



MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Silanos · Valentine · Vac-star
Afinox · Inoxtrend · Brema · Pizza Group · Inducs
Panasonic · Icos · Berto's

CATÁLOGO TARIFA
2021

PRECIOS ACTUALIZADOS
ENERO 2022

SILANOS

Lava-Vajillas	4
Lava-Vajillas Cúpula	14
Lava-Vajillas túneles de arrastre	24
Lava utensilios y cacerolas	34

ANTAR

Secadora Abrillantadora de cubiertos	36
--------------------------------------	----

VALENTINE

Freidoras de sobremesa	40
Freidoras súper rápidas	42
Cocedor de pasta	48
Multicocedor VMC-3	49
Armario calienta platos modelo VBOX	50

VAC-STAR

Envasadoras al vacío	52
----------------------	----

ROMAGSA

Envasadoras al vacío	58
Bolsas para envasado al vacío	64
Cocción al vacío CSC	66
Termostato de inmersión con agitador	68

AFINOX

Abatidores-congeladores rápidos Serie FASTER	72
Abatidores de temperatura Multi-función INFINITY	76
Abatidores de temp. Multi-función 1HUNDRED	78
Abatidores Multi-función de carro	80
Túneles modulares INFINITY	82
Fermentador Mekano Pro	88

INOXTREND

Hornos Mixtos Serie Nice Snack	92
Hornos Mixtos Serie Nice+ Simple	94
Hornos Mixtos Serie Nice+ Simple-51	96
Hornos Mixtos Serie Profesional COMPACT	98
Hornos Mixtos Serie Profesional PB / Gourmet	104
Recipientes G/N	108

ROMAGSA

Hornos Convección	112
Fermentadores	118
Cocinas	119
Batidoras planetarias	120

ROMAGSA

Amasadora espiral	122
Tostadores de pan	123
Gratinador - Salamandra móvil	124
Tostador de pan de cinta continua	124
Sandwicheras / Piastras	125
Cortadoras de fiambres	126

ICE MAKER

Fabricadores de hielo Macizo	132
Fabricadores de hielo Triturado	136
Fabricadores de hielo en ESCAMAS	138
Fabricadores de hielo en trozos "NUGGETS"	140

PIZZA GROUP

Amasadoras de espiral	145
Porcionadora / Boleadora	146
Laminadoras	147
Formadora de pizzas	148
Hornos pizza	149
Hornos pizza a gas	156

INDUCS

Cocinas de inducción INSTINCT	164
Cocinas Instal-Line (encastrar)	166
Cocinas Compact-Line (encastrar)	168
Cocinas Modul-Line (encastrar)	169
Planchas de inducción	172
Mantenedores de inducción	174

PANASONIC

Hornos Microondas Clase Gourmet Pro II	180
Hornos Microondas Clase Compacta	182
Hornos Microondas Clase 1000 W	184
Horno NE-1025EUG	185
Hornos Microondas Clase Combinada	186
Hornos Microondas Clase 60Hz	187
Horno Ultra Rápido SCV2	188
Arroceras automáticas	190

ICOS

Marmitas fijas	194
Marmitas basculantes	203
Sartenes	210
Cocedores	216

BERTO'S

Berto's	226
---------	-----



SILANOS

QUALITY MADE EASY



Desde 1964

Confiar en Silanos es confiar en una empresa líder en el sector del lavado de vajilla. Desde 1964 fabricamos la mas completa gama de productos para el lavado profesional: lava vasos, lava vajillas, lava cacerolas, trenes de lavado de arrastre y cinta continua, con producciones de hasta 9000 platos hora.



ECOLOGIA SOSTENIBLE

Somos una empresa comprometida con el medio ambiente. Disponemos de un sistema fotovoltaico con una potencia total de 273 Kw, que cubre el 100 % de nuestra demanda energética.

Trabajamos constantemente en el desarrollo de sistemas para optimizar el consumo eléctrico, del agua y de productos de lavado.

CALIDAD CERTIFICADA

Creemos que la calidad de nuestros productos y de nuestros procesos se ha de garantizar y certificar. Por ello disponemos de la certificación **ISO 9001:2015**, la marca voluntaria **GS-TUV**, y recientemente hemos sido distinguidos con el prestigioso reconocimiento de *Deloitte* como *"Best Managed Companies"* por nuestra gestión y procesos productivos.



FABRICACIÓN ROBOTIZADA

Producimos más de 30.000 lava vajillas al año. Partiendo de la misma lámina de acero, proyectamos y fabricamos íntegramente cada uno de nuestros lavavajillas. Disponemos de una línea completa de producción automatizada, de 90 metros de largo y con un nivel tecnológico muy avanzado, único en el sector, capaz de realizar productos con grandes prestaciones en tiempos sumamente reducidos.

Lavavajillas Industriales

4 líneas de lavado para cubrir todas las necesidades

Una gama completa y versátil de lavavasos y Lavavajillas concebidos para profesionales de la hostelería.

Resultados impecables de lavado, elevadas prestaciones y consumos reducidos.

Programas de lavado distintos para responder a todas las exigencias y optimizar los tiempos de lavado y los consumos de agua, detergente y energía eléctrica.

Serie PS

Gama Mono-pared

Los lavavasos y Lavavajillas de la serie PS se han creado dando prioridad a los conceptos de robustez y facilidad de uso. Versátiles, intuitivos, compactos y eficientes. Conjugan prestaciones elevadas con reducción de consumos de energía, de agua y de los productos químicos.

Cuba de lavado fabricada en acero Inox Aisi 304, con sistema de doble filtro para proporcionar una protección total de la bomba de lavado y la bomba de desagüe (opcional). · Brazos de lavado embutidos en acero inoxidable, rotativos e independientes, igual que los de aclarado. · Puerta con doble pared. · Bomba de lavado directa, circuito de lavado sin manguitos (30% mas de rendimiento). · Dosificador de abrillantador peristáltico regulable.



Serie DIGIT

Gama con DOBLE PARED

Aseguran prestaciones superiores con consumos contenidos y una completa fiabilidad. Son lavavasos y Lavavajillas fáciles de usar, pero con tecnologías avanzadas, con una serie de opciones para personalizar el aparato y convertirlo en el producto ideal. (Descalcificador incorporado, bomba de desagüe, aclarado en frío adicional para enfriar vasos, etc).

Cuba de lavado en acero Inox Aisi 304, con sistema doble de filtros para proporcionar una protección total de la bomba de lavado y la bomba de desagüe (opcional). · Brazos de lavado embutidos en acero inoxidable, rotativos e independientes, igual que los de aclarado. · Guías porta cestas embutidas con cantos redondeados. · Carrocería y puerta en doble pared. · Ciclos electrónicos de 1, 2, 3 u 8 minutos según necesidad.

Serie EXTRA

La nueva serie EXTRA es el fruto de 55 años de experiencia en la fabricación de lava vajillas, y supone el complemento perfecto de nuestra gama.

Maquinas potentes y robustas, fabricadas desde la misma lámina de acero inox, y con componentes de primera calidad, capaces de resistir las mas duras condiciones de trabajo.

Con su nuevo panel, hemos conseguido convertir una línea de lavado altamente tecnológica y funcional, en algo sencillo y con un elevado rendimiento.

Brazos de lavado y aclarado en acero inox. rotativos e independientes. Los brazos están embutidos y garantizan prestaciones elevadas. Puertas balanceadas con doble pared. Carrocería con doble pared, para reducir todavía más el ruido y la dispersión térmica... **Calidad y robustez**



Serie EVO-2 / SECURA

Bienvenidos a la nueva era del lavado profesional

Garantiza un grado de desinfección equivalente al 90% de la carga bacteriana ref. norma EN15883 (DESINFECCION EN LAVADO).

Sistema de lavado conforme con DIN10512 Alemania. · Lavado a 65°C. · Aclarado 85°C hasta 30 segundos. · Cuatro programas de lavado configurados para lavado y desinfección.

El HACCP cumple con un registro de la cantidad de ciclos diarios y totales realizados.

Por sus características permite lavar y desinfectar la vajilla en bares, restaurantes, residencias de ancianos, hospitales, escuelas, así como instrumentos no críticos en hospitales y residencias.

INDICE Ao60
TERMODESINFECCIÓN
85 °C · 30 Segundos

Lavavajillas Serie PS

Gama Monopared

Los lava-vasos y lava-vajillas de la serie PS se han creado dando prioridad a los conceptos de robustez y facilidad de uso. Versátiles, intuitivos, compactos y eficientes. Conjugan prestaciones elevadas aunque reducen los consumos de energía, de agua y de los productos químicos.

Cuba de lavado fabricada en acero Inox Aisi 304, con sistema de doble filtro para proporcionar una protección total de la bomba de lavado y la bomba de desagüe (opcional).

Brazos de lavado embutidos en acero inoxidable, rotativos e independientes.

Puerta con doble pared. Bomba de lavado directa, circuito de lavado sin manguitos (30% mas de rendimiento).

Características

- Construcción en acero inox
- Carrocería monopared, puerta con doble pared
- Brazos de lavado y aclarado independientes
- Nivel de agua automático
- Micro de seguridad magnético en la puerta
- Dosificador abrillantador peristáltico incorporado
- Resistencia en cuba y calderín (todos los modelos)
- Doble sistema de filtro en cuba
- Mod. E 40-HL, E 45-HL y E 50 con brazo de lavado superior e inferior, contruido en acero inox
- Bomba desagüe (opcional)



Mod. E-50



Panel Serie PS



Dosificador de
Abrillantador Peristáltico

Opción	PVP
Descalcificador incorporado	265 €
Bomba desagüe	187 €

	PVP
Lavavasos	
Mod. E-35	1.279 €
Mod. E-40	1.477 €
Mod. E-40 H	1.554 €
Lavavajillas	
Mod. E-40 HL	1.675 €
Mod. E-45	1.969 €
Mod. E-50	2.129 €



Mod. E-35



Mod. E-40 H



Mod. E-40 HL



Interior Serie E

Bomba directa
(modelos e-35 y e-40)

- Mayor potencia de lavado:**
Circuito de lavado sin manguitos
- Ahorro eléctrico 30%:**
180 w/hora
- Doble sistema filtro cuba:**
Mayor protección de la bomba
- Bajo nivel de rumorosidad:**
48 dB



Modelo	Lavavasos E-35	Lavavasos E-40	Lavavasos E-40 H	Lavavajillas E-40 HL	Lavavajillas E-45	Lavavajillas E-50
Referencia	PS G35-20	PS G40-25	PS G40-30	PS G40-28	PS D45-30	PS D50-32
Dimensiones (mm)	415 x 465 x 595	465 x 510 x 645	465 x 510 x 695	465 x 510 x 695	515 x 550 x 800	565 x 610 x 825
Dimensiones Cesta (mm)	350 x 350	400 x 400	400 x 400	400 x 400	450 x 450	500 x 500
Potencia Total (kw)	2,8	3	3	3,1	4,9	4,9
Puerta (H) útil (mm)	200	255	305	295	310	320
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230

Capacidad cuba (litros)	11	12	12	12	21	23
Capacidad calderín (litros)	2,7	2,7	2,7	2,7	3,9	3,9
Consumo agua / ciclo (litros)	2'4	2,4	2'4	2,4	2,6	2,6
Resistencia calderín (kw)	2,6	2,8	2,8	2,8	3	3
Resistencia cuba (kw)	1,6	1,6	1,6	1,6	3	3
Bomba lavado (kw)	0,17	0,17	0,17	0,27	0,40	0,40
Duración ciclo (segundos)	120	120	120	120	150	150
Rumorosidad (dBA)	48	48	48	48	62	62
Dotación cestas	2 vasos	2 vasos	2 vasos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos
Capacidad platos	--	--	--	8	14	18

Lavavajillas Serie DIGIT

Doble pared

Características

- Construcción en acero inox
- Brazos de lavado y aclarado embutidos en acero inox, rotativos e independientes
- Brazo de lavado superior e inferior, Mods. S-28 y N-700
- Cuba con guías embutidas monoblock
- Doble pared (Carrocería y puerta)
- Nivel de agua automático
- Micro de seguridad magnético en la puerta
- Dosificador abrillantador peristáltico incorporado
- Válvula anti-retorno en cumplimiento normativa CE
- Tirante puerta reforzado, Mod. N-700
- Doble filtro en cuba
- Cuba estampada con ángulos redondeados
- Ciclos regulados electrónicamente de 1, 2, 3 u 8 minutos, según necesidad
- Bomba desagüe (opcional)
- Descalcificador incorporado (opcional)



Mod. N-700



Detalle Panel DIGIT



Dosificador de
Abrillantador Peristáltico

Opciones	PVP
Descalcificador incorporado	265 €
Bomba desagüe	187 €

	PVP
<i>Lavavasos</i>	
Mod. S-025	1.487 €
Mod. S-026	1.670 €
Mod. S-030	1.798 €
Mod. S-050	2.017 €
<i>Lavavajillas</i>	
Mod. Lavavajillas S-28	1.958 €
Mod. Lavavajillas N-700	2.413 €



Mod. S-026



Mod. S-030



Mod. N-700

Los Lavavajillas SILANOS son el fruto de 55 años de experiencia en la fabricación de Lavavajillas. Máquinas potentes y robustas, fabricadas desde la misma lámina de acero inox. y con componentes de primera calidad, capaces de resistir a las más duras condiciones de trabajo. Seis modelos de diferentes potencias y producciones, con múltiples mejoras sin incremento de precio:

DOBLE PARED: Importante ahorro de energía, agua y detergente. Menos ruido.

CUBA CON GUIAS EMBUTIDAS Y ANGULOS REDONDEADOS: Máxima higiene. Facilidad de limpieza.

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO EN ACERO INOX: Fáciles de desmontar. Mayor durabilidad.



Interior Cuba Mod. N-700

Modelo	Lavavasos S-025	Lavavasos S-026	Lavavasos S-030	Lavavasos S-050	Lavavajillas S-28	Lavavajillas N-700
Referencia	DS G35-25	DS G40-25	DS G40-30	DS G50-30	DS G40-28	DS D50-32
Dimensiones (mm)	423 x 466 x 639	473 x 513 x 639	473 x 513 x 698	573 x 611 x 698	473 x 513 x 698	582 x 610 x 822
Dimensiones Cesta (mm)	350 x 350	400 x 400	400 x 400	500 x 500	400 x 400	500 x 500
Potencia Total (kw)	2,8	3	3	3,1	3,1	4,9
Puerta (H) útil (mm)	255	255	300	300	290	320
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230 3 x 230 / 400				
Capacidad cuba (litros)	11	14	14	20	14	23
Capacidad calderín (litros)	2,7	2,7	2,7	2,7	2,7	5,5
Consumo agua / ciclo (litros)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,6
Resistencia calderín (kw)	2,6	2,8	2,8	2,8	2,8	4,5
Resistencia cuba (kw)	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	2,5
Bomba lavado (kw)	0,17	0,17	0,17	0,27	0,27	0,4
Duración ciclo (minutos)	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8	1, 2, 3, 8
Rumorosidad (dBA)	48	48	48	48	48	62
Dotación cestas	2 vasos	2 vasos	2 vasos	2 vasos	1 vasos y 1 platos	1 vasos y 1 platos
Capacidad platos	--	--	--	--	8	18

Lavavajillas Serie EXTRA

Calidad y Robustez Rendimiento e innovación

La nueva serie EXTRA es el fruto de 55 años de experiencia en la fabricación de lava vajillas, y supone el complemento perfecto de nuestra gama.

Maquinas potentes y robustas, fabricadas desde la misma lámina de acero inox, y con componentes de primera calidad, capaces de resistir las mas duras condiciones de trabajo.

Con su nuevo panel, hemos conseguido convertir una línea de lavado altamente tecnológica y funcional, en algo sencillo y con un elevado rendimiento.

Características

- Brazos de lavado y aclarado en acero inox.
- Carrocería y puerta con doble pared.
- Cubas de lavado embutidas con ángulos redondeados y realizadas en acero inoxidable AISI 304.
- Guías soporte cesta embutidas con ángulos redondeados.
- Dosificador peristáltico para abrillantador.
- Junto a los programas de lavado, la pantalla permite visualizar y ajustar las temperaturas de lavado y aclarado así como la frecuencia de los ciclos.
- Gestión precisa de la temperatura mediante sondas.
- Autodiagnóstico de los componentes en caso de averías.



Mod. XS 700



Panel Serie EXTRA

Opciones	PVP
Descalcificador incorporado	370 €
Bomba desagüe	187 €

	PVP
<i>Lavavasos</i>	
Mod. XS 26	1.744 €
Mod. XS 30	1.862 €
<i>Lavavajillas</i>	
Mod. XS 28	2.022 €
Mod. XS 700	2.472 €
Mod. XS N50	2.991 €



Mod. XS 30



Mod. XS N50



Interior Cuba Mod. XS N50

Serie EXTRA INNOVACIÓN Y RENDIMIENTO

- Panel de mandos digital con 4 programas configurables.
- Ajuste de temperaturas desde el panel de mando.
- Temperaturas visualizadas en pantalla (Norma APPCC). Control por sondas.
- Arranque de ciclo de aclarado retrasado en caso de no alcanzar la temperatura programada. **Termo-Stop** (configurable).
- **Función Economy**, se activa automáticamente durante las pausas de trabajo.
- **Soft Start**, sistema de arranque de la bomba de lavado con presión progresiva.

Modelo	XS 26	XS 30	XS 28	XS 700	XS N50
Referencia	XS G40-25	XS G40-30	XS G40-28	XS D50-32	XS D50-37N
Dimensiones (mm)	473 x 513 x 639	473 x 513 x 695	473 x 520 x 695	582 x 610 x 822	604 x 633 x 838
Dimensiones cesta (mm)	400 x 400	400 x 400	400 x 400	500 x 500	500 x 500
Potencia total (kw)	3	3	3,37	4,9	5,1
Dimensiones con puerta abierta (mm)	805	855	840	990	1072
Voltaje (v)	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz

Capacidad cuba (L)	14	14	14	23	11
Consumo agua/ciclo (L)	2,4	2,4	2,4	2,6	2,6
Resistencia calderín (kW)	2,8	2,8	3	4,5	4,5
Resistencia cuba (kW)	1,6	1,6	1,6	2,5	2
Bomba lavado (kW)	0,17	0,17	0,37	0,40	0,55
Altura máxima vajilla (mm)	255	300	290	320	375
Duración ciclo (s)	60 / 120 / 180 / 480	60 / 120 / 180 / 480	60 / 120 / 180 / 480	60 / 120 / 180 / 480	60 / 120 / 180 / 480
Rumorosidad (dBA)	48	48	63	62	68
Dotación Cestas	2 vasos	2 vasos	1 vasos + 1 platos	1 vasos + 1 platos	1 vasos + 1 platos
Capacidad platos	--	--	8	18	18

Lavavajillas Serie **SECURA**

INDICE A60 | TERMODESINFECCIÓN | 85 °C · 30 Segundos

El Lavavajillas ideal para aquellos que buscan las máximas prestaciones de lavado y una desinfección máxima de la vajilla y cristalería.

Además de ser la máquina idónea para el restaurador más exigente. Sus ciclos de termodesinfección la hacen imprescindible para hospitales, residencias, escuelas, restaurantes, etc.

Características

- Doble filtro extraíble en la cuba.
- Cuba completamente moldeada con esquinas redondeadas y fondo inclinado hacia los filtros.
- Guías porta cesta estampadas con esquinas redondeadas.
- Puerta y máquina construidas con doble pared en acero inoxidable AISI 304.
- Panel de control electrónico EVO con pantalla TFT de 45x60 mm, en color de alta resolución con visualización directa de temperaturas, fases de procesamiento y eventuales anomalías.
- Dos niveles de menú: un menú para el operador y otro para el técnico protegido por código.
- Dosificador de abrillantador y detergente peristáltico ajustable desde el panel de control.
- Sistema STAND-BY para ahorro de energía.
- Sistema SOFT START con arranque progresivo de la bomba de lavado.
- Sistema de aclarado HY-NRG a través del break tank, la bomba de aumento de presión y el calderín aislado mantienen constante tanto la temperatura (**Termo-stop**) como la presión del agua utilizada en el aclarado.
- Brazos de lavado y aclarado rotativos e independientes en acero inoxidable.
- Circuito separado de lavado y aclarado que impide la contaminación entre el agua de lavado y el aclarado.
- Con bomba de desagüe de serie



Mod. SECURA A060



Panel SECURA / EVO-2

OPCIONES:

Descalcificador incorporado 263 €

PVP

	PVP
Mod. A060	3.627 €
Mod. Cúpula A060 H	5.767 €



Mod. SECURA Ao60



Mod. SECURA Ao60 H

TERMO DESINFECCIÓN GARANTIZADA

A parte de los ciclos de lavado estándar, dispone de dos ciclos especiales con fase de aclarado a 85°C durante 30". Esto nos permite garantizar unos índices de desinfección inalcanzables por un lava vajillas convencional.

Abate la carga bacteriana en solo 120 segundos. Garantiza un grado de desinfección equivalente al 90% de la carga bacteriana ref. norma EN15883 (DESINFECCION EN LAVADO).

Sistema de lavado conforme con DIN10512 Alemania. Lavado a 65°C.
· Aclarado 85°C hasta 30 segundos. · Cuatro programas de lavado configurados para lavado y desinfección.

El HACCP cumple con un registro de la cantidad de ciclos diarios y totales realizados.

Por sus características permite lavar y desinfectar la vajilla en bares, restaurantes, residencias de ancianos, hospitales, escuelas, así como instrumentos no críticos en hospitales y residencias.

5 CICLOS de LAVADO



HIGIENIZACIÓN REF. DIN 10512

- Ciclo 1: Lavado 90" a 55°C / Aclarado 85°C x 13"
- Ciclo 2: Lavado 120" a 55°C / Aclarado 85°C x 13"



TERMDESINFECCIÓN REF. EN 15883

- Ciclo 3: Lavado 65°C / Aclarado 85°C x 30"
Entrada agua caliente a 55°C, tiempo ciclo 246"
- Ciclo 4: Lavado 65°C / Aclarado 85°C x 30"
Entrada agua fría a 15°C, tiempo ciclo 416"



CICLO INTENSIVO H

- Ciclo Secuencial de 14 min. compuesto de:
Prelavado - Remojo - Preaclarado - Lavado 65°C
Desagüe - Aclarado 85°C x 30" - Autolavado
Desagüe final.

Modelo	SECURA A060	SECURA CÚPULA A060 H
Referencia	SECURA-A060	SECURA-A060 H
Dimensiones (mm)	604 x 633 x 838	665 x 745 x 1500
Dimensiones Cesta (mm)	500 x 500	500 x 500
Potencia Total (kw)	6,55	10,52
Altura máxima vajilla (mm)	375	405
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	7,5	10
Resistencia cuba (kw)	2	3
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	0,55 / 287	0,52 / 287
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	30° / 200-400 kPa / 7-12°F	30° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	65 °C / 85 °C	65 °C / 85 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	11 l. / 8 l. / 5'5 l.	20 l / 12 l / 2'6 l.
Capacidad cesta platos	18	18
Descalcificador incorporado	Opcional	Opcional
Bomba de desagüe	SI	SI

Lava-Copas N-50 OSMO

**OSMOSIS
INVERSA**

Sistema de **OSMOSIS INVERSA** integrado en el Lavavajillas

Características

- Lo máximo de la tecnología actual en el tratamiento del agua
- Sistema de descalcificador de agua y de OSMOSIS INVERSA completamente integrado en el Lavavajillas. No ocupa espacios adicionales en el local, salvo el filtro de carbono o de red. (en dotación)
- Disponible en versión Cúpula (Consultar)



Modelo N-50 OSMO

TECNOLOGIAS PARA EL LAVADO PROFESIONAL

- **LA FUERZA MECÁNICA CORRECTA** Los brazos aspersores de lavado embutidos de acero inoxidable, estos, aseguran prestaciones elevadas de lavado mediante las boquillas con inclinación mixta y la fuerza limpiadora generada por la potente bomba de lavado (287 litros/h.) Los brazos aspersores de aclarado embutidos de acero inoxidable, están diseñados para asegurar prestaciones elevadas con solamente 2,6 litros/ciclo. Estos brazos son rotativos e independientes de los de lavado.
- Interfaz USB para el cruce de datos.
- Cuatro ciclos de lavado para distintos tipos de cristalería.
- Dos niveles de menú: Un menú para el operador y otro para el técnico, protegido por código.
- Dosificadores de detergente y abrillantador regulables desde el panel de mandos.
- Registro del número de ciclos efectuados a diario y a lo largo de la vida de la máquina.
- **AHORRO ENERGÉTICO Y USO CÓMODO** Puerta aislada y contraequilibrada. Carrocería con pared doble y aislamiento para asegurar un ahorro energético y reducir el nivel sonoro a menos de 62dB. Reducción de los gastos de ejercicio mediante la función ECONOMY: en caso de inutilización prolongada, la temperatura del aclarado se reduce de 85° a 65°C y el lavado de 60° a 50°C. Calderín de aclarado aislado.
- **HIGIENE** Limpieza fácil del interior de la cuba mediante el fondo completamente embutido con ángulos redondeados y las guías portacesto estampadas. Ciclo automático de limpieza de la cuba al final del servicio. La cuba presenta un fondo inclinado para empujar el agua con las partículas de suciedad residual hacia el sistema de filtros dobles. El cielo de la cuba presenta 6 ranuras en estrella para favorecer el goteo del agua de lavado.

OPCIONES: **PVP**
Descalcificador incorporado 263 €

PVP
N-50 OSMO 6.950 €

TRATAMIENTO DEL AGUA

El agua contiene sustancias que dejan halos, manchas y residuos minerales visibles en la vajilla, cubertería y cristalería, y también en el Lavavajillas, por lo que el resultado no es satisfactorio. Independientemente de las características estructurales de la máquina, con el paso del tiempo el Lavavajillas podría estropearse, sobre todo a causa de la cal. Tratar el agua produce beneficios inmediatos.

RESULTADOS OPTIMOS

- El agua osmotizada presenta un poder limpiador fuerte al carecer de minerales y al presentar un PH muy bajo elimina muy fácilmente la suciedad.
- El tratamiento correcto del agua permite obtener resultados óptimos que evitan el "repasso" manual de vasos y copas, por lo que se reducen costes y se evitan roturas.
- El agua osmotizada en combinación con detergentes y abrillantadores correctos reduce los consumos y mantiene un resultado final perfecto.
- El agua tratada no deja incrustaciones de cal en la cristalería ni en el Lavavajillas.

Equipar el Lavavajillas con descalcificador y ósmosis inversa asegura resultados extraordinarios.



El tratamiento del agua está compuesto por tres sistemas que, al interactuar entre sí, sitúan el agua en un estado ideal para el lavado.

1) PRE-FILTRO EXTERIOR

Es fundamental instalar un filtro antes de la Osmosis, ya que, algunas sustancias, como el cloro, oxígeno disuelto, ácido carbónico, entre otras, no son detenidas por la membrana de la osmosis. Un buen mantenimiento de este filtro, previo a la osmosis, nos va a ahorrar la sustitución de la membrana de la osmosis, la cual es mucho más cara, ahorrando dinero a final de año. Disponemos de dos tipos de filtros: De carbono activo que se instala en aguas con cloro, Filtro de red para aguas sin cloro. Ambos tratan 20.000 litros de agua o 120 horas aproximadamente.

2) DESCALCIFICADOR INTEGRADO

El descalcificador integrado en el Lavavajillas reduce la dureza del agua al disminuir la concentración de sales de calcio y magnesio. Las ventajas son múltiples: se elimina el depósito de cal y las incrustaciones, mejora la duración de la máquina y se reduce el mantenimiento. El ciclo de regeneración es automático y se programa según la dureza del agua de alimentación.

3) OSMOSIS INVERSA INTEGRADA

El principio de ósmosis inversa consiste en forzar el paso del agua por una membrana semipermeable con el fin de separar las sustancias de origen orgánico e inorgánico disueltas en ella. Aproximadamente el 98 % de las sustancias químicas contenidas en ella son retenidas. De esta forma, se obtiene agua pura que asegura resultados excelentes de lavado. Integramos un sistema innovador de filtrado de ósmosis inversa en nuestro Lavavajillas, estudiando en los mínimos detalles y diseñado para los profesionales de la hostelería con componentes de elevada calidad y robustez. Hemos logrado reducir al mínimo las dimensiones al optimizar al máximo los espacios disponibles aunque no hemos renunciado a las prestaciones del Lavavajillas al conseguir garantizar un ciclo de lavado para vasos en 70 segundos. Usamos una sola membrana de altas prestaciones situada para facilitar el acceso y reducir así los tiempos para las intervenciones técnicas y los gastos de mantenimiento. En función de su uso y las condiciones se recomienda la sustitución de la membrana una vez al año.

Modelo	N-50 EVO HY-NRG - OSMO
Dimensiones	600 x 685 x 845
Dimensiones Cesta	500 x 500
Potencia Total (kw)	8,05
Puerta (H) útil (mm)	400
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia calderín (kw)	7,5
Resistencia cuba (kw)	2
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	0,55 / 287
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	30° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 °C / 85 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	11 l / 5'5 l / 2'6 l.
Capacidad cesta platos	18



Modelo N-50 OSMO

Lavavajillas Cúpula

Doble pared

Características

- Panel de mandos electromecánico (excepto M^o 1300 S EXTRA)
- Construcción en acero inox
- Doble pared con aislamiento térmico y acústico (inferior a 69 dBA)
- Bomba de lavado vertical con autovaciado, garantizando máxima higiene y eficiencia en el lavado
- Brazos lavado y aclarado independientes
- Doble filtro intercambiable y fácilmente extraíble
- Dosificador abrillantador peristáltico regulable
- Dotación: 2 cestas de platos / 1 cesta de vasos
- Bajo pedido se pueden suministrar con potencias de 9,5 / 10,10 y 14,3 kw, incremento de precio ... + 2%

Ver Mod. **SECURA** pag. 10
MÁXIMA DESINFECCIÓN



Mod. NE 1300 HY-NRG

SISTEMA HY-NRG con:

Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico (excepto Mod. NE-1000)



SISTEMA HY-NRG

El proceso de lavado, las temperaturas y las presiones se gestionan mediante el sistema innovador HY-NRG y se combinan con la dosificación de los productos químicos. La presión es controlada por la bomba de aclarado integrada independientemente de la presión de la red externa mientras que la temperatura se mantiene constante a lo largo de toda la fase del ciclo mediante el calderín atmosférico asociado al break tank.

La bomba de aumento de presión interna proporciona en cada ciclo la misma cantidad de agua de aclarado, constantemente a la misma presión. Por consiguiente, el lavavajillas es autónomo y no está sometido a problemas causados por la ausencia de presión o una temperatura insuficiente por anomalías en el abastecimiento.

Opciones	PVP
Bomba desagüe	187 €
Aumento potencia	+ 2%

Accesorios	
Consulte página	21

	PVP
NE-1000	3.691 €
NE-1000 HY-NRG	3.948 €
NE-1300 HY-NRG	4.622 €
N-1300 S EXTRA HY-NRG	5.115 €



Mod.
N 1300 S EXTRA

PANELES DE MANDO



Panel NE-1000



Panel NE-1300



Panel N 1300 S EXTRA



Con mesas A



Con mesas A y mesa
prelavado 1200



Con mesas B en
ángulo

Interior cuba N 1300 S

Estampada, autolimpiante con ángulos redondeados sin soldaduras y doble filtro (inox)



Modelo	NE 1000 / NE 1000 HY-NRG	NE 1300 HY-NRG	N 1300 S EXTRA HY-NRG
Referencia	PS H50-40N / NE 1000 HY-NRG	NE 1300 HY-NRG	XS H50-40NP-DHF
Dimensiones	655 x 785 x 1480 (1930)	655 x 785 x 1480 (1930)	655 x 785 x 1500 (1950)
Dimensiones Cesta	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Potencia Total (kw)	6,50 (9,50)	7,10 (10,10)	11,5 (14,3)
Puerta (H) útil	405	405	405
Voltaje	1 x 230 / 3 x 400 / 230	3 x 400 / 230	3 x 400 / 230
Sistema HY-NRG	NO / SI	SI	SI
Capacidad cuba (litros)	20	35	35,5
Capacidad calderín (litros)	9	9	12
Consumo agua/ciclo (litros)	2,6	3	3
Resistencia calderín (kw)	6	6	10
Resistencia cuba (kw)	3	3	4,8
Duración ciclo	120" - 180"	60" - 120" -180"	P-1, P-2, P-3 y P-4
Presión alimentación (Kpa)	200 · 400	200 · 400	200 · 400
Peso Neto (kg)	105	112	123
Capacidad cesta	18 platos	18 platos	18 platos
Dotación	2 platos 1 vasos	2 platos 1 vasos	2 platos 1 vasos

Lavavajillas

Cúpula N-1300 EVO-2

GREEN CRV HY-NRG/APS

Doble pared

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Doble pared con aislamiento, garantiza ahorro de energía y reducción del ruido a menos de 70 dBA.
- Cuba de lavado completamente estampada con ángulos redondeados y fondo inclinado hacia los filtros.
- Brazos de lavado y aclarado estampados en acero inox.
- Triple filtro en la cuba que garantiza la protección de la bomba de lavado.
- Bomba de desagüe automática incorporada, se activa al desconectar la máquina.
- Dosificador de abrillantador y detergente peristáltico regulable.
- Seguridad apertura capota (micro magnetico).
- Función ahorro energético en modalidad stand-by
- Sistema de **condensación de vapores** y **recuperador de calor CRV**.

CONDENSADOR VAPORES Y RECUPERADOR DE CALOR CRV

El sistema de condensador de vapores y recuperador de calor CRV transforma el vapor creado durante el ciclo de lavado en energía para calentar el agua fría de alimentación del lavavajillas.

Junto a las ventajas energéticas el sistema CRV mejora también notablemente el impacto laboral del operador, pues casi todo el vapor es aspirado y no se difunde en el entorno de trabajo cuando la capota se abre al final del ciclo de lavado. Se impide la formación de humedad alrededor del lavavajillas y no precisa campana extractora.

El sistema CRV permite utilizar nuestros lavavajillas de capota **alimentados con agua fría**, reducir **la potencia de la máquina 4 kW** y asegurar **un ciclo de lavado de 118"** incluida la fase de aspiración de vapores al final del ciclo. (25 segundos)

El CRV garantiza, por consiguiente, una gran reducción de los costes energéticos y de funcionamiento.

Alimentación agua a 15/18 °C.

Resistencia calderín 6 kw (respecto a los 10 kw tradicionales)

Tiempo de restablecimiento calderín 75".



Mod. N-1300 EVO green CRV

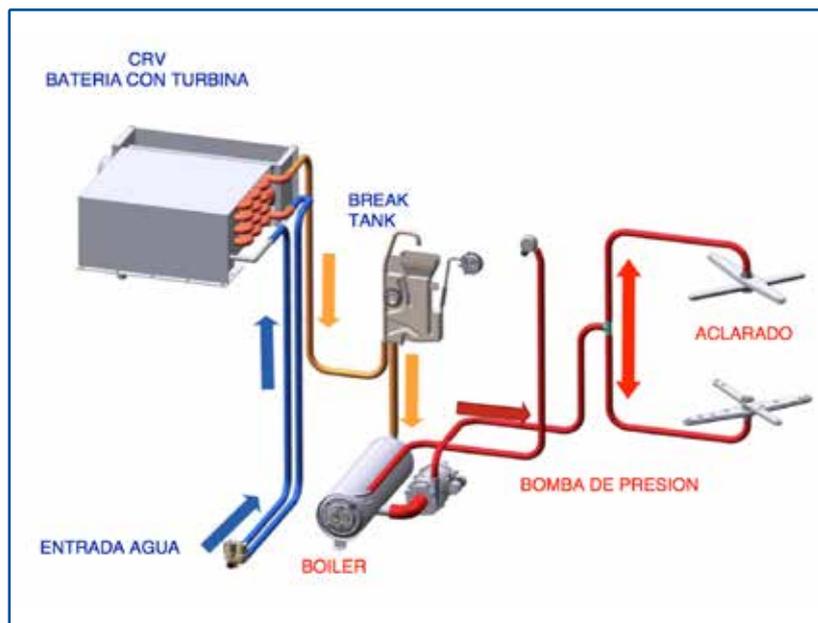


PVP

N-1300 EVO GREEN CRV7.832 €

Ejemplo ciclos N-1300 EVO green

Mandos electrónicos con display TFT	Segundos	Cestas/Hora	Platos/Hora	Vasos/Hora
P-1 Vasos (Lavado 55° / Aclarado 65-70°)	80	-	-	-
P-2 Cubiertos y Tazas (Lavado 55° / Aclarado 70-75°)	120	32	576	1.152
P-3 Platos (Lavado 55° / Aclarado 75-80°)	180	20	360	720
P-2 para Vasos Cerveza, con 8" aclarado frío final	128	30	540	1.080
P-4 Vajilla difícil (Lavado 55° / Aclarado 80-85°)	480	8	140	288
Ciclo higienizante	180	-	-	-



Condensador de vapores y recuperación de calor CRV y Sistema HY-NRG

Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico

CARACTERÍSTICAS N-1300 EVO

- Panel de MANDOS ELECTRÓNICO con teclas sensitivas y pantalla TFT, a baja tensión, con visualización de funciones del menú, ciclo en curso, temperaturas y eventuales anomalías.
- Sistema termostático para el control de la temperatura de aclarado a 85° C, mediante sondas y con función termo-stop.
- **Sistema HY-NRG**: se compone de un calderín atmosférico aislado, un break-tank, y una bomba de aumento de presión hídrica constante, con temperatura de 85° C, y estable durante toda la duración del ciclo.
- Ciclo higienizante con lavado a 65° C y aclarado final a 85° C.
- Ciclo de limpieza cuba automático al final del servicio.
- Función "agua limpia": vaciado automático del agua de la cuba después de 3 horas de haber parado la máquina, con el inminente rellenado de agua limpia.

Sistema APS:

- Bomba de desagüe integrada automática: se activa al desconectar la máquina.
- Descalcificador incorporado con ciclo automático. Señalización de falta de sal.

Modelo	N-1300 EVO GREEN
Dimensiones	650 x 790 x 1665 (2120)
Dimensiones Cesta	500 x 500
Potencia Total (kw)	7,1
Puerta (H) útil (mm)	405
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz

Resistencia calderín (kw)	6
Resistencia cuba (kw)	4,8
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	1,1 / 503
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	0,18 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	55° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 °C / 85 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	12 l / 5'5 l / 2'5 l.
Capacidad cesta platos	18



Brazos Lavado y Aclarado en acero inox.
Doble filtro en acero inox
Cuba estampada, cantos redondeados

Lavavajillas

Doble Cúpula N-1300

EVO 2 HY-NRG

- Sistema HY-NRG con:
Bomba de aclarado, Break-Tank y calderín atmosférico
- Control de la temperatura de aclarado (Termo Stop)
- Novedoso Panel de Mandos Electrónico:
Pantalla TFT 45 x 60 mm en color con animaciones gráficas de alta resolución que permiten un simple e intuitivo manejo y visualización de las temperaturas, fases de trabajo, etc.
Registro de ciclos efectuados
Cuatro ciclos de lavado modificables
Menú de programación para usuario y técnico
- Sistema de vaciado de la cuba externo (grifo exterior)
- Opcional:
CRV: Condensador de vapores y Recuperador de calor
Transforma el vapor creado durante el ciclo de lavado y aclarado en energía, para calentar el agua fría de alimentación del lavavajillas.



Mod. N-1300
Doble Cúpula
2 cestas de 500 x 500 mm
por ciclo

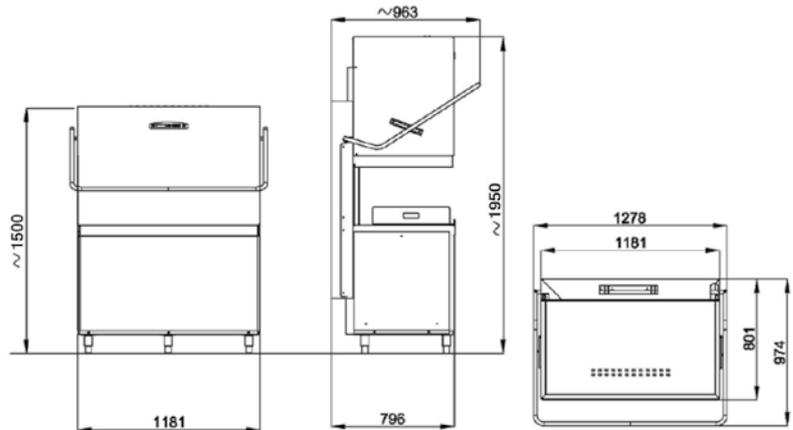
EVO HY-NRG

Accesorios	PVP
Mesas entrada y salida €	
Consulte página	21

	PVP
N-1300 DOBLE - EVO 2	12.198 €
CRV	2.135 €
(Altura total 2.125 mm.)	



Mod. N-1300
Doble Cúpula



SISTEMA HY-NRG con:

Bomba de aclarado, break tank y calderín atmosférico



SISTEMA HY-NRG

En el proceso de lavado, las temperaturas y las presiones se gestionan mediante el sistema innovador HY-NRG y se combinan con la dosificación de los productos químicos. La presión es controlada por la bomba de aclarado integrada independientemente de la presión de la red externa mientras que la temperatura se mantiene constante a lo largo de toda la fase del ciclo mediante el calderín atmosférico asociado al break tank. La bomba de aumento de presión interna proporciona en cada ciclo la misma cantidad de agua de aclarado, constantemente, a la misma presión. Por consiguiente, el lavavajillas es autónomo y no está sometido a problemas causados por la ausencia de presión, una temperatura insuficiente o por anomalías en el abastecimiento.

Ejemplo ciclos N-1300 EVO 2 Doble Cúpula

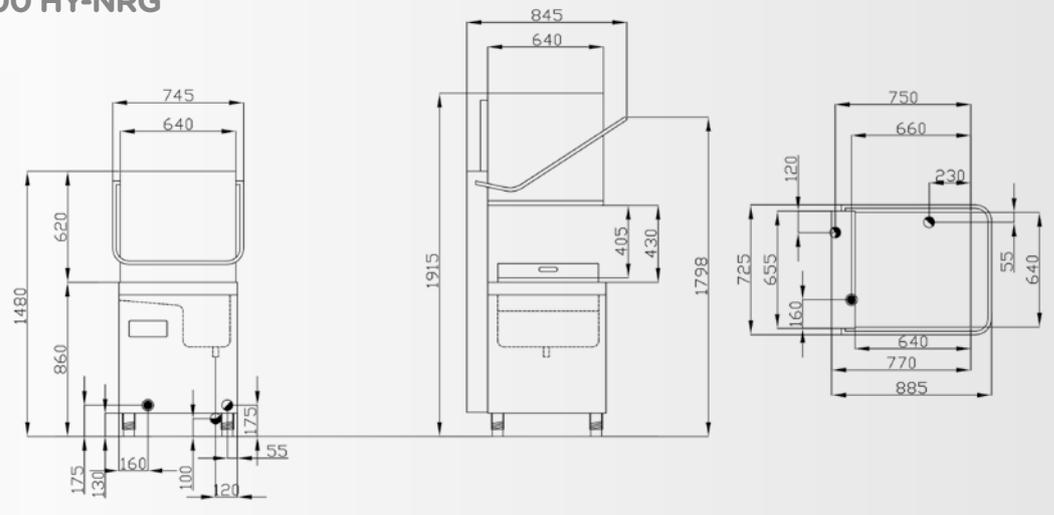
Mandos electrónicos con display TFT	Segundos	Cestas/ Hora
P-1 (62" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	80	90
P-2 (102" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	120	60
P-3 (162" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	180	40
P-4 (437" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	480	14

Modelo	N-1300 EVO 2 Doble Cúpula
Dimensiones	1181 x 796 x 1500 (1950)
Dimensiones Cesta	500 x 500 x 2
Potencia Total (kw)	20,2
Puerta (H) útil (mm)	450
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz

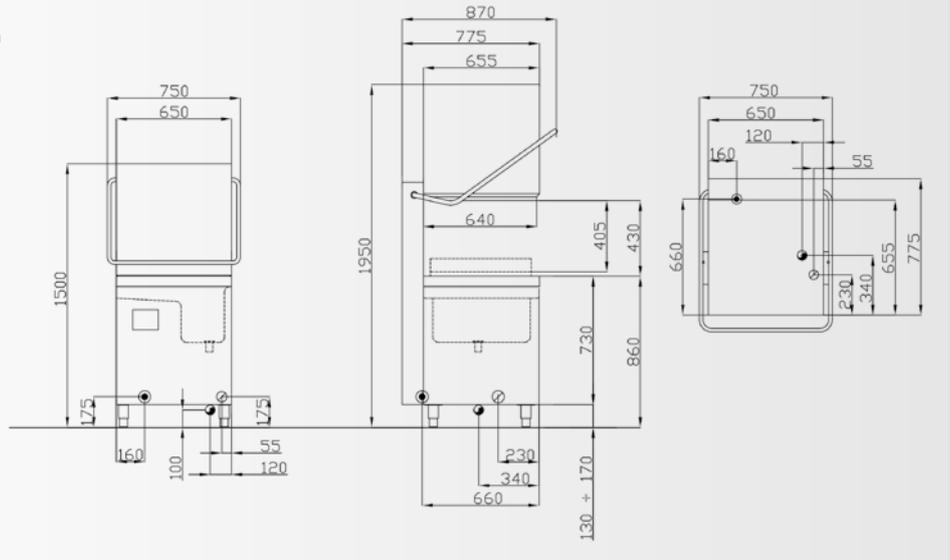
Resistencia calderín (kw)	18
Resistencia cuba (kw)	6
Bomba lavado (kw) / caudal (l/m)	2 x 1,1 / 503
Bomba aclarado (kw) / caudal (l/m)	2 x 0,20 / 130
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	55° / 200-400kPa / 7-12°F
Temperatura: Lavado/Aclarado	55 °C / 80 °C
Cuba / Calderín / Consumo x ciclo	60 L. / 24 L. / 6 L.

MEDIDAS INSTALACIÓN LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

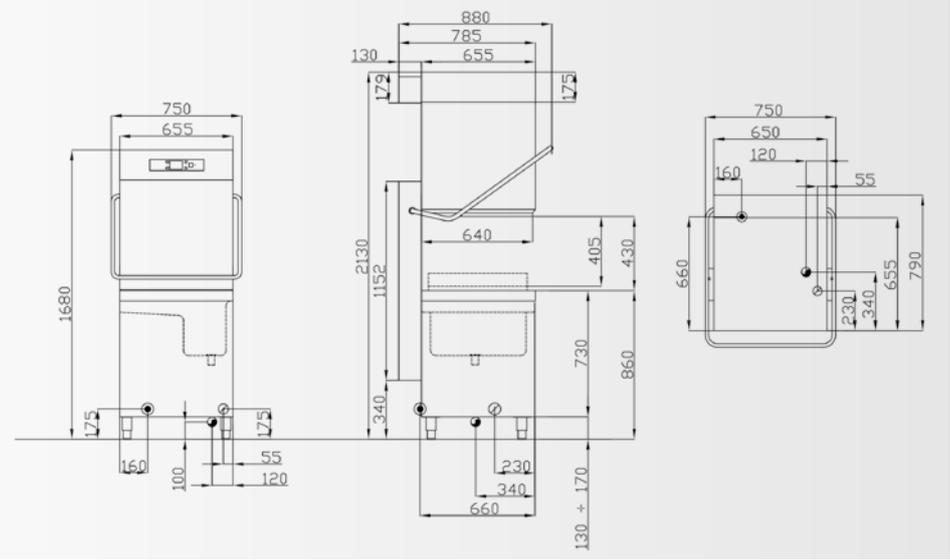
NE- 1000 / NE-1000 HY-NRG
NE- 1300 HY-NRG



N-1300 S EXTRA HY-NRG



N-1300 EVO-GREEN CRV



Atención: Medidas sujetas a modificación pro parte del fabricante

Accesorios Lavavajillas

MESAS PARA Lavavajillas DE CÚPULAS	Medidas	P.V.P.
Mesa Alerón A	600 x 520	278 €
Mesa Mod. B	630 x 800 x 850	551 €
Mesa C	1300 x 800 x 850	1.129 €
Mesa prelavado 1200	1200 x 800 x 850	1.295 €
Mesa prelavado 1300	1300 x 800 x 850	1.465 €
Ducha prelavado	950	337 €

Indicar sentido entrada en pedido (derecha - izquierda)



Mesa B



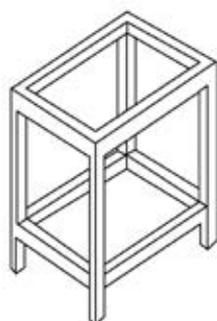
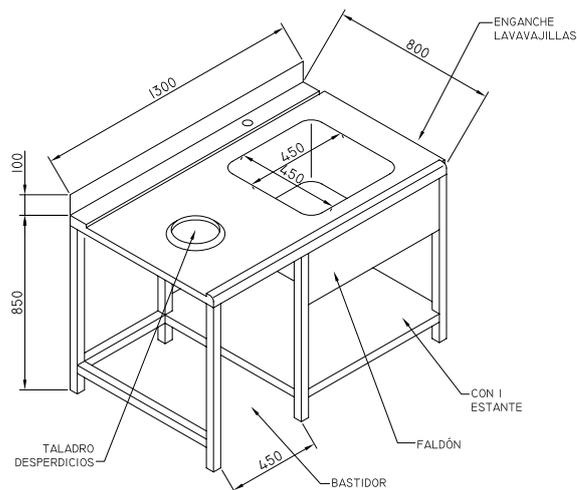
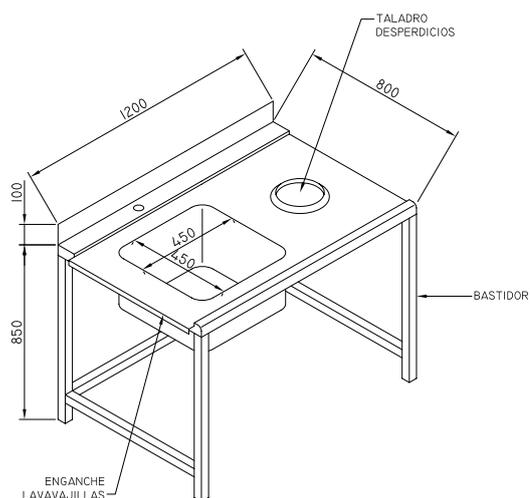
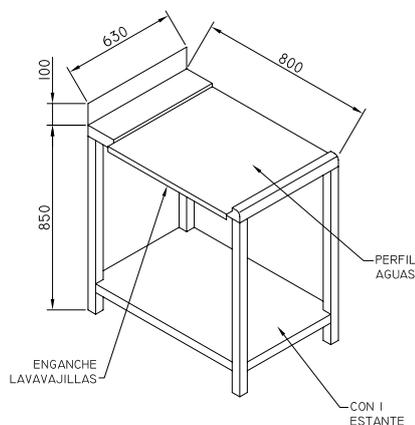
Mesa 1200



Mesa 1300
+ ducha prelavado



Mesa C



SOPORTE Lavavasos	Medidas	P.V.P.
Soporte máquinas 35x35	435 x 450 x 500	267 €
Soporte máquinas 40x40	490 x 500 x 500	284 €
Soporte máquinas 45x45	540 x 545 x 500	407 €
Soporte máquinas 50x50	590 x 605 x 500	412 €

CESTAS PARA Lavavajillas



Cesta vasos 50 x 50



Cesta 18 platos 50 x 50



Cesta cubiertos 50 x 50



Cesta vasos 35 x 35 y 40x 40



Cesta vasos 45 x 45



Cesta 14 platos 45 x 45



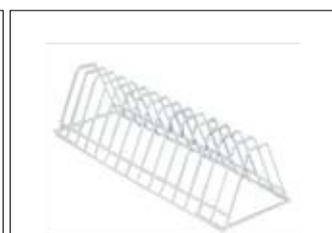
Cesta 50 x 50 para bandejas


 Cesta vasos inclinada
 40 x 40, 45 x 45 y 50 x 50


Cestillo cubiertos túneles



Cestillo cubiertos



Insertador platillos

CESTAS	Medidas	P.V.P.
Cesta vasos 35 x 35	35 x 35 x 12	30 €
Cesta vasos 40 x 40	40 x 40 x 12	39 €
Cesta platos 40 x 40	40 x 40 x 10	39 €
Cesta vasos 45 x 45	45 x 45 x 12	42 €
Cesta platos 45 x 45	45 x 45 x 10	42 €
Cesta vasos plástico 50 x 50	50 x 50 x 11	43 €
Cesta platos plástico 50 x 50	50 x 50 x 11	43 €
Cesta bandejas 50 x 54	50 x 54 x 11	72 €
Cestillo cubiertos lavavasos	13 x 16 x 10	5 €
Cestillo cubiertos Lavavajillas	Ø11 x 13	9 €
Cestillo cubiertos cúpula	18 x 15 x 12	10 €
Inserto platillos	27 x 12 x 10	9 €

DESCALCIFICADORES	Medidas	P.V.P.
Descalcificador 8 litros	415 x 190	123 €
Descalcificador 12 litros	519 x 190	145 €
Descalcificador 16 litros	615 x 190	203 €
Descalcificador 20 litros	915 x 190	219 €

VARIOS	Medidas	P.V.P.
Bomba aumento presión Lavavajillas	--	203 €
Bomba desagüe Lavavajillas	--	187 €

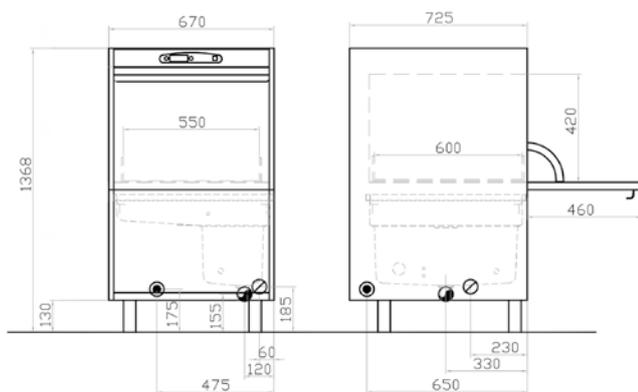
Lava-Bandejas N800H EVO-2

Doble pared

- Construcción en acero inox
- Brazos de lavado y aclarado embutidos en acero inox, rotativos e independientes.
- Cuadro eléctrico a baja tensión 24V
- Programas de lavado automáticos.
- Ciclo especial continuo de 600 segundos
- Cuba de lavado estampada, autolimpiante, con ángulos redondeados sin soldaduras
- Nivel de agua automático
- Micro de seguridad magnético en la puerta
- Dosificador abrillantador peristáltico regulable desde el panel de mandos
- Dosificador detergente
- Válvula anti-retorno en cumplimiento normativa CE
- Doble filtro en cuba
- Bomba desagüe y/o descalcificador incorporado (opcional)



Mod. N-800 EVO



Interior cuba

Modelo	N-800
Referencia	VS P57 - 42N
Dimensiones	670 x 725 x 1368
Dimensiones Cesta	570 x 620
Potencia Total (kw)	6,52
Puerta (H) útil (mm)	425
Voltaje (v)	3 x 400 N / PE / 50Hz
Resistencia Calderín / Cuba (kw)	6 / 2,5
Bomba lavado (kw) / Aclarado	0,52 / 0,18
Capacidad Cuba / Calderín	20 / 5,5
Agua: Temperatura/Presión/Dureza	55° / 200-400kPa / 7-12°F
Consumo x ciclo (l)	2,6
Dotación (3 cestas)	1 lisa / 2 bandejas

	PVP
N-800 EVO-2	4.398 €

Lavavajillas túneles de arrastre

SERIE T - TS

El compromiso constante por responder a los sectores más exigentes del lavado profesional, unido a los más de 50 años de experiencia en la fabricación de Lavavajillas, son la mejor garantía de nuestros trenes de lavado Silanos.

De funcionamiento sencillo y rápido, nuestros Trenes de lavado han sido estudiados para ofrecer una solución integral a cada necesidad de lavado, ahorrando tiempo, agua, detergente y energía.

Robustez

Construido totalmente en acero inox. 18/8 AISI/304, con estructura de máxima robustez de 2,5 mm de espesor.



Seguridad

Mod. TRAINO: El movimiento de la cesta lo transmite un motor-reductor con fricción, que detiene la marcha en caso de existir anomalías u obstrucción accidental. La barra de transmisión está construida en acero inox. y consta de una sola pieza de 7 pliegues que garantizan su máxima robustez e indeformabilidad.

Doble pared

Equipada de serie con doble pared con aislamiento térmico y acústico.

Economizador de aclarado

El aclarado es controlado automáticamente. Un dispositivo impide el consumo de agua caliente y abrillantador cuando la cesta no está en la zona de aclarado.



Calderín-resistencia

Calderín construido en acero inox. recubierto de material ignífugo. Las resistencias construidas en acero inox. incoloy 800 están reguladas por dos termostatos (calentamiento y seguridad), a la vez que están protegidas contra la agresión del detergente.

Brazos en acero Inox

Brazos de lavado y aclarado en acero inox. de fácil desmontaje individual para su limpieza, y con difusores inobstruibles por partículas sólidas.



Reductor de presión

Electroválvulas con bobina reforzada y protegidas por un filtro de entrada de agua. El reductor de presión incluido de serie, regula y reduce el consumo de agua.

Ahorro y limpieza

Cuba inclinada con el fin de facilitar la decantación de los residuos hacia el filtro, a la vez que facilita la limpieza de la máquina, con importante ahorro de agua y detergente.

Doble aclarado

En modelos con doble aclarado: Una bomba recircula el agua de la cuba del 2º aclarado, aprovechándola en el 1er aclarado.



Bomba vertical

Bomba de aspiración lateral: Al aspirar el agua lateralmente, aspiramos siempre el agua más limpia situada en la parte inferior de la cuba, evitando trabajar en vacío.

Doble filtro

Doble sistema de filtro: el superior bloquea las partículas más sólidas, mientras que el inferior protege la bomba.

Puertas apertura lateral

Mayor facilidad de apertura. Soluciona problema altura respecto aperturas con sistema guillotina.

Cuadro eléctrico

Componentes eléctricos de máxima calidad. Cuadro de mandos con termómetros digitales situados a la vista en el panel superior.



Equipos de trabajo

Magnetotérmico para cada equipo de trabajo (resist. cuba, calderín, bomba, etc.). Ante una eventual avería la máquina nos avisará de la misma. La alimentación del circuito es a baja tensión 24v.

Máxima calidad

Todas las máquinas están preparadas para equiparse ante cualquier necesidad futura. Su estructura y componentes pueden soportar un aumento de la productividad y potencia de hasta un 40 %.



Túnel arrastre cestas Serie T



CON PUERTAS DE APERTURA LATERAL

- Más fácil de abrir para inspección/mantenimiento
- Soluciona problema altura respecto aperturas con sistema guillotina

Mod. T-3000
electrónico con secado y bomba de calor

- NUEVA GAMA SERIE T**
- Puertas apertura lateral.
 - Altura útil lavado 460 mm.
 - Cuba embutida con cantos redondeados.
 - Totalidad componentes en acero inox.
- Sistema HY-NRG con: Bomba de aclarado, Break tank y calderín atmosférico.
 - Paro automático por ausencia de cestas.
 - Stop de emergencia
- Opciones:
 - Entrada angular TA para modelos con prelavado.
 - Condensa-vapores situado entre módulo de aclarado y secado
 - Módulo de secado en ángulo.
 - Bomba de calor.
 - Doble brazo aclarado.
 - Calderín suplementario, etc.

Detalles Funcionamiento serie T



Interior T-3000



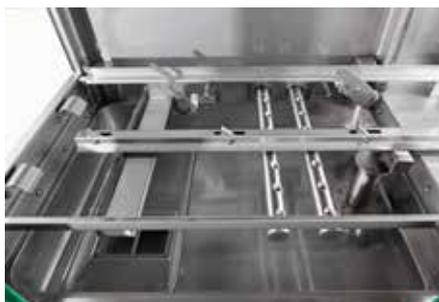
Filtros, brazos de lavado y traino



Zona de lavado



Zona de lavado



Detalle cuba T-1500

PVP accesorios

Consulte página 32

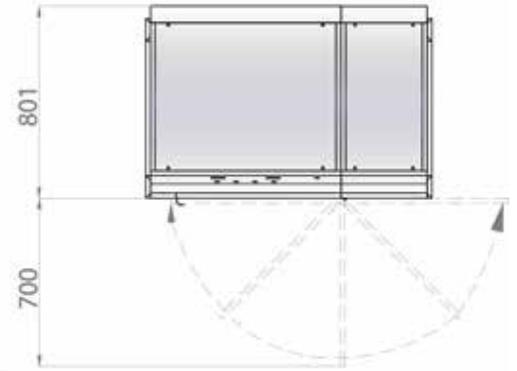
MODELO	T-1500	T-1650	T-2000	T-3000	TA-3000
Voltaje (v)	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N
Potencia Bomba Hp	Lavado 1,1 350 l/m	Lavado 1,35 500 l/m	Lavado 1,35 500 l/m	Prelavado 1,35 / Lavado 2 600 l/m	Prelavado 1,35 / Lavado 2 600 l/m
Capacidad de Cuba (litros)	Lavado 48	Lavado 70	Lavado 70	Prelavado 40 Lavado 70	Prelavado 40 Lavado 70
Resistencia Cuba (kw)	Lavado 6 (8)	Lavado 8	Lavado 8	Lavado 8	Lavado 8
Resistencia Calderin (kw)	10 (14)	14	14	18	18
Motoreductor (kw)	0,15	0,15	0,17	0,17	0,17
Alimentación Agua Caliente 55°C	230 litros / h	280 litros / h	280 litros / h	340 litros / h	340 litros / h
PVP	10.903 €	14.488 €	14.873 €	19.822 €	21.250 €

Voltaje 3 x 230 V + 5%

T1500



Cestas/hora: 85 (1494 platos)
Lavado - Aclarado
kW: 11,22
(Opcional 17,22 / 23,22 kW)

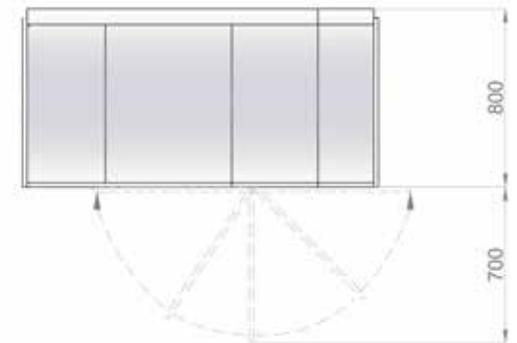
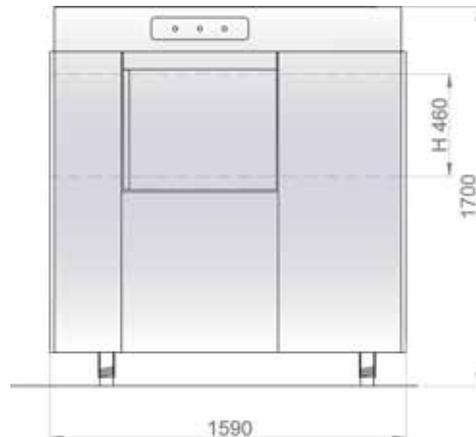


T1650

T2000



T1650 Cestas/hora: 92 (1650 platos)
Lavado - Aclarado
KW: 23,47



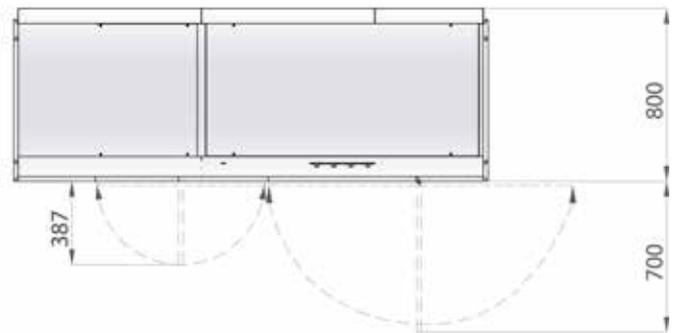
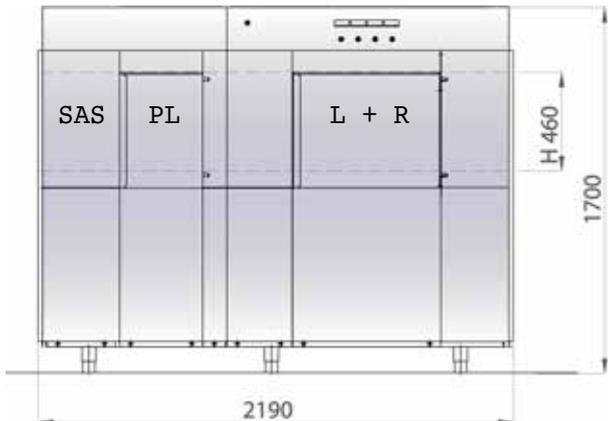
T2000 Cestas/hora:
1ª Vel. 76 (1380 platos)
2ª Vel. 115 (2050 platos)
Lavado - Aclarado
kW: 23,47

T3000 - TA3000

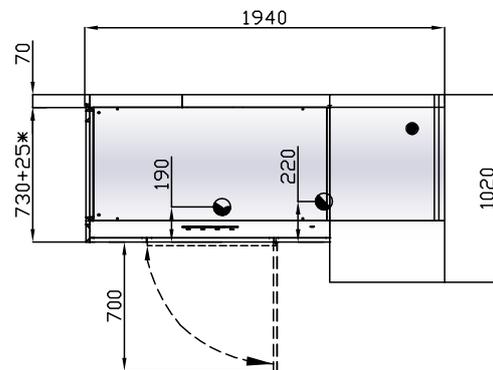
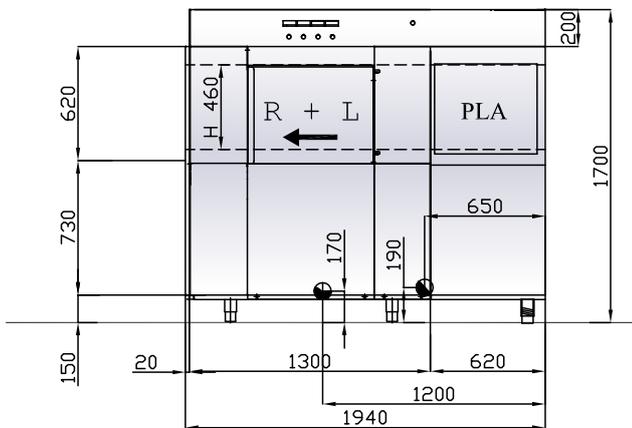
Cestas/hora:
 1ª Vel. 115 (2100 platos)
 2ª Vel. 169 (3042 platos)
 Pre-lavado
 Lavado - Aclarado
 kW: 29,50



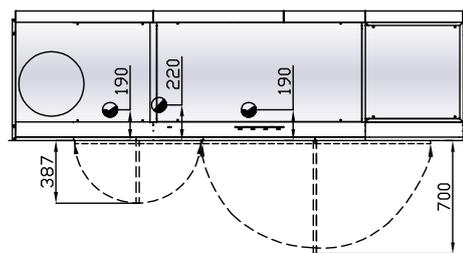
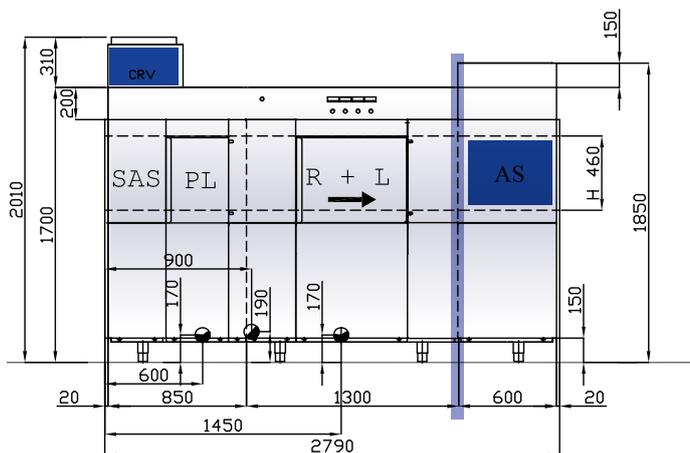
T3000



TA3000



T 3000 Con secado AS y condensa-recupera vapores CRV



Descripción:

SAS - Para gotas	R - Aclarado
PL - Prelavado	AS - Secado
PLA - Prelavado Angular	CRV - Condensa Recupera Vapores
L - Lavado	

Túnel arrastre cestas Serie TS

SILANOS



Mod. TS-3700



Arranque automático y economizador de aclarado

Las varias zonas de trabajo están controladas por el sistema de arranque automático y economizador de aclarado. Se activan al pasar las cestas y se desactivan, de manera automática, los motores y las bombas en ausencia de vajilla para preservar y reducir al mínimo el consumo de agua, electricidad y productos químicos.

Panel de mandos electromecánico

Panel robusto, muy intuitivo y fácil de usar que asegura un funcionamiento fácil en todas las situaciones, dotado de displays de temperaturas y termoreguladores.

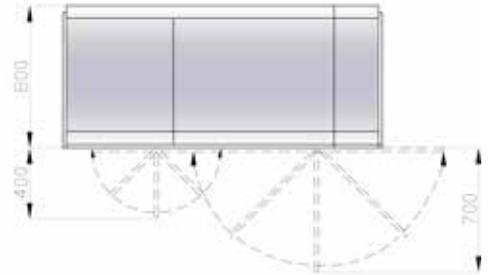
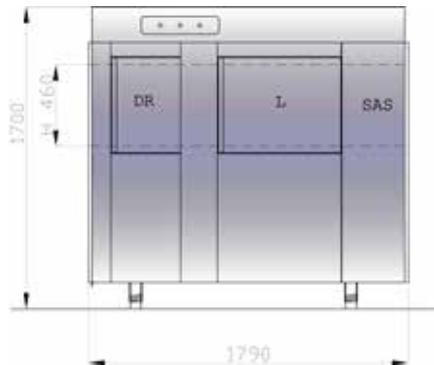
Sistema de ACLARADO DOBLE "DR"

De serie en la serie TS: el agua del aclarado final se recupera en la cuba de aclarado y se usa para proporcionar una zona de preaclarado con presión controlada por la bomba de aumento de El aclarado se realiza con una presión y temperatura constantes independientemente de la presión de la red.

MODELO	TS-2400	TS-3700	TSA-3700	TS-4600	TSA-4600
Voltaje (v)	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N	3 x 400 +N
Potencia Bomba Hp	Lavado 2 1º Aclarado 0,37	Prelavado 1,35 Lavado 2 1º Aclarado 0,37	Prelavado 1,35 Lavado 2 1º Aclarado 0,37	Prelavado 1,35 Lavado 2 1º Aclarado 0,37	Prelavado 1,35 Lavado 2 1º Aclarado 0,37
Capacidad Cuba (litros)	Lavado 80 1º Aclarado 20	Prelavado 40 Lavado 80 1º Aclarado 20	Prelavado 40 Lavado 80 1º Aclarado 20	Prelavado 40 Lavado 2 x 80 1º Aclarado 20	Prelavado 40 Lavado 2 x 80 1º Aclarado 20
Resistencia Cuba (kw)	Lavado 8 1º Aclarado 4,5	Lavado 8 1º Aclarado 4,5	Lavado 8 1º Aclarado 4,5	1º Lavado 8 2º Lavado 8 1º Aclarado 6	1º Lavado 8 2º Lavado 8 1º Aclarado 6
Resistencia Calderín (kw)	14	18	18	18	18
Alimentación Agua Caliente 55°C	270 litros / h	345 litros / h	345 litros / h	345 litros / h	345 litros / h
Entrada angular	--	--	SI	--	SI
PVP	21.159 €	26.054 €	27.467 €	33.009 €	34.593 €

Voltaje 3 x 230 V + 5%

TS2400

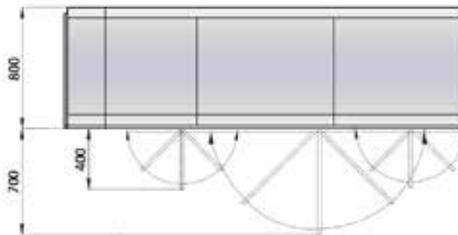
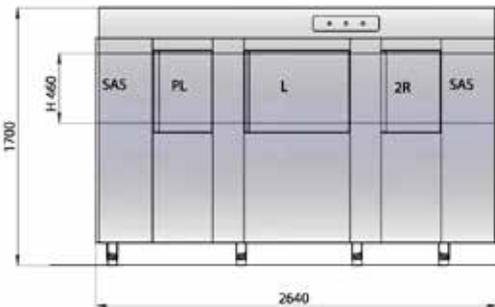


Cestas/hora:
 1ª Vel. 90 (1620 platos)
 2ª Vel. 135 (2430 platos)
 Lavado - Doble-aclarado
 kW: 28,87

TS3700



Cestas/hora:
 1ª Vel. 137 (2466 platos)
 2ª Vel. 206 (3708 platos)
 Prelavado - Lavado y Doble aclarado
 kW: 44,74

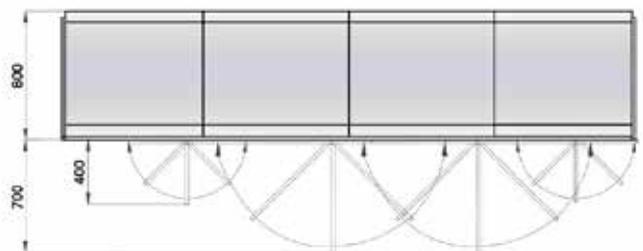
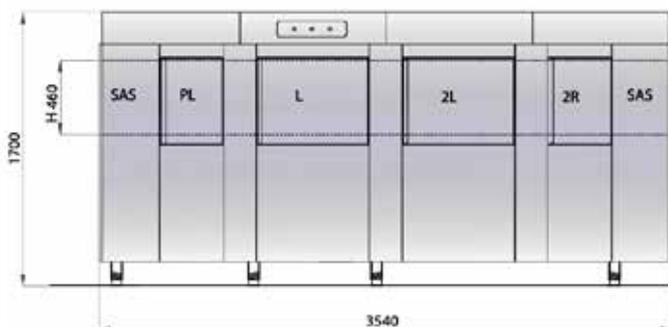


MODELO TSA3700 - Entrada Angular
 Dimensiones: 2140 x 1031 x 1700

TS4600



Cestas/hora:
 1ª Vel. 172 (3096 platos)
 2ª Vel. 259 (4662 platos)
 Prelavado Doble Lavado y Doble Aclarado
 kW: 52,24



MODELO TSA4600 - Entrada Angular
 Dimensiones: 3040 x 1030 x 1700

Túnel de cinta Serie NS



Mod. NS-9000
+ Secado + Condensa Vapores

- Construcción en acero inox
- Chasis de 2,5 mm. de espesor
- Cuba inclinada hacia filtro superior
- Bomba lavado vertical con autodrenaje, garantizando máxima higiene y eficiencia de lavado
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox. fáciles de desmontar mediante sistema bayoneta
- Puerta contrabalanceada
- Cuadro de mandos con termómetros digitales
- Cinta transportadora construida en acero Inox
- Rodillos y punzones de nylon reforzado con fibra de vidrio
- Economizador de aclarado
- Doble aclarado con bomba y cuba independiente
- Doble pared con aislamiento térmico y acústico



Mod. NS-7500

La cinta transportadora está construida en acero inox. 18 / 8 AISI 304. Los rodillos y los punzones son de nylon reforzado con fibra de vidrio e inatacables por la cal y el detergente. Sus 470 mm. de alto y 635 m. de ancho, hacen al Nastro Silanos una máquina ideal para el lavado de todo tipo de vajilla y bandejas.

**CONSULTAR
DISPONIBILIDAD**



Cinta transportadora y filtro



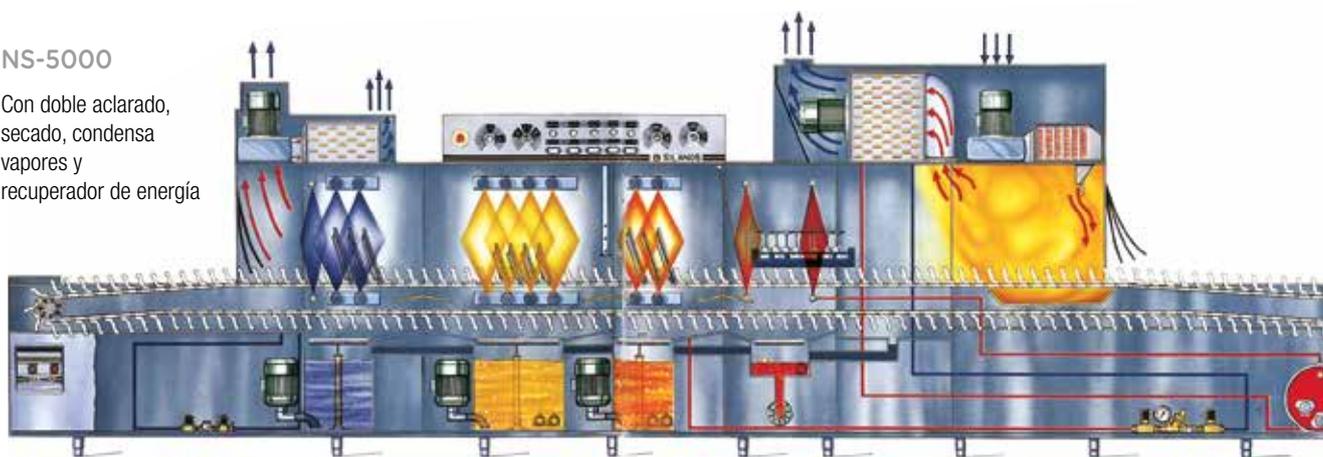
Zona de secado



Zona de lavado

NS-5000

Con doble aclarado, secado, condensa vapores y recuperador de energía



MODELO	NS-2500	NS-3500	NS-5000	NS-6000	NS-7500	NS-9000
Fase	Lavado Doble aclarado	Prelavado Lavado Doble aclarado	Prelavado 2 Lavados Doble aclarado	3 Lavados Doble aclarado	Prelavado 3 Lavados Doble aclarado	Prelavado 4 Lavados Doble aclarado
Dimensiones	4800 x 930 x 1760	5400 x 930 x 1760	6300 x 930 x 1760	6600 x 930 x 1760	7200 x 930 x 1760	8100 x 930 x 1760
Producción / hora	1ª vel. 2020 platos 2ª vel. 3030 platos	1ª vel. 2360 platos 2ª vel. 3540 platos	1ª vel. 3370 platos 2ª vel. 5060 platos	1ª vel. 4050 platos 2ª vel. 6070 platos	1ª vel. 5060 platos 2ª vel. 7600 platos	1ª vel. 5900 platos 2ª vel. 8860 platos
Potencia (kw)	44	45	68	70	93	116
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia Bomba Hp	Lavado 3,6	Prelavado 1,5 Lavado 3,6	Prelavado 1,5 Lavado 3,6 Lavado 3,6	Prelavado 1,5 1º Lavado 3,6 2º Lavado 3,6	Prelavado 1,5 1º Lavado 3,6 2º Lavado 3,6 Preaclarado 1,5	Prelavado 1,5 1º Lavado 3,6 2º Lavado 3,6 3º Lavado 3,6 Preaclarado 1,5
Capacidad de Cuba (litros)	Lavado 100	Prelavado 70 Lavado 100	Prelavado 70 Lavado 100 Preaclarado 90	Prelavado 70 1º Lavado 100 2º Lavado 110	Prelavado 70 1º Lavado 100 2º Lavado 110 Preaclarado 90	Prelavado 70 1º Lavado 100 2º Lavado 110 3º Lavado 115 Preaclarado 90
Resistencia Cuba (kw)	Lavado 12	Lavado 12	1º Lavado 12 Preaclarado 16	1º Lavado 12 2º Lavado 14	1º Lavado 12 2º Lavado 14 Preaclarado 16	1º Lavado 12 2º Lavado 14 3º Lavado 16 Preaclarado 16
Resistencia Calderín (kw)	24	24	27	30	36	40
Alimentación Agua Caliente 55°C	350 litros / h	380 litros / h	460 litros / h	550 litros / h	600 litros / h	670 litros / h

Accesorios Túnel SILANOS

Serie T · TS

	ACCESORIOS TÚNEL DE ARRASTRE CESTAS	Medidas	P.V.P.
	AS Secado 6,55 Kw -alarga la máquina en 610 mm-	610 x 790 x 1880	4.210 €
	AS Secado 9,55 Kw -alarga la máquina en 610 mm-	610 x 790 x 1880	4.264 €
	AS Secado 12 Kw en ángulo sobre curva mecanizada -alarga la máquina 850 mm-	850 x 850 x 1880	9.839 €
	AV Aspira vapores		2.563 €
	Para-gotas con collar		770 €
	CRV Condensa vapores CRV - Recuperador de calor CRV para T-1500 / T-2000	710 x 710 x 1025	4.906 €
	CRV Condensa vapores CRV - Recuperador de calor CRV para T-3000 y superiores	780 x 710 x 1025	5.222 €
	ZN Zona neutra 400 mm	400 x 790 x 1480	2.836 €
	BS Calderín suplementario interno 12 Kw	--	1.423 €
	BS Calderín suplementario interno 18 Kw	--	1.461 €
	Mesa prelavado 1300 mm	1300 x 700 x 850	1.562 €
	Mesa prelavado 1 800 mm	1800 x 700 x 850	1.969 €
	Mesa rodillos	1150 x 650 x 850	1.482 €
	Mesa rodillos	1500 x 650 x 850	1.915 €
	Mesa rodillos	2000 x 650 x 850	2.492 €
	Fin de carrera para mesa rodillos	650 x 100 x 100	342 €
	Curva rodillos 90° 1100 x 1100 mm	1100 x 1100	2.552 €
	Curva mecanizada 90° (horaria / anti-horaria) - Apta sólo para salida	850 x 850 x 850	5.821 €
	Curva motorizada 90° (horaria / anti-horaria) - Apta entrada y salida	850 x 850 x 850	6.736 €
	Curva motorizada 180° (horaria / anti-horaria) - Apta entrada y salida	850 x 1500 x 850	8.763 €
	Mesa carga angular	700 x 600 x 850	1.915 €
	Expedición máquina 2 partes / 3 partes	--	1.691 € / 2.809 €
	Doble brazo aclarado (Serie T)	--	428 €
	Cuadro de mandos electrónico		2.579 €
	HP Bomba de calor compresor 3 Kw		9.871 €

Accesorios Túnel Cinta Continua

	ACCESORIOS TÚNEL DE CINTA CONTINUA	Medidas	P.V.P.
	Módulo de entrada o salida (por metro)	--	3.879 €
	Nastro bandejas isotérmicas (por metro)	--	578 €
	Módulo secado 12,75 Kw -alarga la máquina 400 mm.-	800 x 680 x 515	6.163 €
	Módulo secado 18,75 Kw -alarga la máquina 1000 mm.-	1000 x 930 x 2100	14.525 €
	Condensa vapores CRV - Recuperador de calor CRV	750 x 650 x 400	6.811 €
	Zona neutra 400 mm	400 x 930 x 1760	3.274 €
	Calderín suplementario interno 18 kw	--	1.423 €
	Bomba de calor compresor 3 Kw	--	6.880 €
	Expedición máquina en dos partes	--	1.682 €
	Expedición máquina en tres partes	--	2.953 €



Lava utensilios y cacerolas

Serie LP - EVO-2 /HY-NRG

- Construcción en acero inox
- Brazos lavado y aclarado independientes en acero inox
- Cuadro eléctrico a baja tensión 24 v
- Doble pared con aislamiento térmico
- Doble puerta contrabalanceada
- Doble filtro
- Bombas de aspiración lateral de alta capacidad de rendimiento
- Calderín anti-corrosión con resistencia en acero inox
- Bomba aumento presión aclarado
- Dotación LP-57: 1 cesta
- Dotación LP-67 y LP-109: 1 cesta y 1 inserto bandejas
- Cuba de lavado estampada, autolimpiante, con ángulos redondeados sin soldaduras
- Com sistema HY-NRG (incluye bomba presión aclarado, break tank, calderín atmosférico)
- Modelo LP-57: Con dosificadores de detergente y abrillantador incorporados.
- Modelos LP-67 y LP-109: Dosificadores opcionales.



Mod. LP-109 EVO

Ejemplo ciclos Serie LP-Evo-2

Mandos electrónicos con display TFT	Segundos	Cestas/Hora
P-1 (62" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	80	90
P-2 (102" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	120	60
P-3 (162" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	180	40
P-4 (437" Lavado - 5" Pausa - 13" Aclarado)	480	14

OPCIONAL

- Condensavapores - Recuperador de calor - CRV 3.906 €
- Voltaje 3 x 230 V + 5%



DETALLE PANEL EVO-2

	PVP
LP-57 EVO-2	6.345 €
LP-67 EVO-2	11.856 €
LP-109 EVO-2	15.825 €
LPP-109 EVO-2 Pasante	25.808 €



Mod. LP-57 EVO



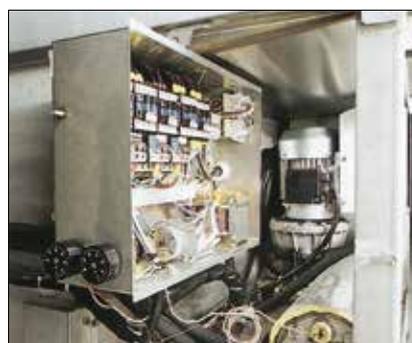
Mod. LP-67 EVO



Mod. LP-109 EVO



Cuba LP-109



Cuadro eléctrico LP-67

MODELO	LP-57	LP-67	LP-109	LPP-109 PASANTE
Dimensiones	685 x 720 x 1770 (1920)	855 x 820 x 2160 (2440)	1335 x 785 x 2160 (2440)	1335 x 865 x 2030
Dimensiones con CRV	685 x 720 x 1850 (2000)	855 x 820 x 2240 (2440)	1335 x 785 x 2240 (2440)	-
Potencia Total (kw) (nominal/máxima)	7,42 / 11,42	12,2 / 18,20	16,55 / 24,60	16,55 / 24,60
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Bomba lavado kw	1,42	3,2	2 x 2	2 x 2
Bomba aclarado kw	0,20	0,55	0,55	0,55
Resistencia Calderín (kw)	6	9	12	12
Resistencia Cuba (kw)	3	6	8	8
Capacidad Cuba (litros)	35	55	96	96
Capacidad Calderín (litros)	9	12	12	12
Consumo agua/ciclo (litros)	3	4,5	8	8
Ciclo lavado	80' - 120' - 180' - 480'	80' - 120' - 180' - 480'	80' - 120' - 180' - 480'	80' - 120' - 180' - 480'
Dimensiones Cesta (mm)	620 x 570	665 x 665	1150 x 615	1140 x 590
Altura Puerta Útil (mm)	620	820	820	720
Alimentación agua	caliente 55°	caliente 55°	caliente 55°	caliente 55°

Secadora Abrillantadora de cubiertos

¡Repasar cubiertos a mano ha pasado a la historia!

ANTAR

Características Generales

- Totalmente automática
- Secado y abrillantado de cubiertos con calidad constante
- Elimina manchas de cal y restos de productos de lavado
- Elimina las posibles bacterias mediante lámpara germicida profesional
- Los materiales utilizados y el método de trabajo cumplen las normativas CE y HACCP
- Una altura de sólo 74 cm. permite ubicar la secadora-abrillantadora bajo una mesa de trabajo (Modelos de pie)
- La introducción de los cubiertos se realiza frontalmente.
- Salida de cubiertos lateral sobre la cesta colocada en carro con ruedas
- Calentamiento rápido del material secante mediante batería de resistencias



Carro con Cestas

Mod. ALISEO HT



Mod. Windy
Modelo de sobremesa

Opciones	PVP
Carro portacubiertos con dos cestas	305 €
Granulado higroscópico	66 €

	PVP
Windy	3.585 €
Mistral	4.120 €
Aliseo HT	5.832 €
Ghibli HT	7.865 €



Modelo GHIBLI



Modelo MISTRAL



Interior Modelo ALISEO



Interior Modelo GHIBLI

Versión HT

-High Technology-

Nueva Placa electrónica que permite:

- Control temperatura granulado a 50°
- Control horas utilización granulado (300 h.)
- Control eficiencia lámpara germicida (4.000 h.)
- Programa especial para ambientes muy húmedos (mantiene granulado seco)

MODELO	WINDY	MISTRAL	ALISEO HT	GHIBLI HT
Dimensiones (mm.)	500 x 560 x 320	560 x 600 x 370	630 x 660 x 740	650 x 670 x 740
Calefacción (resistencia) (w)	500	500	1600	1600
Motor Vibrador (w)	100	100	300	400
Lámpara esterilizadora (w)	11	11	11	11
Ventiladores (w)	30	30	30	30
Potencia eléctrica total (w)	561	641	1800	1800
Alimentación (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Rumorosidad (dBA)	sin cubiertos 63,5	sin cubiertos 63,5	sin cubiertos 63,5	sin cubiertos 63,5
	con cubiertos 70,9	con cubiertos 70,9	con cubiertos 75,4	con cubiertos 75,4
Peso (kg)	35	40	85	110
Producción	2000 piezas / hora	4000 piezas / hora	6000 piezas / hora	9000 piezas / hora
Capacidad granulado (kg)	5,5	6	8	7

Valentine
SWISS MADE



A la vanguardia de la innovación desde 1947. Un *savoir-faire* mundialmente reconocido

En 1947 Valentine inventa la primera freidora eléctrica con resistencia sumergida en el aceite.

¡Una novedad mundial!

Una empresa familiar

Una calidad "Swiss made" Competitividad y tecnología punta

Desde 1947, cientos de miles de freidoras vendidas en el mundo. Desarrollo y fabricación "Swiss made".

Una gama de máquinas innovadoras y constantemente mejoradas.

Una reputación de marca exigente y experta en el servicio post-venta.

El sentido de una responsabilidad y una sensibilidad a favor de una alimentación de calidad, equilibrada y variada.

La continuidad del espíritu de familia con una administración dirigida por los hijos y nietos del cofundador de la marca.



La perfección de la fritura a su alcance

- Gran Potencia Calorífica
- Pocos litros de Aceite
- Temperatura constante

Frituras de calidad, crujientes, ligeras... en su punto. Ahorro de tiempo, aceite y electricidad

RESISTENCIAS POTENTES

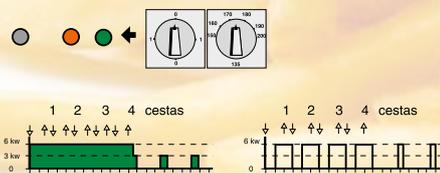
En Valentine guardamos una relación mínima de 1Kw de potencia por litro calentado, llegando a 2Kw por litro. Las resistencias Valentine están construidas en acero inox y soportan ser calentadas sin aceite. Superficie amplia, con el fin de no quemar el aceite. Nunca sobrepasan los 250 °C en superficie, con una carga máxima de 4 w/cm².

TERMOSTATOS PRECISOS

Diálogo Sistema Valentine incorpora un sistema patentado (Europa y USA) de control de temperatura. Potencia programada Termostato con 3 contactos, en momentos de trabajo calienta sin parar. Una vez finalizada la fritura (tiempos muertos), calentará a mitad de potencia. De este modo ahorraremos consumo de energía, aceite y tiempo. Freidora inteligente: Con luz verde sumergir la cesta. La freidora calienta sin parar y Ud. gana de 30 a 50 segundos (Diálogo sistema)

TIEMPO DE REACCIÓN DEL TERMOSTATO

Tiempo de reacción del termostato de una freidora convencional: Al introducir la cesta con producto en una freidora a 180°C, la temperatura bajará inevitablemente a 110°C. Si la relación es inferior a 1 Kw de potencia por litro, tardará en recuperar la temperatura programada, con lo cual herviremos las patatas en lugar de freirlas, aumentando el consumo de aceite en un 20% y obteniendo unas patatas indigestas.



Calidad, precisión... *tecnología suiza*



Fabrica en Romanel-sur-Morgues



Lineas de montaje



Control de Calidad "Suisse Made"



1961

70 años
de experiencia,
calidad
y tecnología suiza

Más de **600.000**
freidoras Valentine
en servicio en todo
el mundo



Freidoras Serie TF

Modelos
Encastrables

-bajo pedido-



Mod. TF-5

Componentes de primera calidad

Valentine ha elaborado una freidora de sobre-mesa que responde a las expectativas más exigentes, con componentes y acabados de primera calidad.



CABEZAL TF-3



SILOFRIT VMAX

Características

NUEVA SERIE TF

- Totalmente construida en acero inox
- Cuba embutida en una pieza, sin soldaduras, con ángulos redondeados
- Con grifo de vaciado (salvo mod. TF-3)
- Chasis y cuba desmontables para facilitar la limpieza
- Diálogo sistema para un rendimiento máximo (salvo mod. TF-3)
- Termostato de seguridad con botón de rearme
- Modelos encastrables no varia precio
- SILOFRIT. Mantenedor de fritos

PVP

Mod. TF-3 NOVEDAD	578 €
Mod. TF-5	803 €
Mod. TF-7	847 €
Mod. TF-10	1.065 €
Mod. TF-13	1.332 €
Mod. Silofrit VMAX	1.594 €
Mod. TF-55	1.600 €
Mod. TF-77	1.626 €
Mod. TF-5T	803 €
Mod. TF-7T	958 €
Mod. TF-55T	1.600 €
Mod. TF-77T	1.808 €



Mod. TF-55



Mod. TF-10



Mod. TF-77

Dialogo Sistema: Termostato de 3 contactos - Sistema patentado. (Excepto Mod. TF-3)

Especialmente estudiadas para productos congelados

Evita la bajada de temperatura que se produce normalmente al introducir la cesta con producto ya que automáticamente el piloto verde encendido está dando orden de calentar con toda su potencia,

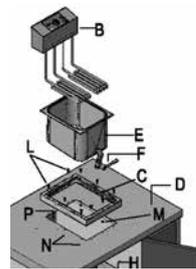
evitando los tiempos muertos de reacción del termostato. Este sistema exclusivo de Valentine representa un ahorro de 30 a 50 segundos en cada fritura.

Fácil limpieza



Totalmente desmontable cabezal, cuba y chasis. Los dos últimos lavables en lavavajillas.

Freidoras encastradas



MODELO	TF-3	TF-5	TF-7	TF-10	TF-13	SILOFRIT V-MAX
Dimensiones Freidora (mm.)	200 x 390 x 180-310	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	360 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	398 x 600 x 265
Dimensiones cesta (mm.)	155 x 235 x 105	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	305 x 235 x 108	500 x 235 x 108 Opción: 2 x (220 x 235 x 108)	--
Capacidad litros cuba	3	4 / 5	5,5 / 7	8 / 10	12,5 / 14 litros	26
Potencia (kw)	3	3,6	3,6	6,9	6,9	0,85
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	3 x 400 v + N	3 x 400 + N	1 x 230
Producción (kg / h)	6	8	8	14	14	--

MODELO	TF-55	TF-77	TF-5 T	TF-7 T	TF-55 T	TF-77 T
Dimensiones Freidora (mm.)	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420	213 x 415 x 265-420	280 x 415 x 265-420	420 x 415 x 265-420	560 x 415 x 265-420
Dimensiones cesta (mm.)	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)	155 x 235 x 105	220 x 235 x 108	2 x (155 x 235 x 105)	2 x (220 x 235 x 108)
Capacidad litros cuba.	4 / 5	2 x (5,5 / 7)	4 / 5	5,5 / 7	4 / 5	2 x (5,5 / 7)
Potencia (kw)	2 x 3,6	2 x 3,6	3,6	4,6	7,2	2 x 4,6
Voltaje / Fases (v)	1 x 230	2 x (1 x 230)	2 x 400	2 x 400	3 x 400	2 x (2 x 400)
Producción (kg / h)	16	16	8	10	16	20

Freidoras súper rápidas EVOLUTION “EVO”

Cuba inox:

Embutida de una pieza sin soldaduras, con ángulos redondeados, facilitando la limpieza.

Cono de vaciado:

Con zona fría de recuperación de residuos.

Grifo de bola:

Con seguridad, fácil de manipular.

Ahorro de energía - Diálogo Sistema:

Aumento de productividad gracias al sistema de potencia programada. Aislamiento máximo para un rendimiento al 100% y ciclo para fundir grasa.

Resistencias:

Pivotantes hacia arriba, mejorando el acceso a la cuba para su mejor limpieza y mantenimiento.

Temperatura:

Bajada automática de la temperatura del aceite en modo “stand-by”. Modelo aún más potente “Turbo” para patatas congeladas.

Espacio para la tapa en la puerta.

Economía de aceite:

Capacidad de aceite disminuida para una total optimización.

Estanqueidad:

IPX-4

Seguridad:

Sistema de seguridad mejorado gracias a la desconexión de la freidora si se levantan las resistencias.

Frecuencia 50 - 60 Hz

Maniobra eléctrica a baja tensión 24 v.



Mod. EVO-2525

- Modelos especiales para barcos:
Serie MARINE cumplen normativas internacionales de navegación marítima “SOLAS”

- * Modelo EVO-600:
Bomba filtraje y ruedas de serie

**Detalle
Cuba embutida**



Accesorios

Consultar página..... 46

	PVP
Mod. EVO-200	2.884 €
Mod. EVO-200 T	3.023 €
Mod. EVO-250	3.060 €
Mod. EVO-250 T	3.253 €
Mod. EVO-2200	5.008 €
Mod. EVO-2200 T	5.329 €
Mod. EVO-2525	5.270 €
Mod. EVO-2525 T	5.559 €
Mod. EVO-400	4.366 €
Mod. EVO-400 T	4.762 €
Mod. EVO-600	7.062 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%
SILOFRIT VMAX	1.594 €
Soporte VMAX	1.127 €



Mod. EVO-250



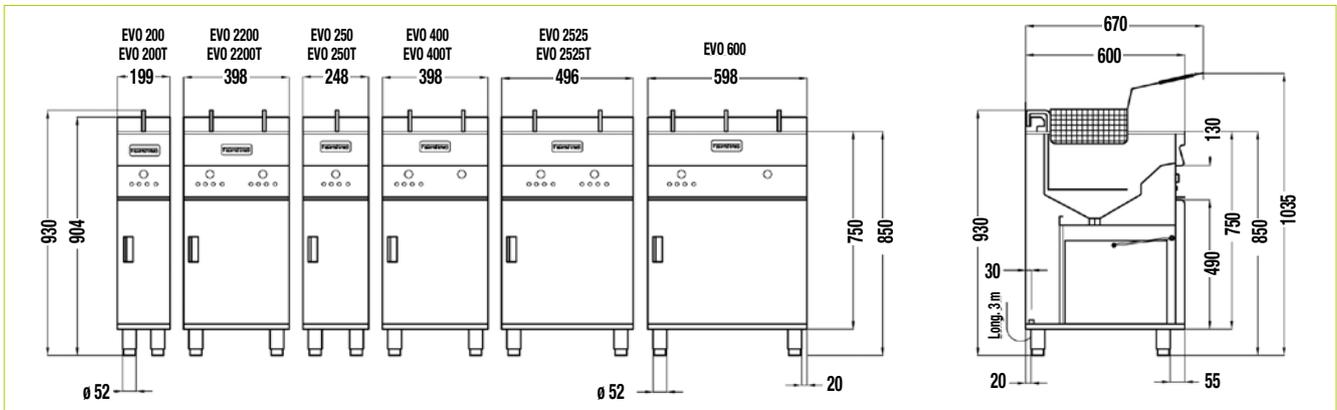
Mod. EVO-400
Con bomba de filtraje



Mod. EVO-2200



SILOFRIT VMAX
(Con soporte)



MODELO	EVO-200	EVO-2200	EVO-250	EVO-400	EVO-2525	EVO-600*
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	7,2	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T					
Amperios	10	20	10	20	20	32
Dimen. Freidora (mm)	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimen. Cesta (mm)	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	19 - 23	38 - 46	19-23	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	1	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2	1 o 2

MODELO	EVO 200 T	EVO 2200 T	EVO 250 T	EVO 400 T	EVO 2525 T	VMAX
Capac. Cuba (litros)	7 - 8	2 x 7 - 8	9 - 10	15 - 18	2 x 9 - 10	26
Potencia (kw)	11	22	11	22	22	0,85
Voltaje	3 x 400 + N + T	1 x 230				
Amperios	16	32	16	32	32	3,7
Dimen. Freidora (mm)	200 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	398 x 600 x 265/696
Dimen. Cesta (mm)	157 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	202 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	--
Producción (kg / h)	26 - 32	52 - 64	26 - 32	52 - 64	52 - 64	--
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25	--
Nº de Cubas	1	2	1	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1	1 o 2	2	--

* Modelo EVO-600 con bomba de filtraje y ruedas de serie

Freidoras súper rápidas EVO - COMPUTER

Una fritura analizada y corregida

Una fritura permanentemente analizada y corregida, para una calidad perfecta en todos los casos.

Gracias a una sonda situada en la cuba, la computadora de la freidora analiza permanentemente el estado de la fritura.

Una señal sonora indica cuando los alimentos están listos. La "computer" puede regular el elevador automático de cestas (opcional).

37 programas. 4 ya pre-grabados con menú, temperatura y tiempo de fritura.

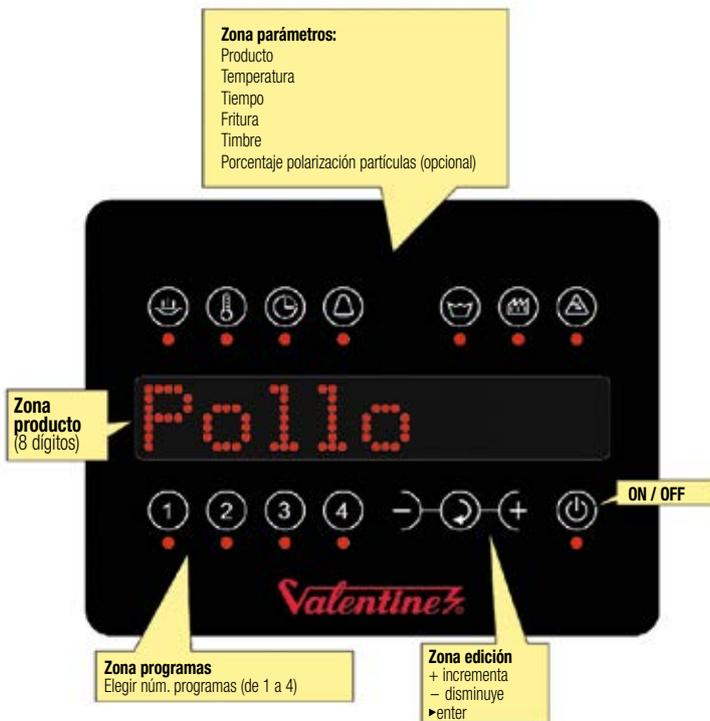
Nuevo diseño, claro y fácil de utilizar.

Aislamiento perfecto.

Temperatura controlada electrónicamente.



Mod. EVO C-2200
Con elevador y bomba de filtraje



Accesorios

Consultar página..... 46

PVP

Mod. EVO C 250	4.419 €
Mod. EVO C 250 T	4.526 €
Mod. EVO C 2200	7.618 €
Mod. EVO C 2200 T	7.779 €
Mod. EVO C 2525	7.543 €
Mod. EVO C 2525 T	8.169 €
Mod. EVO C 400	6.094 €
Mod. EVO C 400 T	6.249 €
*Mod. EVO C 600	12.733 €

* Modelo C-600 con bomba de filtraje, elevador y ruedas de serie



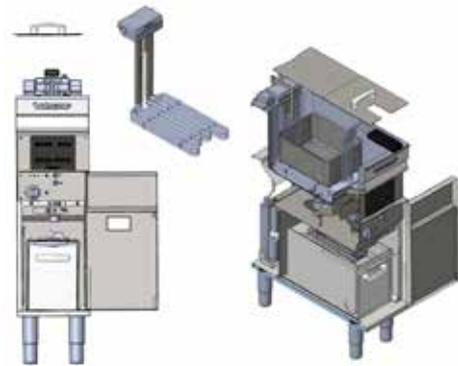
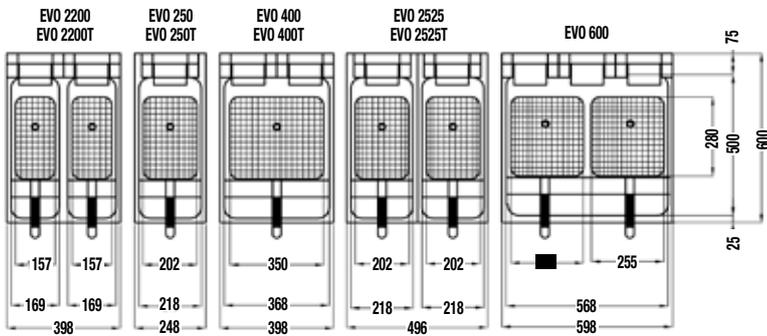
Mod. EVO C 250
Con elevador



Mod. EVO C 2200
Con elevador y bomba de filtraje



Mod. EVO C 2200
Detalle Panel de Mandos



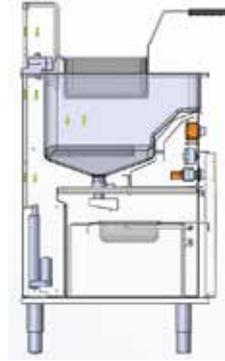
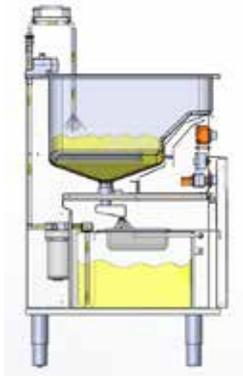
MODELO	EVO C 250	EVO C 2200	EVO C 400	EVO C 2525	*EVO C 600
Capac. Cuba (litros)	9 - 10	2 x 7 - 8	15 - 18	2 x 9 - 10	25 - 28
Potencia (kw)	7,2	14,4	14,4	14,4	21,6
Voltaje	3 x 400 + N + T				
Amperios	10	20	20	20	32
Dimen. Freidora	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900	600 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	202 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130	2 x 255 x 280 x 130
Producción (kg / h)	19 - 23	38 - 46	38 - 46	36 - 46	57 - 68
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	2,5	2 x 1,25	3,25
Nº de Cubas	1	2	1	2	1
Nº de Cestas	1	2	1 o 2	2	1 o 2

MODELO	EVO C 250 T	EVO C 2200 T	EVO C 400 T	EVO C 2525 T
Capacidad Cuba (litros)	9 - 10	2 x 7 - 8	15 - 18	2 x 9 - 10
Potencia (kw)	11	22	22	22
Voltaje	3 x 400 + N + T			
Amperios	16	32	32	32
Dimensiones Freidora	250 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	400 x 600 x 850/900	500 x 600 x 850/900
Dimensiones Cesta	202 x 280 x 130	2 x 157 x 280 x 130	350 x 280 x 130	2 x 202 x 280 x 130
Producción (kg / h)	26 - 32	52 - 64	52 - 64	52 - 64
Carga máx. cesta 3/4 (kg)	1,25	2 x 1,25	2 x 1,25	2 x 1,25
Nº de Cubas	1	2	1	2
Nº de Cestas	1	2	1 o 2	2

* Modelo C-600 con bomba de filtraje, elevador y ruedas de serie

Accesorios Freidoras VALENTINE

La más completa gama de accesorios



Bomba de filtraje con Micro-filtro

- La bomba de filtraje sube el aceite a la cuba sin necesidad de manipular el recipiente de vaciado.
- Después de cada servicio, el aceite pasa por el filtro y el micro-filtro. Limpiamos el aceite y prolongamos su vida.

Elevador automático de cestas

- La cesta desciende automáticamente a la cuba al accionar el temporizador. Sube automáticamente al finalizar el tiempo indicado.
- BOMBA FILTRAJE Especial para celíacos. Equipada con 2 bombas independientes.

ACCESORIOS / MODELO	EVO-200	EVO-250	EVO-250 T	EVO-2200	EVO-2200 T	EVO-2525	EVO-2525 T	EVO-400	EVO-400 T	EVO-600
Bomba de filtraje de aceite	1.787 €	1.787 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €	1.670 €
Elevador de cestas individual	1.391 €	1.300 €	1.300 €	--	--	--	--	--	--	--
Elevador de cestas doble	--	--	--	2.782 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €	2.600 €
Microfiltro	70 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €	65 €
Fondo trasero	96 €	96 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €
Mod. MARINE "SOLAS"	1.022 €	1.022 €	1.022 €	1.124 €	1.124 €	1.562 €	1.562 €	1.124 €	1.124 €	1.124 €



"Safety of Live at Sea" FREIDORA MARINE "SOLAS" Especial para barcos

- Especialmente concebidas para su utilización en embarcaciones.
- Cumplen normativas internacionales de seguridad de navegación marítima "SOLAS".
- Dimensiones y características idénticas a la serie EVO.
- Patas especiales con anclaje al suelo.



Freidora encastada

Mod. Evo-250 + Evo-2200

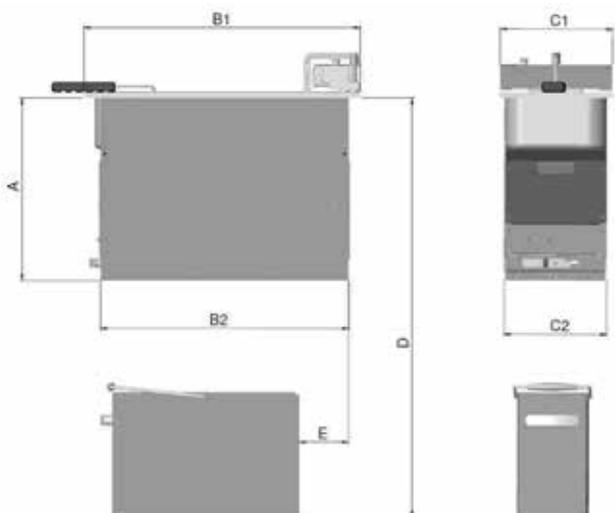
Elevador de cestas y bomba filtraje

Micro-filtro

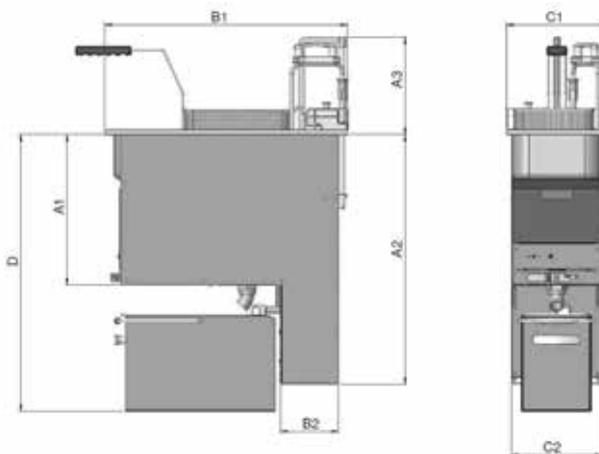
Freidoras para encastrar serie EVOLUTION

Dimensiones de encastre

Dimensiones Freidoras Standard



Dimensiones Freidoras con bomba filtraje y/o elevador



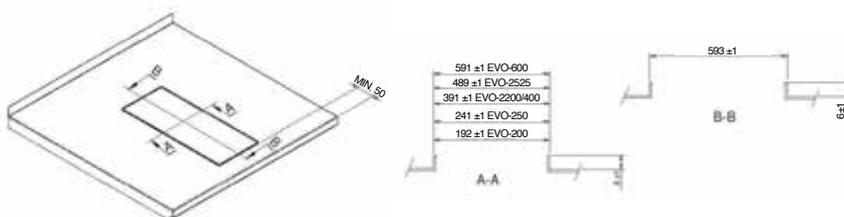
Version	A	B1	B2	C1	C2	D	Emax
EVO 200E	377	600	400	200	174	717	100
EVO 250E				250	223		
EVO 2200 E				400	373		
EVO 2525E				500	471		
EVO 400 E				400	373		
EVO 600E				600	573		

Version	A1	A2	A3	B1	B2	C1	C2	D
EVO 200E	377	628	245	600	144	200	174	696
EVO 250E						250	223	
EVO 2200E						400	373	
EVO 2525E						500	471	
EVO 400E						400	373	
EVO 600E						600	573	



Corte superficie de trabajo

El corte del plano de trabajo no varía si la freidora es con o sin opciones



Precios Freidoras de Encastrar

Serie EVO

Serie EVO Computer

	PVP
Mod. EVO E 200	2.884 €
Mod. EVO E 200 T	3.023 €
Mod. EVO E 250	3.060 €
Mod. EVO E 250 T	3.253 €
Mod. EVO E 2200	5.008 €
Mod. EVO E 2200 T	5.329 €
Mod. EVO E 2525	5.270 €
Mod. EVO E 2525 T	5.559 €
Mod. EVO E 400	4.366 €
Mod. EVO E 400 T	4.762 €
Mod. EVO E 600	7.062 €
Voltaje 3 x 230 v	+ 3%

	PVP
Mod. EVO EC 250	4.419 €
Mod. EVO EC 250 T	4.526 €
Mod. EVO EC 2200	7.618 €
Mod. EVO EC 2200 T	7.779 €
Mod. EVO EC 2525	7.843 €
Mod. EVO EC 2525 T	8.169 €
Mod. EVO EC 400	6.094 €
Mod. EVO EC 400 T	6.249 €
*Mod. EVO EC 600	12.733 €

Accesorios

Consultar página..... 46

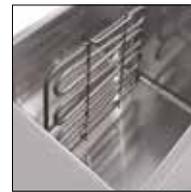
Cocedor de pasta **LIGURA**



Mod. Ligura

Características

- Regulación de potencia simple y eficaz, gracias a un regulador por impulsión.
- La potencia de calentamiento se puede adaptar en cualquier momento, incluso con el agua en ebullición.
- Calentamiento muy rápido.



Resistencia móvil.
Fácil limpieza.



Posibilidad de conectar
a red de agua.
Dotado de grifo.



Cuadro de mandos
muy simple.



Mod. Ligura + soporte

Dotación



4 Cestas
REDONDAS

Accesorios



2 Cestas
RECTANGULARES



7 Cestas
PEQUEÑAS



Mesa soporte

Características técnicas

MODELO	LIGURA
Dimensiones (mm.)	344 x 575 x 315
Dim. con soporte (mm.)	390 x 580 x 590
Capacidad cuba (litros)	20
Potencia (kw)	4,5
Voltaje (v)	3 x 400

	PVP
Mod. LUGURIA	2.226 €
Mesa soporte	1.059 €
Cesta redonda	123 €
Cesta rectangular	182 €
Cesta pequeña	123 €

Multicoedor Cuecepastas VMC

- Construcción en acero inox
- Cuba inox resistente al agua salada, embutida de una pieza
- Termostato regulable de 40 °C a 100 °C
- Modelos encastrables: no varía precio
- Opción elevador: 2 elevadores automáticos independientes con temporizador

Posibilidades de uso (accesorios)



Cocer al Vapor



Cocer Marisco



Baño María



Cocer Pastas



Calentar Pastas



Cocción Noodles



Multicoedor con elevador

ACCESORIOS

COCER PASTAS

Suplemento trasero
con grifo agua fría 300 €

CALENTAR PASTAS

Suplemento delantero 75 €
Tubo rebosadero 80 €
Cesta inox. 141 x 286 x 210 mm 235 €
Cesta inox. 133 x 90 x 210 mm 112 €
Cesta inox. Ø 150 mm 123 €

COCER NOODELS

Cesta Noodle 50 €
Soporte Cestas 118 €

MODELO	VMC
Dimensiones EXT.	350 x 600 x 900
Dimensiones INT.	310 x 510 x 330
Potencia (kw)	6,6 / 10 (Mod. T)
Capacidad Cuba (litros)	35 / 40
Voltaje (v)	3 x 400 (50/60 Hz)

	PVP
VMC-3	3.082 €
VMC-3 T	3.167 €
VMC-3 con elevador	5.446 €
VMC-3 T con elevador	5.532 €

Modelos de encastre disponibles



VALENTINE

Armario calienta platos **VBOX**

Con los calienta platos Valentine, su vajilla se calentará regularmente y de manera económica. La carne, el pescado, la sopa, etc. permanecerá caliente durante el tiempo que dure la comida.

- Construcción en acero inox
- Estantes regulables, de 50 en 50 mm.
- Termostato regulación 0 - 90°C
- Mod. VBOX 60 con ruedas
- Platos de hasta 34 cm de diametro



Mod. VBox 60

MODELO	VBox - 60
Dimensiones (mm)	470 x 400 x 900
Capacidad platos	60
Ø máx. platos (mm)	340
Potencia (kw)	0,80
Voltaje (v)	1 x 230
Peso (kg)	42

PVP
VBox - 601.626 €

Envasado al vacío

La mejor técnica para conservar alimentos crudos, cocinados o congelados. Indispensable en Restaurantes, Hoteles, Charcuterías, Catering y en cualquier establecimiento que manipule alimentos perecederos.



¿QUE ES EL ENVASADO AL VACIO? Es un sistema de conservación natural de los alimentos por ausencia del oxígeno del aire, principal factor de crecimiento de las bacterias aerobias.

40 años de experiencia nos diferencian

Ventajas del Envasado al vacío

Conservar el aspecto de los alimentos contra la degradación exterior. Las superficies de corte, que normalmente se resecan, se mantienen frescas.

Aumentar considerablemente la duración de los alimentos crudos o cocinados y sin pérdidas de peso.

Adelantar la preparación de comidas a horas (o días) de poco trabajo del personal, sin afectar la calidad de los alimentos.

Aprovechar las ofertas del mercado a la hora de la compra.

Controlar que las porciones de carne, pescados, embutidos, quesos, salsas, etc. sean idénticas (preparadas fuera de las horas de agobio).

Evitar las mermas de jugo que producen las carnes en su maduración.

Facilitar la preparación de platos complicados o exóticos, control de calorías, nuevos platos a la carta, cocción al vacío, etc.

Más productividad, opción de elaborar carnes preparadas en cantidad, con más producción y garantías sanitarias.

Sin cocina podemos dar de comer a distancia de la cocina de elaboración con sólo disponer de un microondas o un baño maría.

Impedir las “quemaduras del frío”, así como la oxidación de las grasas y la cristalización en productos congelados.

Gran experiencia

En los años 70 Vac-Star da sus primeros pasos en la fabricación de Envasadoras al vacío, hoy – 40 años después – se enorgullece de ser líder del mercado mundial y vender sus envasadoras en los cinco continentes, en más de 50 países.

Son muchos años de constante investigación y desarrollo, con la más moderna infraestructura y la más avanzada tecnología suiza que han permitido a Vac-Star fabricar las más precisas y fiables envasadoras del mercado.

Tecnología punta

Al contrario de otras envasadoras en Vac-Star el ciclo de vacío no está regulado mecánicamente por tiempo sino electrónicamente mediante un sensor integrado. Ello permite no sólo una mayor precisión sino también la seguridad de realizar un vacío máximo (99'9 %) en un tiempo mínimo.



Panel electrónico

El panel de mandos electrónico digital de cristal líquido alfa-numérico es sin duda el más preciso de funcionamiento del mercado y el más simple de manejo, lo que permite un trabajo y lectura muy fácil así como una limpieza muy simple.

Gas inerte

Vac-Star fué pionero en la fabricación de envasadoras con inyección de gas inerte (indispensable para el envasado de alimentos frágiles), la regulación del flujo de gas se realiza con la mayor precisión regulado por el sensor electrónico.

Doble soldadura

La doble soldadura para el perfecto sellado de la bolsa y el enfriamiento de la soldadura también son controlados electrónicamente.

Atmósfera progresiva

El tiempo de sellado y enfriado de la bolsa se aprovecha para realizar un proceso de aireación soft, que amortigua el chafamiento del producto al volver a presión atmosférica, normalmente conocido como atmósfera progresiva. Se puede regular de 1 a 15 segundos.

Fabricación integral

Vac-Star fabrica prácticamente todos los componentes de la máquina, la carrocería, la tapa transparente de metacrilato (que es calentada, dilatada, moldeada y enfriada lentamente) e incluso el microprocesador o print es montado con su propio chip y controlado con los más sofisticados sistemas de precisión - en la moderna factoría suiza Vac-Star.

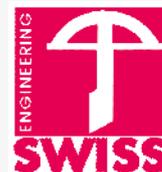
Green-Vac

El sistema Green-Vac consiste en realizar el vacío directamente sobre cubetas especiales gastronorm. Ciclo manual o automático regulable.

Normativas y homologaciones

El cumplimiento de innumerables normativas y homologaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro producto:

DIN EN 292 TEC 335-1 (1976), IEC-335-2-45 (1986) CSN 36 1050 (1990) CSN EN 55014 (1995) / CE (89/392/CE Y 89/336/CE / UL, VDE, SEV, CSN



Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

VAC-STAR

* Soldadura con pistones hidráulicos



Mod. S-223 PX

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de cristal acrílico
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor*
- Doble soldadura*
- Atmósfera progresiva regulable*
- Corte sobrante bolsa*
- Rampa para envasar salsas/líquidos

Accesorios

Bolsas Vacío

Consultar página64

PVP

S-210 PX	4.596 €
S-215 PX	4.697 €
S-223 PX.....	5.339 €
S-223 L PX	5.864 €
S-225 PX	6.302 €



Mod. S-215 PX



Mod. S-210 PX



Mod. S-225 PX



PANEL PX

Desarrollado para poder responder a todas las exigencias posibles en envasado al vacío y con control electrónico regulado por sensor:

Green vac • Atmosfera progresiva • Gas inerte • Doble sellado con corte sobrante bolsa
Indicador mantenimiento • Detección punto ebullición líquidos y placa relleno
Sensor de vacío absoluto • 17 Programas • Vacío extra • Autoclean • Autoajuste

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con 17 programas individualizados ya creados para cada producto.
- Se pueden regular y memorizar 65 opciones
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green-Vac (manual y automático)
- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

MODELO	S-210 PX	S-215 PX	S-223 PX	S-223-L PX	S-225 PX
Dimensiones	400 x 440 x 350	440 x 480 x 430	510 x 530 x 450	510 x 630 x 450	580 x 660 x 460
Cámara	335 x 320 x 110	380 x 360 x 170	445 x 410 x 200	445 x 510 x 200	510 x 480 x 200
Bomba	10 m ³ / h.	16 m ³ / h.	23 m ³ / h.	23 m ³ / h.	23 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	310	365	420	420	2 x 470
Voltaje (v)	1 x 230				
Gas	SI	SI	SI	SI	SI
Potencia (kw)	0,6	0,6	0,9	0,9	0,9
Peso (kg)	40	50	68	77	85

Envasadoras al vacío

Serie Pie

VAC-STAR



Sistema PX

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de metacrilato
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva (aireación soft) regulable
- Corte sobrante bolsa
- Con sistema PX

Mod. S-225 DK

PVP

Serie de Pie "PX"

Mod. S-225 M PX	7.137 €
Mod. S-240 M PX	9.090 €
Mod. S-270 M PX	10.465 €

Serie doble campana "PX"

Mod. S-225 DK PX	17.441 €
Mod. S-240 DK PX	18.725 €



Mod. S-240 PX



Panel de mandos digital de cristal líquido alfa-numérico



Mod. S-240 DK PX

Desarrollada para poder responder a todas las exigencias posibles en envasado al vacío y con control electrónico regulado por sensor:

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con programas individualizados - ya creados - para cada producto.
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green - Vac (manual y automático)
- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

Serie de Pie - Sistema PX

MODELO	S-225 M PX	S-240 M PX	S-270 M PX
Dimensiones	580 x 660 x 980	700 x 660 x 980	570 x 770 x 980
Cámara	510 x 480 x 210	640 x 480 x 210	515 x 590 x 240
Bomba	23 m ³ / h.	40 m ³ / h.	63 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	2 x 470	2 x 470	500
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v / 0,9	3 x 400 + N (230) v / 1,6	3 x 400 + N (230) v / 2,2
Gas	SI	SI	SI
Peso (kg)	160	160	195
Ruedas	SI	SI	SI

Serie de Pie - Doble Campana - Sistema PX

MODELO	S-225 DK PX	S-240 DK PX
Dimensiones	1180 x 660 x 1030	1450 x 660 x 1030
Cámara	2 x (510 x 480 x 210)	2 x (640 x 480 x 210)
Bomba	40 m ³ / h.	63 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	4 x 470	4 x 470
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v. / 1,6	3 x 400 + N (230) v. / 2,2
Gas	SI	SI
Peso (kg)	250	310
Ruedas	SI	SI

Envasadoras al vacío con Barquetas

VAC-STAR

Sistema PX

- Funcionamiento automático con sensor
- Programas individualizados para cada producto
- Programa especial para termosellar barquetas - sin vacío

Multipacker permite el envasado de bolsas o barquetas. En un minuto transformará la multipacker de una envasadora de bolsas a una de barquetas con y sin inyección de gas.



Mod. S-220 Multipacker

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99,9%)
- Vacío controlado por sensor
- Atmosfera progresiva
- Corte de film manual
- Equipadas con inyección de gas inerte
- Dotación:
 - 1 molde
 - 1 bobina film

Accesorios	PVP
Moldes	
S-220 MP	792 €
Film PP para:	
S-220	246 €

	PVP
Mod. S-220 MP	12.797 €



Detalle envasado barquetas



Detalle envasado bolsas
(accesorios en dotación)

Características de los modelos

MODELO	Dimensiones	Cámara	Bomba	Voltaje	Potencia	Barra Soldar	Medidas max./molde	Presión trabajo	Peso	Ciclos/minuto
S-220 MP	840 x 600 x 420	425 x 410 x 175	23 m ³ / h.	1 x 230 v	1,6 / 4 Kw	1 x 425 mm	320 x 320 x 80	3 bar (gas)	85 Kg	1 - 2

BANDEJAS

Modelo	Descripción	Capacidad (ml.)	Unidades Caja	Bandejas /molde
GBB-200	Bandeja 173 x 129 x 18	200	1200	4
GBB-350	Bandeja 173 x 129 x 25	350	800	4
GBB-500	Bandeja 173 x 129 x 34	500	800	4
GBB-650	Bandeja 173 x 129 x 50	650	800	4
GBB-850	Bandeja 263 x 157 x 30	850	300	2
GBB-1400	Bandeja 263 x 157 x 50	1400	300	2
GBB-2000	Bandeja 263 x 157 x 80	2000	300	2
GBB-2100	Bandeja 316 x 261 x 34	2100	200	1
GBB-2850	Bandeja 316 x 261 x 50	2850	200	1
GBB-4250	Bandeja 316 x 261 x 80	4250	200	1

Barquetas termosellables al vacío

Disponible en diferentes materiales:
PP / PP-EVHO-PP (barrera).
Cierre con film sellable por calor.
Precios variables según cantidad y material



Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos controlados por tiempo

ROMAGSA



Mod. V 20 T

- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático
- Atmósfera progresiva

Modelos por Tiempo

	PVP
V-6 T	2.311 €
V-8 T	2.691 €
V-10 T	3.151 €
V-20 T	3.360 €
V-220 T	3.825 €



Mod. V 8 T



Mod. V 10 T



Barra soldar con pistones



Micro y aspiración



Bisagra



Detalle panel de mandos por tiempo

MODELO	V 6 - T	V 8 - T	V 10 - T	V 20 - T	V 220 - T
Dimensiones	340 x 460 x 325	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	280 x 355 x 90	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	6 m ³ / h	8 m ³ / h	12 m ³ / h	20 m ³ / h	20 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	270	340	410	410	450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,26	0,35	0,54	0,75	0,75

Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

Ciclos automáticos controlados por sensor

ROMAGSA



Mod. V 20 S

- Programas de envasado memorizados
- Gas inerte de serie
- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático

Modelos por Sensor

	PVP
V8 S	3.280 €
V10 S	3.627 €
V20 S	3.938 €
V220 S	4.697 €



Mod. V8 S



Mod. V10 S

NUEVOS PROGRAMAS, PARA LAS MAS MODERNAS TECNICAS CULINARIAS

ATMOSFERA PROGRESIVA "Soft Air"
Evita deformaciones de los alimentos.

VACIO EXTRA
Prolonga el tiempo del ciclo de vacío, para alimentos porosos, fuerza la salida del aire del interior del producto, ideal para realizar impregnaciones.

PROGRAMAS MEMORIZADOS
De fácil acceso, posibilidad de modificar o crear programas nuevos.

GAS INERTE
Protege productos frágiles, evita que se deformen y prolonga la vida de los alimentos más delicados.



LIQUIDOS
Evita derramamientos de salsas y líquidos.

MULTI-CICLOS "OSMOSIS"
Repite el ciclo de vacío hasta 9 veces. Ideal para aromatizar productos y realizar impregnaciones en carnes, frutas, verduras,...

STOP-VAC "Vacío Stand-by"
Mantiene el vacío en la cámara indefinidamente. Acelera la maceración o marinado de los alimentos, pensado para realizar espumas sólidas, mousses, soufflés, chocolates aireados...

MODELO	V 8 - S	V 10 - S	V 20 - S	V 220 - S
Dimensiones	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	8 m ³ / h	10 m ³ / h	20 m ³ / h	20 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	340	410	410	2 x 450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,44	0,54	0,75	0,75

Envasadoras al vacío

Serie Pie

Ciclos automáticos controlados por:

- **Tiempo**
- **Sensor**



ROMAGSA

- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de vacío controlado electrónicamente
- Dos barras de soldar (en "L" o en paralelo)
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva
- Modelos por sensor con:
 - Programas de vacío
 - Gas inerte
- OPCIONAL:
Barras en paralelo 290 €

Modelos por Tiempo

	PVP
V640 TM	6.950 €
V663 TM	7.586 €
V763 TM	9.566 €
V7100 TM	10.561 €

Modelos por Sensor

	PVP
V640 SM	7.399 €
V663 SM	8.089 €
V763 SM	10.005 €
V7100 SM	12.289 €



Mod. V 640 SM



Mod. V 7100 TM



Micro y aspiración



Panel sensor



Panel tiempo

MODELO	V 640 TM	V 663 TM	V 763 TM	V 7100 TM	V 640 SM	V 663 SM	V 763 SM	V 7100 SM
Dimensiones	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040
Dimensiones cámara	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200
Bomba BUSCH	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	580+450	580+450	780+580	780+580	580+450	580+450	780+580	780+580
Barra Soldar (unidad)	2	2	2	2	2	2	2	2
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (kw)	1,12	1,5	1,5	2,25	1,12	1,5	1,5	2,25

Bolsas para envasado al vacío



ROMAGSA

Bolsas 90 micras

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B1420	14 x 20 cm	1000	58 €
B1520	15 x 20 cm	1000	61 €
B1525	15 x 25 cm	1000	65 €
B1725	17,5 x 25 cm	1000	85 €
B2030	20 x 30 cm	1000	108 €
B2040	20 x 40 cm	1000	140 €
B2135	21 x 35 cm	1000	126 €
B2530	25 x 30 cm	1000	132 €
B2535	25 x 35 cm	1000	163 €
B2540	25 x 40 cm	1000	184 €
B3040	30 x 40 cm	1000	216 €
B3550	35 x 50 cm	500	134 €

Bolsas 145 micras

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B2030-145	20 x 30 cm	1000	147 €
B2535-145	25 x 35 cm	1000	205 €
B3140-145	31 x 40 cm	1000	299 €
B3550-145	35 x 50 cm	500	216 €

Bolsas cocción

Mod. bolsas	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
B1627-T	16 x 30 cm	1000	112 €
B2030-T	20 x 30 cm	1000	158 €
B3040-T	30 x 40 cm	1000	320 €
B3550-T	35 x 50 cm	500	239 €

Parches bolsas vacío cocción

Modelo	Medidas	Unid./Caja	P.V.P.
Parche (sonda corazón)	2 metros	1	148 €



Bolsas retráctiles 60 micras

Mod. bolsas	Medidas (cm)	Unid./Caja	P.V.P.
B1520-R	15 x 20	1000	163 €
B2030-R	20 x 30	1000	241 €
B2535-R	25 x 35	1000	286 €
B3040-R	30 x 40	1000	361 €

VAC-STAR TECNOLOGIA "SOUS VIDE"

APARATOS DE COCCION AL VACIO VAC-STAR EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA GASTRONOMIA Y ALTA COCINA



Los aparatos "sous vide" de VAC-STAR son apreciados por muchos de los cocineros más reconocidos del mundo entero. En el año 2.007 empezamos con la producción de aparatos de alta precisión de cocción al vacío, basando nuestra investigación en las demandas reales de los profesionales de la cocina.

Los Baños María "sous vide" de Vac-Star se caracterizan por la precisión de la temperatura y su facilidad de manejo. Gracias a la ausencia de bomba de recirculación del agua y a su propio sistema de funcionamiento, nuestros aparatos necesitan muy poco mantenimiento y su nivel de consumo de energía se reduce a un nivel excepcional.

Carnes, pescados, aves, verduras o postres, con este sistema "sous vide" conseguirá nuevas y sabrosas recetas, de toda clase de productos. Envasados y protegidos por la bolsa de vacío, los alimentos obtienen cocciones ideales entre 25 y 95° C. en el baño maría. Un control preciso permite mantener la temperatura del agua entre 25° y la ebullición a ± 0.1 ° C durante el periodo de tiempo deseado.

VENTAJAS DEL PROCESO "SOUS VIDE"

- **PERDIDA DE PESO REDUCIDO** Ejemplo, la pérdida de peso se reduce a sólo el 5 %, (en cocción tradicional es del 40 %).
- **DISMINUCIÓN DE LOS COSTES DE ENERGIA** Consumo de 0'05 kw/h (CSC-09). Con 1 céntimo de euro puede utilizar el aparato 1'5 horas.
- **AHORRO DE TIEMPO** durante la cocción y la regeneración
- **POLIVALENCIA** en el servicio Cook & Chill.
- **ALIMENTOS MAS SABROSOS**, conservan su aspecto inicial. El aroma se intensifica.
- **COCCIONES DELICADAS**, repletas de esmero y cuidados, todas las vitaminas y valores nutritivos permanecen intactos (no se desecan, ni se oxidan, ni se lixivian).
- **NUEVOS PLATOS Y PRESENTACIONES**, conseguidos gracias a nuevos sabores y texturas.
- **AUMENTO DE CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD**, que le permitirá un servicio rápido que apasionará a sus clientes.

VAC-STAR, Serie CSC.



FABRICACION DE ALTA CALIDAD

Vac-Star es una empresa suiza de alta calidad con 40 años de experiencia en tecnología al vacío, produce envasadoras al vacío y aparatos Sous vide. Nuestros productos son de alto nivel cualitativo y le garantizan seguridad y longevidad.



PRINCIPIO DE LA AUSENCIA DE RECIRCULACION DEL AGUA.

La gama CSC de Vac-Star funciona con la ayuda de transmisión de calor. La convección mezcla el agua fría y caliente por el principio natural de la física, y permite una utilización sin mantenimiento ni problemas de la bomba.



TEMPERATURA CONSTANTE

La regulación de la temperatura PID está controlada por mini-procesadores de alta precisión. Esto permite minimizar las variaciones de temperatura a ± 0.1 ° C.



CONCEPTO COMPACTO

La gama CSC se concibe muy compacta y se reduce al mínimo, ya que la superficie del depósito no es superior al tamaño real de la cuba.



EFICIENCIA ENERGETICA Y COSTES VENTAJOSOS

Cuba de acero Inox de alta calidad, con sistema de aislamiento sofisticado que permite acumular el calor. Para mantener la temperatura, los aparatos CSC consumen muy poca energía. Un CSC-09 consume 50 w /h, lo que representa un coste de 1 céntimo de euro por 1'5 horas de trabajo.



UTILIZACIÓN SENCILLA

Programación de temperatura y tiempo simple e intuitiva. Utilización eficaz.



ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DE ALTA CALIDAD

Permiten un calentamiento rápido cuando se introducen productos. Sólo con rapidez de recuperación de temperatura se obtiene una cocción ideal.



HIGIENE Y DISEÑO

Chasis de alta calidad y diseño, en acero Inox. Cuba con cantos redondeados permiten una limpieza fácil e higiénica. Tapa incluida.



SEGURIDAD

- La gama CSC cumple la norma IP-56 que protege al aparato de salpicaduras de agua y le garantiza contra los daños del agua.
- Temporizador con señal óptica y acústica.
 - Gran pantalla LED con buena visualización incluso a distancia.
 - Aislamiento térmico. Dos asas laterales.
 - Teclado recubierto e interruptor protegido contra salpicaduras.
 - Grifo de vaciado.
 - Temperatura entre 25 – 95 ° C.
 - Sistema de seguridad incorporado para evitar cualquier sobrecalentamiento, protege al aparato de cualquier falsa manipulación.
 - Parrilla de seguridad.
 - Tapa en acero Inox.

VAC-STAR

VAC-STAR, Serie CSC - CT

El modelo CT proporciona funciones suplementarias:

- Sonda y unidad de medida de temperatura integrada.
- Conmutación de ° C a ° F.
- Programación de 3 niveles de memoria.
- Programación de encendido y apagado.

Esta gama de alta tecnología permite dirigir el proceso de temperaturas complejo y responde a todas sus exigencias. Una programación única de producción es suficiente para garantizar una alta y constante calidad de los productos.

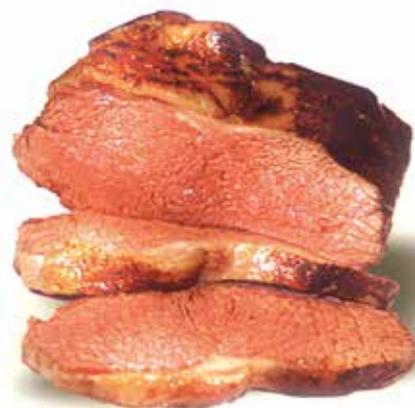
Cocción al vacío **CSC**



MOD. CSC-20-CT
(Con sonda)

¡La cocción al vacío al alcance de todos!

- Control temperatura mediante microprocesador
- Mantenimiento constante de la temperatura
- Display digital de máxima precisión + - 0'2 °C
- Circulación convectiva del agua
- Mínimo consumo eléctrico
- Muy fáciles de manejar y limpiar
- Modelo CSC-20 - CT, dotado de SONDA TÉRMICA



“Roast-beef”
Cocinado al vacío con CSC

Accesorios

Parches y bolsas de vacío
Consultar página 64

	PVP
Mod. CSC-09	979 €
Mod. CSC-20	1.091 €
Mod. CSC-43	1.685 €
Mod. CSC-58	1.910 €
Mod. CSC-20-CT	1.632 €



MOD. CSC-09



MOD. CSC-20



MOD. CSC-43

¡Funcionamiento realmente simple!

- Se envasa al vacío el producto a cocer
- Se programa la temperatura y el tiempo deseados
- Se sumerge la bolsa en el agua de la cubeta
- Nos avisará automáticamente del final del proceso
- Posibilidad de trabajar con sonda al corazón (opcional)

VENTAJAS:

- La cocción al vacío resalta el sabor de los alimentos
- Los productos envasados al vacío se cuecen a baja temperatura (entre 56 y 95 °C)
- Sabores naturales, mantiene colores y aspecto de los alimentos.
- Sin pérdida de sustancias nutritivas.
- Las pérdidas de peso se reducen un 50%
- Ahorro de tiempo, por reestructuración de la producción

Vac-Star, con mas de 40 años de experiencia en la fabricación de envasadoras al vacío es reconocida en el mundo entero.

Ahora su experiencia y colaboración con ingenieros, jefes de cocina y Escuelas de Hostelería suizas y el profesor Dr. Thomas Vilgis, Max Planck del Instituto Meyence (Suiza) han desarrollado el nuevo aparato **CSC**.

MODELO	LITROS - Capacidad -	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	VOLTAJE (v)	POTENCIA (w)
CSC - 09	9	339 x 275 x 291	1 x 230	500
CSC - 20	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000
CSC - 43	43	665 x 535 x 291	1 x 230	2000
CSC - 58	58	665 x 535 x 291	1 x 230	2400
CSC - 20 - CT con sonda	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000

Termostato de inmersión con agitador

COCCIÓN AL VACÍO CON TEMPERATURA CONTROLADA

Una técnica culinaria que ha irrumpido con furor por sus múltiples ventajas tanto en calidad del producto, ventajas económicas y de organización.

- Panel con dígitos de gran tamaño
- Alarma y protección en caso de falta de agua.
- Función tiempo de 1 minuto a 99 horas
- Resistencia en acero inox
- Pantalla LCD de alto contraste
- Protección de sobre carga
- Precisión, gran estabilidad temperatura +/- 0,05°C
- Rango temperatura: hasta 99°C
- Utilización muy simple e intuitiva
- Se adapta a cubetas G N
- 100% fabricado en UE ingeniería suiza



DATOS TÉCNICOS

- Potencia 1300 W
- Capacidad máxima 40 litros
- Circulación bomba: 16 L/min.
- Voltaje 230 V - 50Hz
- Peso 2,5 kg
- Dimensiones: 360x100x160 mm

PVP

Mod. Romag Chef	530 €
Bolitas flotantes (100/u)	27 €

“SOUS VIDE” LA COCCION SIEMPRE “AL PUNTO”

(por el profesor D. Thomas Vilgis, Max Planck Institutio Mayenne (Suiza))

PROCESO

Temperatura elevada y tiempo largo de cocción son la causa nº 1 de errores en la cocción de alimentos ricos en proteínas. El pescado y la carne se desecan y quedan duros.

En cocción tradicional (contacto directo con el agua) el alimento puede modificar su sabor y/o aroma.

Por tanto, para un control de la temperatura y una transmisión de calor precisa sin contacto directo con el agua, la cocción al vacío es la mejor solución. Con la técnica “SOUS VIDE” (al vacío), es posible obtener resultados culinarios muy satisfactorios con la adaptación de bajas temperaturas de cocción (entre 50 ° y 85 °C).

El proceso es realmente muy simple:

- Salar ligeramente el producto (si es necesario).
- Envasar al vacío
- Cocer en el Baño María (temperatura controlada)... *Pasado el tiempo requerido...*

La temperatura del agua = A la temperatura de cocción en el centro del producto.

- La carne se cocerá a la temperatura deseada (de 55 °C, por ejemplo), según el grosor del alimento tardará más o menos tiempo.
- La ventaja fundamental indiscutible de la cocción sous vide:
- El procedimiento y el resultado de la cocción se consiguen ya que es un método físicamente exacto, muy simple y eficaz para conseguir la temperatura deseada del producto.

FÍSICA DE LAS PROTEÍNAS EN LA COCCIÓN AL VACIO “Sous Vide”

La carne y el pescado están compuestos en lo esencial de diferentes proteínas que realizan sobre el animal vivo las funciones biológicas: los músculos para el movimiento, tejidos conjuntivos para estabilizar, mioglobina para el transporte de oxígeno, etc.

La proteínas son moléculas “sensibles” que reaccionan al calor con reacciones importantes sobre la forma molecular, por tanto es muy importante actuar con precisión. La disposición molecular de las proteínas de la carne es un delicado equilibrio, ligeras modificaciones de temperatura rompen ese equilibrio.

Un exceso de temperatura desnaturaliza las proteínas y los jugos de la carne se separan de los tejidos. La carne se pone dura, el pescado se deseca, etc.

Con la cocción sous vide a baja temperatura la inmensa mayoría de proteínas se conservan perfectamente.

Igualmente interesante para la cocción de verduras, frutas, etc. conservan su color natural por la ausencia de oxígeno, productos como las manzanas, las alcachofas, etc. no se ponen negras, su estructura celular permanece estable.

Las pectinas no se disuelven, se mantienen como las hemicelulosas y las glicoproteínas en la estructura de celulosa. Esta técnica sous vide nos abre nuevas puertas, permiten por ejemplo que las patatas se puedan precocer (para freír posteriormente) a 60-65 °C –según la variedad de la patata- sabiendo su porcentaje de contenido de pectina y almidón respecto a las proteínas. La estructura celular se mantiene y las patatas fritas realizadas serán muy crujientes.

IMPORTANCIA DE LA TEMPERATURA CONTROLADA

Es imprescindible mantener una temperatura constante para obtener una cocción perfecta, variaciones de solo + - 1° C. tienen efectos negativos, de ahí la importancia de la precisión de nuestros aparatos para cocción al vacío.

Por ejemplo: Si observamos un trozo de salmón, hasta una temperatura constante de 49 °C. el color no cambia en absoluto, el agua no se evapora, está tierno y consistente y la sensación en boca es perfecta. Si se sobrepasan los 50 °C, la albúmina se coagula en la superficie y aparecen puntos blancos que desmerecen la presentación del producto.

TABLA DE COCCION

En función al grosor del producto los tiempos varían según la tabla adjunta

Grosor (mm)	Tiempo (minutos)
10	3:30
30	32
60	128
90	195

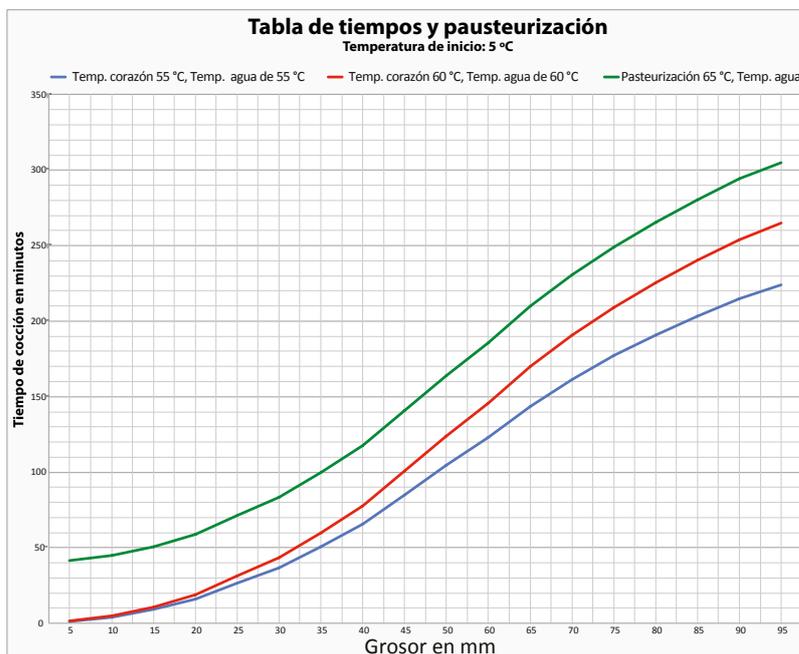
Valores indicativos para tiempos de cocción de la carne cocinada al vacío en baño maría a 60 °C.

La carne rica en colágenos (carne magra, jarretes y otros productos de este tipo) precisan tiempos mas largos, hay diferentes tipos de colágenos y las temperaturas varían de 55 a 68 °C, llegado a este punto los colágenos se transforman en gelatinas.

ETAPAS DE COCCIÓN, TIEMPOS DE COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN

Tipo cocción	Temperatura corazón
Muy poco hecha	46-50 °C
Sangrante	51-53 °C
Al punto	54-57 °C
Medio	58-61 °C
Bien hecha	62-75 °C

Importante: después de la pasteurización es imprescindible enfriar rápidamente la temperatura con un abatidor de temperatura (en su defecto agua muy fría).



Pasteurización (línea verde) : La pasteurización es posible a partir de 60 °C.



Abatidores de Temperatura Multifunción

Por qué AFINOX

El abatidor de temperatura es una pieza esencial para la **conservación de los alimentos**. Mantiene sus cualidades organolépticas y nos permite una **mejor organización de la producción con seguridad alimentaria**, evitando desperdicios y **ahorrando tiempo y dinero**.

Reducción del CostFood

Nos permite comprar en mayores cantidades y aprovechar posibles ofertas del mercado, pudiendo reducir los precios de compra hasta un 15%.

Alimentos frescos fuera de temporada

Con Afinox ahora podemos tener a nuestra disposición productos fuera de temporada, totalmente frescos. Gracias a su sistema de enfriamiento rápido, permite conservar todas las cualidades organolépticas intactas.

Reducción de mermas

Planificación de la producción con antelación. Stock a punto para su consumo, ya sea cocinado o fresco. Solo utilizaremos aquello que necesitamos, sin desperdicios y optimizando los tiempos y costes de producción. Las cocciones que obtenemos con Afinox tienen hasta un 30% menos de mermas.

Reducción del coste del personal

Producimos con la mitad de tiempo optimizando los costes de personal y optimizando los picos de demanda.

Estándar de calidad

Garantizamos que todos los productos que cocinamos tengan el mismo punto de cocción en todo momento. Asegurando siempre la misma textura, color y sabor, en cualquier momento o lugar.

Seguridad alimentaria

La capacidad de enfriar rápidamente el producto nos asegura cumplir con la normativa HACCP, además de conservar perfectamente las cualidades organolépticas de los alimentos, así como su textura.

SECTORES



Pastelería

Una tecnología de precisión para sus creaciones.

- Tiempos de producción hasta un 50% más cortos
- Perfecta conservación en congelación y reducción de mermas
- Fermentaciones nocturnas: ahorro en costes de personal y listas para hornear a primera hora de la mañana
- Confitar, Merengues y marrón glacé, Yogurt, Baja pasteurización

Enfríe las masas y bases en sólo minutos para trabajar en continuo sin necesidad de esperar.

- Hojaldre y masas para trabajar, Madalenas, muffins, plum cakes crudos, Tartas, Bollos para rellenar, Fruta cocida, Mousse.



Panadería

Gracias a la tecnología del abatidor de temperatura, ahora es posible simplificar y reducir el tiempo en el obrador.

Afinox nos permite realizar fermentaciones controladas durante la noche y bloquear la fermentación para mantener el producto refrigerado y listo para hornear al día siguiente.

La ultracongelación del pan o bollería, requiere de unas altas prestaciones para que el producto se conserve en óptimas condiciones. Ahora es posible hornear pan o bollería y ultracongelarlo para su almacenamiento y posterior 'reparto' manteniendo el producto con toda su frescura sin oxidación y totalmente crujiente una vez regenerado.



Heladería

El abatidor de temperatura es esencial para mantener el overrun del helado una vez sale de la mantecadora.

Con AFINOX tenemos ciclos para:

- Abatir el helado a -14/-16 Temperatura de vitrina (abatimiento en costra),
- Abatir el helado para su conservación en congeladores, gracias a la sonda de temperatura que gestionará el tiempo óptimo para alcanzar los -18°C a corazón.



Restauración, Catering e Industria

El abatidor Afinox es una tecnología multifunción, con su versión One Hundred, es el único abatidor del mercado capaz de cocinar a vapor gracias al boiler que incorpora.

Cocinar y abatir, dos funciones en una misma tecnología, sin necesidad de la intervención del operario.

Afinox cocina por nosotros por la noche para que al día siguiente tengamos el producto enfriado o ultracongelado listo para guardar.

Todos estos procesos asegurando el cumplimiento de la normativa HACCP.

Abatidores-congeladores rápidos

Serie **FASTER**

Características

- Teclado táctil, fácil e inmediato, para ciclos de abatimiento y congelación.
- Sonda al corazón
- Registro de datos HACCP, puerto USB
- Guías para bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- Display Led con mensajes en 9 idiomas
- Alarmas Audiovisuales.
- Aislamiento Ecofriendly HFO (ecológico)
- Construcción exterior en acero VAR-PET (5 años de garantía anticorrosión).
- El recubrimiento PET sobre acero, innovador, duradero, fácil para limpiar y no deja huellas



Mod. FASTER 5

Equipamiento estándar



Registro de datos HACCP, puerto USB para descargar los datos.



Guías para bandejas GN1/1 y 400x600mm.



Sonda al corazón.



Mod. FASTER 5

	PVP
FASTER-5	3.574 €
FASTER-10	5.917 €
FASTER-15	7.881 €

ACCESORIOS OPCIONALES	PVP
Juego guías 60x40	128 €
Filtro extraíble	139 €
Esterilizador OZONIZER	417 €

La nueva línea de **abatidores AFINOX**, competitivos en el precio y fiable en las prestaciones.



Mod. FASTER 5

Mod. FASTER 10

Mod. FASTER 15

Selección de ciclo

1. abatimiento automático (+3°)
2. abatimiento manual
3. congelación automática (-18°)
4. congelación manual
5. ciclo de descongelación
6. deshielo evaporador
7. exportación de datos haccp
8. esterilización (opcional)

Mensajes a desplazamiento en 9 idiomas.

Modalidad por tiempo

Botón de informaciones Info Key

Modalidad por sonda

Botón de Start/Stop/Stand-By/Confirma selecciones

Accesorios Opcionales



Juego de guías para bandejas de pastelería EN 400X600 (mod.-P).



Filtro extraíble.



MODELO	FASTER-5	FASTER-10	FASTER-15
Dimensiones ext. (mm.)	760 x 700 x 850	790 x 760 x 1630	790 x 760 x 1970
Capacidad bandejas	5 GN1/1 · 60 x 40	10 GN1/1 · 60 x 40	15 GN1/1 · 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	1050	1550	3250
Potencia compresor	0,75 HP	1,5 HP	3 HP
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	3 x 400 + N
Producción kg/ciclo Abatimiento - Congelación	15 - 10	32 - 22	40 - 28

AFINOX



Abatidores Multifunción INFINITY e INFINITY START



Funciones de
**ABATIMIENTO,
CONGELACIÓN**
y además...



DESCONGELACIÓN

Permite descongelar hasta un 75 % más rápido sus alimentos. Controlado por tiempo o por sonda, con control permanente de la temperatura, sin riesgos de proliferación bacteriana, gracias a la tecnología de esterilización, sin oxidación y sin pérdida de peso.



FERMENTACIÓN

Fermentación controlada del pan, sus derivados y productos a hornear, con ventilación regulable. Garantiza perfección y uniformidad del producto.



COCCIÓN LENTA

Infinity cocina lentamente a baja temperatura productos frescos, abatidos o congelados, automáticamente, en tiempos muertos o en horas nocturnas. A nivel cualitativo, la cocción a baja temperatura es garantía de producto sano y gustoso, mantiene intactas sus propiedades y líquidos, permanecen tiernos y con un color uniforme.

En términos de beneficio la cocción a baja temperatura reduce la pérdida de peso un 20 % y el consumo de energía un 50 % respecto a la cocción a baja temperatura en un horno.



CICLO COMBINADO

Simplicidad y programación en un touch Infinity realiza automáticamente distintos ciclos seguidos sin intervención manual. Se puede programar para que trabaje durante la noche, por ejemplo descongelando croissants y después hacerlos fermentar, para cocer manzanas o peras y después enfriarlas o para desecar la fruta sin ninguna intervención manual.



Panel de Mandos

- Nuevo diseño
- Mandos simples, claros e intuitivos.
- Pantalla Touch Screen de 9" con 16 millones de colores.
- Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia.
- Ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos.
- Videos tutoriales visibles a través de la pantalla Touch Screen de 9"
- Conexión USB para la descarga de datos HACCP



SEGURIDAD

Registro HACCP

Gráficos HACCP en tiempo real. Informes HACCP visibles y descargables a través del puerto USB a un PC. El archivo de informes HACCP será accesible hasta un año, simplemente introduzca la fecha que quiere consultar, y se mostrarán los gráficos del ciclo, tiempos, temperaturas mínimas y máximas alcanzadas. Además, podrá consultar los consumos para tener un cálculo de los costes de producción precisos.

Tracer

Es un software, instalable al ordenador que le va a permitir gestionar y visualizar de forma cómoda, fácil y agradable todas las gráficas HACCP.

Ozonaizer

Esta tecnología nos permite eliminar las bacterias del interior del abatidor mediante la tecnología de gas ozono.



CONECTIVIDAD

Evocloud

Es el nuevo sistema para permitir la conectividad entre las máquinas y el usuario desde cualquier lugar del mundo, solo hay que estar conectado a esta plataforma.

Evocloud permite controlar la máquina a distancia, ver el curso de cocción y abatimiento en tiempo real, recibir alarmas vía mail y SMS, poder hacer un diagnóstico técnico por parte del servicio técnico ahorrando desplazamientos y por tanto costes de mantenimiento.

WEBAPP

Es el software que se instala en un PC, Tablet o teléfono, en el que podemos realizar todas las funciones anteriores de forma fácil e intuitiva.



PRECISIÓN

Control por Sonda

SONDA MULTIPUNTO Los 4 puntos de medición pueden detectar la temperatura exacta de los alimentos de forma sencilla e inmediata. Incluso cuando la sonda no se inserta de forma correcta.

SONDA TÉRMICA que facilita la extracción de la sonda del alimento.

SONDA INALÁMBRICA sin necesidad de cables. Regulación de temperatura inteligente adaptándose a cada tipo de alimento para obtener los mejores resultados y la velocidad más rápida de abatimiento.

CONEXIONES RÁPIDAS permitiendo conectar y desconectar la sonda de forma fácil y poder guardarla en caso necesario.

Abatidores Multifunción INFINITY e INFINITY START

INFINITY, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- **Cocción a baja temperatura**
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- etc. etc.

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooth, SD CARD, GSM...



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Ruedas no incluidas)

INFINITY START

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Estructura 10 GN 1/1)



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Estructura GN 2/1)

Programas específicos para cada SECTOR

- **Gastronomía**
- **Panadería**
- **Pastelería**
- **Heladería**

Accesorios Pag. 86

Mod. INFINITY

	PVP
Mod. Infinity 5	6.944 €
Mod. Infinity 5 - 2/1	9.245 €
Mod. Infinity 5 - 10 1/1	9.619 €
Mod. Infinity 8	9.042 €
Mod. Infinity 10	12.567 €
Mod. Infinity 15	15.269 €
Mod. Infinity 10 2/1	19.100 €

Mod. START

	PVP
Mod. 5 START	5.488 €
Mod. 5 START - 2/1	7.479 €
Mod. 5 START - 10 1/1	7.918 €
Mod. 8 START	7.255 €
Mod. 10 START	9.833 €
Mod. 15 START	11.577 €
Mod. 10 2/1 START	19.100 €



Mod. INFINITY 5

Mod. INFINITY 10

Mod. INFINITY 15

Mod. INFINITY 10 2/1

DOTACIONES ESTANDAR



Tirador de puerta ergonómico



Guarniciones Energy-Saving con eficiencia mayor del 50%



Conexiones rápidas reducen los costes de manutención



Cuadro eléctrico extraíble facilita la manutención



SD CARD con videos tutoriales

CICLOS	MOD. INFINITY	5		5 START		5 - 2/1		5 START 2/1		8		8 START		10		10 START		15		15 START		10 2/1		10 2/1 START	
		5	5 START	5 - 2/1	5 START 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START	10 2/1	10 2/1 START												
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		25 kg	25 kg	35 kg	35 kg	35 kg	35 kg	45 kg	45 kg	70 kg	70 kg	70 kg	70 kg												
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		15 kg	15 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	30 kg	30 kg	50 kg	50 kg	50 kg	50 kg												
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•												
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•												
FERMENTACIÓN	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--											
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--											
BANDEJAS H 65 mm		5 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		5 2/1 - 10 1/1		8 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		15 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 2 / 1 - EN 40 x 60													
Cubetas helado (5 Lt 165 x 360 x H120 mm)		6		12		12		18		21		24													
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)		790 x 778 x 850 mm		870 x 973 x 850 mm		790 x 778 x 1300 mm		790 x 778 x 1630 mm		790 x 778 x 1980 mm		1020 x 984 x 1843 mm													
Peso neto		100 kg		128 kg		126 kg		179 kg		225 kg		249 kg													
Voltaje		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz													
Máxima corriente adsorbida		7,73 A		9,72 A		9,72 A		7,4 A		10,5 A		10,5 A													
Potencia adsorbida		578 W		787 W		787 W		1590 W		2390 W		2390 W													

Abatidores Multifunción 1 HUNDRED

El único
**Abatidor con
generador de vapor**

Cook & Chill



Realice todo el proceso de Cook&Chill

Desde la cocción lenta a **+100 °C**
Hasta la ultracongelación a **-40 °C**

Características

- Rango de temperatura -40 °C a +100 °C
- Humedad relativa 15-95 % Control por sensor, medición efectiva y regulable.
- Dotado de calderín para calentamiento de agua
- Puerta con burlete especial
- Ventiladores con protección suplementaria
- Pantalla táctil de 9 pulgadas con posibilidad de manejo a distancia
- Sonda multipunto, cuatro puntos de control



Características técnicas

MODELO	1HUNDRED 10
Dimensiones EXT. (mm.)	967 x 955 x 1735
Dimensiones INT. (mm.)	465 x 764 x 825
Capacidad bandejas	10 GN1/1 · (EN 600x400)
PRODUCCIÓN:	
Abatimiento +90° / +3°	70 Kg
Congelación +90° / -18°	50 Kg
Potencia absorbida	2390 w
Voltaje (v)	3 x 400

	PVP
1HUNDRED 10	21.347 €

Un único aparato para **COCER** y **ABATIR**

LA NOVEDAD MÁS EXCLUSIVA DEL MERCADO

Con 1HUNDRED podrás realizar todo el proceso **COOK & CHILL**, desde la cocción lenta a baja temperatura hasta **+100°C**, a la ultracongelación a **-40°C**

Amplia tus posibilidades en la gestión de los procesos y del ritmo de trabajo

Tecnología **EVOLUTION** de **AFINOX**

- Pantalla Touch Screen de 9 pulgadas.
- Control de las variables: temperatura alimento, tiempo ciclo, temperatura del aire, humedad del aire y ventilación.
- Gráficos HACCP.
- Vídeos tutoriales.
- Autodiagnos.
- Control de consumos energéticos.

Estandarización del proceso

1HUNDRED te permite mejorar el trabajo de preparación, de organización y de la operatividad cotidiana.

Después de la configuración inicial, **1HUNDRED** realiza y controla autonomamente el ciclo completo de elaboración de los alimentos (Cook & Chill). Un verdadero asistente disponible las 24 horas del día, y ayudándote en la coordinación de la actividad del servicio. Además, gracias a la tecnología **EVOLUTION** de **AFINOX**, **1HUNDRED** garantiza la máxima seguridad en la elaboración de los alimentos, que podrás controlar con los gráficos de las temperaturas y el registro HACCP.

Humedad generada por boiler



El único abatidor del mercado capaz de generar vapor gracias al boiler integrado.

Ya puede cocinar verduras, mariscos, pescados, carnes con un control exhaustivo de la humedad obteniendo unos resultados Excelentes. Con **1Hundred** podrá cocinar al vacío de forma mas rápida i precisa..

Control total de la humedad



Rango de **15%** hasta **95%** de la **HUMEDAD** Relativa

AFINOX



Abatidores Multifunción de Carro

- Panel de Mandos Touch Screen 9", claro, simple y muy intuitivo. (Excepto Mod. SPEED)
- Ciclos manuales o con PROGRAMAS MEMORIZADOS para cada tipo de producto. (Excepto Mod. SPEED)

INFINITY, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- **Cocción a baja temperatura**
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- etc. etc.

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooth, SD CARD, GSM...

START

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual

COMPACT

- Modelos compactos con unidad integrada 4Hp situada en el techo.
- Sencillo de usar e instalar.
- Elimina costes de montaje

SPEED

- Abatimiento rápido de temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida controlada
- Pantalla táctil
- Desplazamiento luminoso ergonómico en la puerta
- Registro datos HACCP puerto USB



Mod. INFINITY 40

PVP

INFINITY

Mod. Infinity 20 4	31.629 €
Mod. Infinity 40 9	44.384 €
Mod. Compact Infinity 40	31.512 €

START

Mod. START 20 4	27.221 €
Mod. START 40 9	35.845 €
Mod. Compact START 40	23.808 €

SPEED

Mod. SPEED 20 4	20.223 €
-----------------------	----------



Mod. INFINITY 20



Mod. INFINITY 40 Compact



Mod. SPEED 20



Opción Puerta Pasante

MODELO	SPEED 20 - 4 HP	INFINITY 20 - 4 HP	START 20 - 4 HP	INFINITY 40 - 9 HP	START 40 - 9 HP	INFINITY / START 40 COMPACT
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	80 kg	110 kg	110 kg	200 kg	200 kg	110 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	50 kg	95 kg	95 kg	175 kg	175 kg	95 kg
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	Infinity / Star
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	Infinity / Star
FERMENTACIÓN	--	•	--	•	--	Infinity
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	--	•	--	•	--	Infinity
Carro GN 1/1	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro GN 2/1	--	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)
Carro EN 400x600	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro EN 800x600	--	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H mm)	CELDA 1150x1290x2480 UNIDAD 1352x760x892	CELDA 1190x1332x2490 UNIDAD 1352x732x892	CELDA 1190x1332x2490 UNIDAD 1352x732x892	CELDA 1390x1532x2490 UNIDAD 1700x940x1500	CELDA 1390x1532x2490 UNIDAD 1700x940x1500	CÁMARA + UNIDAD 1290 x 1176 x 2480
Peso neto	CELDA 521 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	451 kg
Voltaje	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz
Máxima corriente adsorbida	21 A	21 A	21 A	24 A	24 A	21 A
Potencia adsorbida	3250 W	3250 W	3250 W	5420 W	5420 W	3250 W

Túneles modulares INFINITY START 60 - 80 - 100 - 120

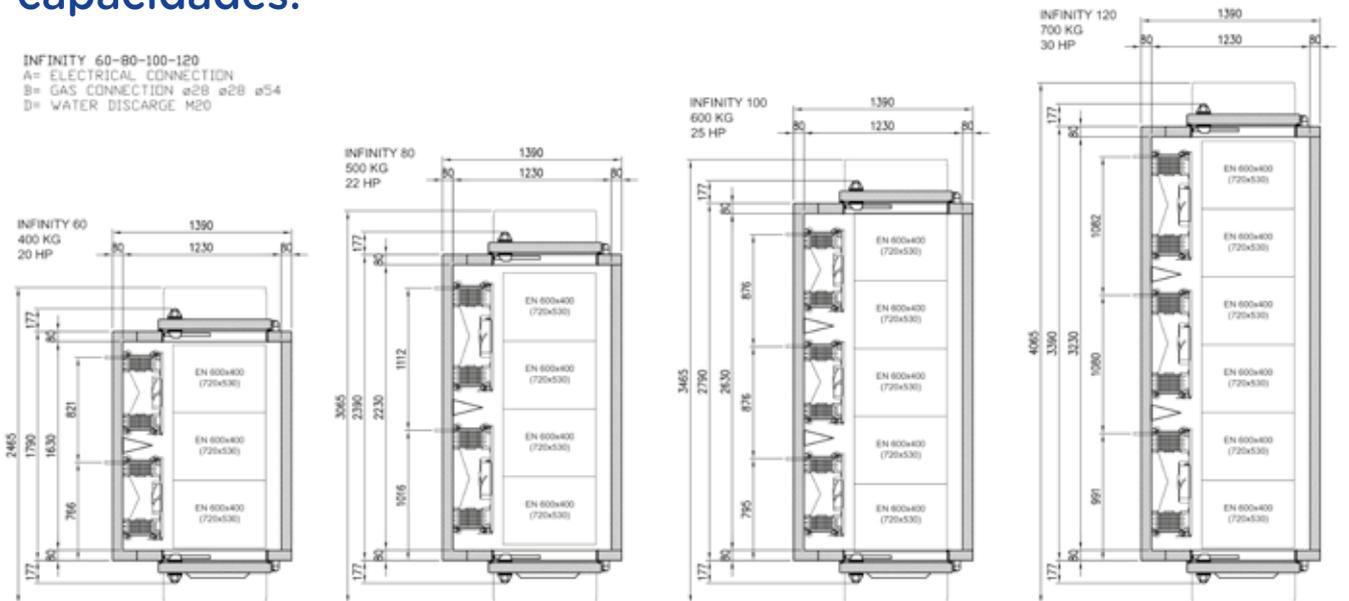
- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación rápida controlada
- Construido en acero inox AISI 304
- Paneles con 80 mm. de aislamiento
- Fondo aislado
- 2 rampas en acero inox
- 2 puertas



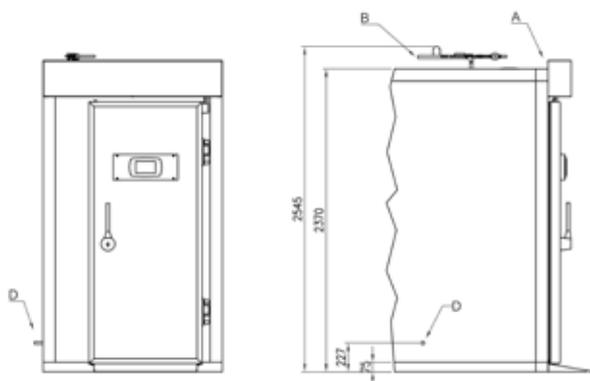
AFINOX

Croquis, Dimensiones y capacidades:

INFINITY 60-80-100-120
A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø28 ø28 ø54
D= WATER DISCHARGE M20



Esquema composición Infinity Start - 60



PVP

INFINITY 60 START 20 HP (SIN GRUPO).....	37.118 €
Unidad 20 HP *.....	21.507 €
INFINITY 80 START 25 HP (SIN GRUPO).....	40.981 €
Unidad 25 HP *.....	31.993 €
INFINITY 100 START 30 HP (SIN GRUPO).....	50.183 €
Unidad 30 HP *.....	33.277 €
INFINITY 120 START 15+15 HP (SIN GRUPO)....	55.105 €
Unidad 15+15 HP *	55.212 €

*Los precios de los abatidores son sin grupo.
Debajo del PVP de cada modelo se indica la unidad correspondiente y el precio.

MODELO	60 - 400 K	80 - 500 K	100 - 600 K	120 - 800 K
Dimensiones exteriores (mm)	1390 x 2465 x 2545	1390 x 3065 x 2545	1390 x 3465 x 2545	1390 x 4065 x 2545
Luz puerta útil (mm)	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100
Dimensión interna útil	780 x 1630 x 2010	780 x 2230 x 2010	780 x 2630 x 2010	780 x 3230 x 2010
Espesor aislamiento (mm)	80	80	80	80
Clase climática (index)	7	7	7	7
Producción abatimiento kg / 90' (+90° +3°)	400	500	600	800
Producción congelación kg / 270' (+90° -18°)	350	450	550	750
Centralina electrónica ARAGON	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"
Tensión y frecuencia (V - Hz)	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50
Máxima corriente absorbida (A)	50	52	60	68
Unidad condensadora	20 HP	22 HP	25 HP	30 HP
MODELO	60	80	100	120
Compresor - BITZER	4G - 20,2 Y	6J - 22,2 Y	6H - 25,2 Y	6G - 30,2 Y
Potencia frigorífica W (-10° C / +40°C)	47300	52600	61600	69300
Potencia frigorífica W (-30° C / +40°C)	19250	20900	24700	27900
Gras refrigerante	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Potencia absorbida W (-30° C / +40°C)	12300	13340	15820	17900

INFINITY Evolution XL

Personalización *a medida* para producciones industriales

- Abatidor para carro construido en acero Inox Aisi 304
- Unidad condensadora a distancia (40 HP)
- Se suministra desmontado
- Dos puertas pasantes, incluye rampas de acceso
- Panel de mando con pantalla "Touch Screen" de 9 pulgadas
- Ciclos automáticos y manuales personalizables
- Abatimiento
- Ultra-congelación
- Descongelación rápida y controlada
- Ciclo combinado
- Función multilevel
- Tarjeta CD Card con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP.
- Sonda al corazón MULTIPUNTO con 4 puntos de lectura

OPCIONAL:

Evo-Cloud · Luces Led · Esterilización · Tracer · Supervisor
Sonda WIFI · Sonda caliente

Los carros no están incluidos



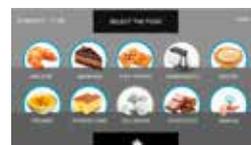
Tecnología EVOLUTION de AFINOX



GASTRONOMÍA



PANADERÍA



PASTELERÍA

- Pantalla táctil Touch Screen de 9 pulgadas
- Control de las variables:
Temperatura alimento
Tiempo ciclo
Temperatura aire y ventilación
- Software personalizado para gastronomía, pastelería y panadería



¿Tienes necesidad de interactuar con tu abatidor Evolution?

Descubre **WebApp Evolution** y permanece siempre conectado con tu cocina, incluso a distancia.



INFINITY Evolution XL



Para carros de todo tipo
GN 1/1, GN 2/1, EN 40x60 - 60x80 y
de medidas especiales.
Luz puerta 1.160mm de anchura

Abatidor realizado a medida, para producciones
alimentarias industriales con dos puertas pasantes.

La línea Infinity Evolution se amplía con las XL: Una nueva tecnología
nacida para incrementar la industrialización de la gran distribución, restauración
colectiva, obradores industriales de gastronomía,
pastelería e industria alimentaria.



Producto listo para
almacenamiento en
cámara frigorífica



Alimentos
procesados listos
para ser enfiados



MAYORISTAS



CATERING Y
COLECTIVIDADES



GASTRONOMÍA
INDUSTRIAL



PANADERÍA



OBRADORES
ALIMENTACIÓN

AFINOX

¡Solicite presupuesto según sus necesidades!

ACCESORIOS

Abatidores de Temperatura Multifunción



ACCESORIOS

MODELO INFINITY	5	5 START	5 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START	1 HUNDRED
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido		Incluido			Incluido		Incluido		--
Tracer	128 €		128 €			128 €		128 €		--
Evocloud	1.124 €		1.124 €			1.124 €		1.124 €		1.124 €
Sonda caliente al corazón	375 €		375 €			375 €		375 €		--
Porta sonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	27 €		27 €			27 €		27 €		--
Esterilizador	524 €		524 €			524 €		524 €		524 €
Iluminación por LED	n.d.	182 €	n.d.	n.d.	193 €	n.d.	203 €	n.d.	203 €	--
Puerta apertura contraria	321 €		321 €			321 €		321 €		--
Kit ruedas	235 €		235 €			235 €		Incluidas		--
Kit guías pastelería (60 x 40)	193 €		193 €			193 €		193 €		--
Válvula electrónica	637 €		637 €			637 €		637 €		--
Condensación por agua	963 €		963 €			1.145 €		1.145 €		--
Versión con grupo remoto	+15%		+15%			+15%		+15%		--

DOTACIONES OPCIONALES



Válvula electrónica para reducir el consumo energético



Kit GSM para enviar SMS y visualizarlos en la pantalla y para recibir SMS de alarma y estado de la máquina



Aplicación TRACER para una visualización simplificada de los datos HACCP



Supervisor WiFi



Kit guías para bandejas pastelería EN 660x400 (mod. 5-8-10-15 Bandejas)



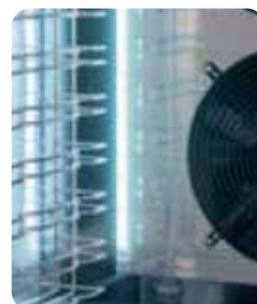
Carros porta bandejas: GN 1/1, GN 2/2, EN 400x600, EN 800x600



Sonda calefactada



Ozonaizer



Iluminación con LED (solo para modelos Start)

ACCESORIOS						
MODELO	INFINITY	START	INFINITY	START	40 COMPACT	TUNEL
	4 HP	4 HP	9 HP	9 HP		
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
Tracer	128 €	128 €	128 €	128 €	128 €	128 €
Evocloud	1.124 €	1.124 €	1.124 €	1.124 €	1.124 €	1.124 €
Sonda caliente al corazón	375 €	375 €	375 €	375 €	375 €	375 €
Portasonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	27 €	27 €	27 €	27 €	27 €	27 €
Esterilizador	524 €	524 €	524 €	524 €	524 €	1.118 €
Carro GN 1/1	631 €	631 €	631 €	631 €	631 €	631 €
Carro GN 2/1	663 €	663 €	663 €	663 €	663 €	663 €
Puerta apertura contraria	342 €	342 €	342 €	342 €	342 €	342 €
Puerta pasante	2.456 €	2.456 €	2.456 €	2.456 €	2.456 €	2.456 €
Válvula electrónica	637 €	637 €	637 €	637 €	--	--
Versión sin grupo	ND	16.853 €	ND	20.170 €	ND	--
Versión 3 x 230V / 60Hz	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%
Control de humedad	2.354 €	--	2.354 €	--	2.354 €	--

Fermentadora controlada **MEKANO PRO**

Una herramienta indispensable para la panificación y la pastelería. La precisa regulación de temperatura, humedad, ventilación y tiempo, nos garantizan un producto de máxima calidad en los procesos de fermentación.

Características

- Construido en acero inox. Aisi 304
- Sistema de control humedad de cámara con humidificador
- Ciclos disponibles: Descongelación, fermentación, ciclos combinados.
- Función multinivel
- Tarjeta sd con video tutorial y puerto Usb para descarga datos HACCP
- Sistema automático de descongelación y evaporación de agua
- Iluminación led
- Sonda multipunto con 4 puntos de lectura



Mod. MEKANO PRO 900

ROLL IN

- Para entrada con carro. Rampa incluida.
- Unidad de condensación incorporada.

ACCESORIOS

- Evo cloud.Tracer.



	PVP
Mod. Mekano Pro 700	8.507 €
Mod. Mekano Pro 900	9.523 €
Mod. Mekano Pro Roll In	19.153 €

DESCONGELACIÓN

Los picos de trabajo altos o bajos pueden requerir de forma inesperada el uso de productos semiacabados previamente almacenados.
Descongele la masa antes de su fermentación.

FERMENTACIÓN

Hay muchos secretos para una masa blanda y digerible.
La fermentación es un proceso delicado y gradual en el que el tiempo, la temperatura y la humedad debe estar siempre bajo control.

CONSERVACIÓN

Pare el proceso de fermentado en el momento óptimo.
Usted decide si:
· Conserva la masa fría lista para hornear.
· Abatir la masa para ultracongelar y estocar.



Mod. MEKANO PRO 700



Mod. MEKANO PRO 900



Mod. MEKANO PRO ROLL-IN



Ciclo de Trabajo

La tecnología Afinox, con su revolucionario software y el sistema de control touch con pantalla de 9", nos permiten una gestión precisa e intuitiva de todos los parámetros. Gracias al ciclo combinado con hasta 6 fases consecutivas, podemos estandarizar los procesos de elaboración y obtenemos una fermentación perfecta, con productos siempre fragantes y digeribles.



Soluciones y ventajas para la PANADERÍA

Reducción de trabajo nocturno y festivos. Mekano Pro permite al operador dividir la preparación en varios pasos. Las fases de la fermentación, preprogramables y ejecutables incluso en su ausencia, garantizan una masa perfectamente fermentada y lista para ser horneada a la mañana siguiente.

Mayor comodidad y confort de Trabajo!



Soluciones y ventajas para la PIZZERÍA

Para obtener una masa de pizza crujiente al externo y suave al interno, es necesario garantizar una adecuada maduración de la masa, respetando la justa medida de tiempos y humedad. Mekano Pro nos permite obtener productos homogéneos y estandarizados, siempre perfectamente digeribles.



Soluciones y ventajas para la PASTERÍA

La pastelería, sin renunciar a sus grandes clásicos, no debe negarle espacio a la novedad. La utilización y la sabia elaboración de elementos únicos, como por ejemplo la levadura madre, o productos estacionales y locales, nos permiten una gran ventaja competitiva, garantizando un stock diversificado y reduciendo el desperdicio de materias primas.

MODELO	MEKANO PRO 700 TN	MEKANO PRO 900 TN	MEKANO PRO ROLL-IN
Dimensiones ext. (mm.)	733 x 843 x 2090	803 x 1016 x 2090	1290 x 1332 x 2466
Capacidad bandejas	18 60 x 40	36 60 x 40	2 Carros 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	665	665	1596
Amperios	8,4	8,4	19
Rango temperatura	-10 / +45 °C	-10 / +45 °C	-25 / +45 °C
Rango humedad	45 / 95%	45 / 95%	45 / 95%
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50



Vista panorámica de la fábrica INOXTREND

Soluciones estudiadas para facilitar el trabajo



La más extensa gama de hornos del mercado

GAMA

Incluye modelos:

- Eléctricos y a gas
- Mixtos con boiler o a inyección directa
- A convección con y sin humidificación
- Con paneles de mandos analógicos, electrónicos o programables
- Con exclusivo sistema de lavado con pastillas (mod. programables)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en acero inoxidable 18/10 Aisi 304
- Cámara de cocción estanca, con esquinas redondeadas
- Ventiladores en Aisi 316
- Sistema de producción del calor completamente en el interior de la cámara de cocción (XT BOXTOR®)
- Calentamiento con resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800 (mod. electricos)
- Calentamiento con sistema presurizado (premezcla total de aire y gas) (XT PREMIXER para mod. gas)
- Dispositivo para inyección agua a impulsos (mod. programables)
- Dispositivo para la evacuación del exceso de humedad con sistema de seguridad para sobrepresiones
- Señalización visual presencia anomalías

SISTEMAS / MODALIDADES DE COCCIÓN

- Convección, convección+vapor, vapor
- Cocción programable, utilizando recetas pregrabadas o recetas libres, con gestión automática de las cocciones (mod. programables)
- Con sonda al corazón y control Delta T, "Cook & Hold", regeneración
- A vapor a baja temperatura, lenta a baja temperatura, deshidratación, cocina al vacío, pasteurización...



Tecnología INOXTREND

XT BOXTOR

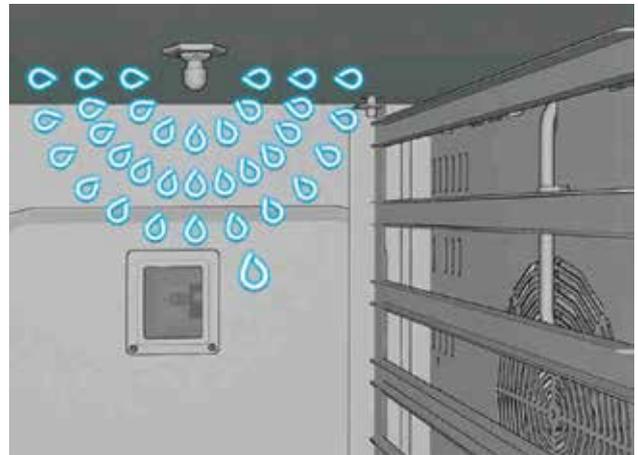
El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!



En los **sistemas tradicionales** (A), cámara y deflector son los elementos técnicos que permiten direccionar el aire caliente hacia los alimentos. Problema: cámaras de compleja construcción, componentes de difícil acceso. Con la tecnología **XT BOXTOR** (B), gracias a un exclusivo baffle®, giratorio y extraíble, que direcciona el aire caliente sobre los alimentos, se soluciona el problema: la cámara es lineal y los componentes resultan de fácil inspección.

XT MULTI CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"



Novedoso sistema de lavado automático de la cámara de cocción mediante pastillas de detergente y abrillantador.

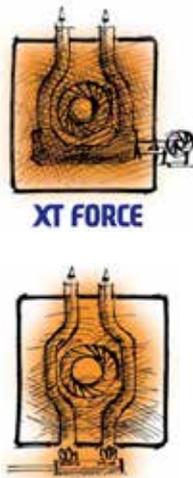
DETABINOX BRILLINOX

XT FORCE

XT PREMIXER



Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas !



XT FORCE: la nueva tecnología Inoxtrend constituida por el quemador, posicionado en el interior de un innovador generador térmico. Resiste a temperaturas muy altas y está posicionado completamente en el interior de la cámara de cocción. Las ventajas son evidentes: La eficiencia térmica mejora del 30%; los tiempos para la puesta en temperatura del horno son muy cortos y las cocciones más rápidas.

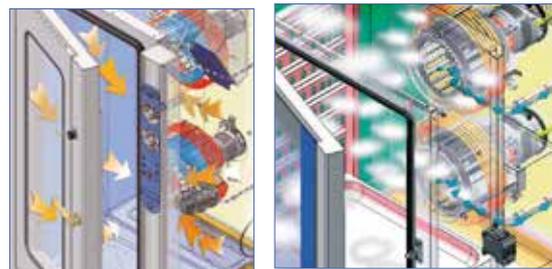
XT PREMIXER es el sistema electrónico que genera un fluido de combustión óptimo (aire y gas siempre en las cantidades ideales), para el correcto funcionamiento del quemador, incluso en cámaras de combustión herméticamente cerradas.

DOS SISTEMAS DE GENERAR VAPOR

Mixto Directo

Humedad y ventilación

DIRECT SYSTEM Vapor generado mediante la inyección de agua sobre el ventilador. Gracias al dispositivo XT CLIMA se alcanza el porcentaje de vapor deseado.



XT PREMIX (para modelos eléctricos o a gas)

Mixto con Boiler

"steam accumulator"

Sistema automático para una rápida y elevada disponibilidad de vapor saturado homogéneo.



Modelos eléctricos o a gas



Boiler con alimentación eléctrica



Boiler con alimentación a gas

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Serie Nice Snack

Ideal para cocinas con reducido espacio

- Puerta con doble cristal
- Luz interior
- Válvula evacuación de vahos
- Cámara cocción con cantos redondeados
- Distancia entre guías: 67 mm
- Entrada bandejas longitudinal
- Ciclo de enfriamiento rápido



Mod. SDE-107 E

INOXTREND

Analógico Mod. SDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel SDA/RDA

INOXTREND

Electrónico Mod. SDE

- Vapor
- Convección
- Sonda corazón (opcional)



Panel SDE

Dotación

- 1 Parrilla

Accesorios recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

- Sonda Corazón (Para Mods. SDE) 193 €
Consultar página 113



Mod. SDA 304 E



Mod. SDE-104 E



Mod. SDE-107 E

Cocciones y otras modalidades de funcionamiento

	Cocción a convección	Campo de temperatura entre 50° C y 270° C
	Cocción a vapor	Campo de temperatura entre 50° C y 100° C
	Cocción a convección - vapor	Campo de temperatura entre 50° C y 270° C
	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido de la cámara de cocción, con puerta abierta, por medio del ventilador de la cámara de cocción

XT SNACK piccolo chef está hecho utilizando los mismos materiales y las mismas soluciones tecnológicas de las grandes hornos profesionales **INOXTREND**, para de garantizar un alto nivel de calidad.

Facilidad de uso, seguridad de los resultados de cocción, eficiencia en el consumo, agradables estéticamente, fiabilidad total: cada detalle ha sido estudiado a fondo hasta encontrar la solución adecuada.

XT SNACK piccolo chef es el horno más adecuado para cocinar de forma profesional en espacios reducidos (bares, cafeterías, tiendas gastronómicas, carnicerías etc...).

La gama **XT SNACK piccolo chef** pensada para quien trabaja, para satisfacer las distintas formas de vivir la pequeña cocina profesional, entre tradición e innovación.

Hornos mixtos directos - eléctricos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	PVP
SDA-304 E	4 GN 2/3	4 / 2'7	3 x 400 + N / 230 V	600 x 690 x 480	2.803 €
SDA-104 E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480	3.183 €
SDE-104 E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480	3.440 €
SDA-107 E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700	3.734 €
SDE-107 E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700	3.954 €

Hornos Mixtos Directos eléctricos Nice+ Simple

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Luz interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Doble velocidad mod. RDT Touch Small
- Sonda al corazón mod. RDT Touch Small
- Válvula evacuación de vahos
- Lavado de cámara automática (modelos RDT Touch Small)
- Acceso interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos programables RDT Touch Small (150 programas almacenados y disponibilidad para otros 150)

Accesorios recomendados:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios	PVP
Sonda corazón (Para Mod. RDE)	198 €
Consultar página	113



Mod. RDT-115 E
(soporte integrado)



Panel Analógico
Mod. RDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel Electrónico
Mod. RDE

- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón (opcional)



Panel Programable Touch Small
Mod. RDT

- Programas automáticos de cocción
- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón
- Lavado automático
- Etc...



Mod. RDA-105 E



Mod. RDT -110 E



Sección RDA-105 E

Funciones Panel Programable TOUCH SMALL

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



MODELOS ANALÓGICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDA-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	3.906 €
RDA-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	5.008 €
RDA-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	7.372 €

Modelo RDA 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS ELECTRÓNICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDE-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	4.237 €
RDE-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	5.468 €
RDE-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	7.800 €

*Modelo RDE 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS PROGRAMABLES (TOUCH SMALL)

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P.
RDT-105 E	5 G N 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600	5.008 €
RDT-110 E	10 G N 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940	6.302 €
RDT-115 E	15 G N 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650	8.935 €

*Modelo RDT 105 E, 1x 230 V 5KW + 3%

Hornos Mixtos Directos eléctricos

Serie Nice+ Simple-51

Panel de mandos
parte superior

Sólo 51 cm.
de ancho

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm.
- Luz interior
- Puerta con doble cristal
- Lavado cámara (Mods. RHDT)
- Válvula evacuación de vahos



Mod. RHDE - 107 E



Todos los modelos

PUERTA CON APERTURA DERECHA O IZQUIERDA

El sentido de apertura puerta de los hornos **XT SIMPLE 51** puede ser invertido.

El vidrio interior de la puerta abrible facilita la limpieza.

El vidrio exterior, con tratamiento de baja emisión reduce la temperatura y la dispersión de calor, aumentando la eficiencia térmica del horno.

FACIL ACCESO FRONTAL

El acceso a los componentes eléctricos/ electromecánicos se realiza quitando el panel de control frontal, permitiendo la inspección del horno sin necesidad de desconectar las conexiones de agua o desagüe.

Dotación: Una parrilla GN 1/1

Accesorios Recomendables

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Sonda Corazón (Para Mods. RHDE)	198 €
Cambio sentido apertura puerta	144 €
Consultar página	113



Mod. RHDT - 104 E

Funciones panel electrónico:

- Panel de mandos electrónico
- Control electrónico de los parámetros de cocción
 - Vapor (de 20 a 100°C)
 - Convección (de 20 a 270°C)
 - Mixto (de 20 a 270°C)
- Señal acústica del final del ciclo de cocción
- Dispositivo evacuación de vahos (tiro)
- Iluminación interior
- Tecla visualización valores configurados
- Sonda al corazón (opcional)



Panel electrónico RHDE



Mod. RHDT - 107 E

Funciones panel programable:

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático (pastillas detergente)
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP
- Distancia entre guías: 67 mm.



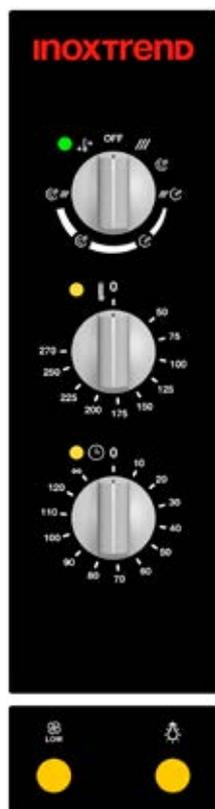
Panel programable RHDT

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES	PVP
RHDE-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 910 x 670	4.237 €
RHDT-104 E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 910 x 670	4.622 €
RHDE-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 910 x 880	4.548 €
RHDT-107 E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 910 x 880	5.436 €

Hornos Mixtos Directos ANALÓGICOS

Serie Professional Compact

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal. Modelos 120 y 220 con carro (incluido en el precio)
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
 - Vapor
 - Convección
 - Mixto (Convección + vapor)



Mod. CDA 120 G

Mod. CDA

- Vapor
- Convección
- Mixto
- 7 posiciones de ciclo mixto

Dotación:

- 1 parrilla
- Mod. 120, 220: 1 carro y 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios

Consultar página 106

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA-107 G



Mod. CDA 211 E



Mod. CDA 111 E

Mixtos directos - analógicos / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA-107 E		7 x 1/1	8,3 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 820	80	4.419 €
CDA-111 E		11 x 1/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 1100	100	5.211 €
CDA-207 E		7 x 2/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 820	150	6.078 €
CDA-211 E		11 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 1100	300	8.175 €
CDA-120 E		20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1080 x 1880	150 - 300	14.713 €
CDA-220 E		20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1400 x 1880	300 - 500	19.003 €

Mixtos directos - analógicos / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDA-107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80	6.142 €
CDA-111 G		11 X 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1100	100	7.618 €
CDA-207 G		7 X 2/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150	8.549 €
CDA-211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1100	300	10.400 €
CDA-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300	18.458 €

Hornos Mixtos Directos ELECTRÓNICOS Serie Professional Compact

- Mandos electrónicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
 - Vapor
 - Convección
 - Mixto (Convección + vapor)



Mod. CDE 111 G



Mod. CDE

- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón (opcional)

Dotación:

- 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

Accesorios	PVP
Sonda corazón	198 €
Consultar página	113

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDE-107 E



Mod. CDE 207 E



Mod. CDE-211 G



Mixtos directos electrónicos / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDE-107 E		7 x 1/1	8,3 kw	--	3 X 400 + N	800 x 800 x 820	80	4.719 €
CDE-111 E		11 x 1/1	16,4 kw	--	3 X 400 + N	800 x 800 x 1100	100	6.008 €
CDE-207 E		7 x 2/1	16,4 kw	--	3 X 400 + N	1040 x 920 x 820	150	6.843 €
CDE-211 E		11 x 2/1	23 kw	--	3 X 400 + N	1040 x 920 x 1100	300	9.052 €

Mixtos directos electrónicos / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDE-107 G		7 x 1/1	0,5 kw	12 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 820	80	6.629 €
CDE-111 G		11 x 1/1	0,5 kw	16 kw	1 x 230 V	800 x 840 x 1100	100	8.169 €
CDE-207 G		7 x 2/1	0,6 kw	16 kw	1 x 230 V	1040 x 960 x 820	150	9.149 €
CDE-211 G		11 x 2/1	0,6 kw	23 kw	1 x 230 V	1040 x 920 x 1100	300	10.914 €

Hornos Mixtos Directos Programables

Serie Professional Compact

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



Mod. CDT-111 E



Panel
Programable
Touch Small

Mod. CDT

- Programas automáticos de cocción
- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón
- Lavado automático
- Etc...

Dotación:

- 1 parrilla
- Mod. 120, 220: 1 carro y 1 parrilla

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

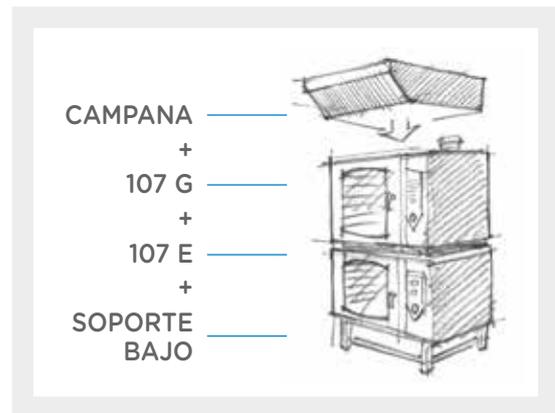
Accesorios

Consultar página 106

PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDT 107 G



Mod. CDT 207 E

Mixtos directos programables / Modelos Eléctricos

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDT-107 E		7 x 1/1	8,3 kw - 3 x 400 V	--	800 x 800 x 820	80	6.046 €
CDT-111 E		11 x 1/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	800 x 800 x 1100	100	7.447 €
CDT-207 E		7 x 2/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	1040 x 920 x 820	150	8.410 €
CDT-211 E		11 x 2/1	23 kw - 3 x 400 V	--	1040 x 920 x 1100	300	9.812 €
CDT-120 E		20 x 1/1	30 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1080 x 1880	150-300	18.040 €
CDT-220 E		20 x 2/1	52 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1400 x 1880	300-500	22.577 €

Mixtos directos programables / Modelos a Gas

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
CDT-107 G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80	7.629 €
CDT- 111 G		11 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1150	100	9.277 €
CDT-207 G		7 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150	10.411 €
CDT-211 G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1150	300	12.800 €
CDT-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150-300	20.951 €

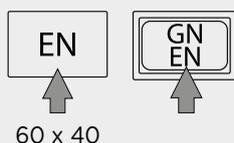
Horno Mixto Directo Professional PB



Especial paella

- Sistema de guías mixtas 60 x40 -GN 1/1
- Distancia entre guías 67 mm
- Capacidad paellas hasta 40 cm
- Dotacion: 1 parrilla

2 OPCIONES DISPONIBLES



60 x 40



Mod. PB-SA-007E



Modelos analógicos PB-SA

- Conveccion / Conveccion+vapor
- Mandos electromecánicos
- Display temperatura
- Autoreverse



Modelos programables PB-DT

- Conveccion /Vapor /mixto
- Sonda al corazón
- Doble velocidad ventilación
- Multinivel
- Lavado automático (líquido)



Modelos Eléctricos

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA ELÉCTRICA	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
PB-SA-007 E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 x 400 + N	840 x 890 x 950	90	4.227 €
PB-SA-012 E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 1275	150	5.018 €
PB-DT-007 E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 950	90	5.965 €
PB-DT-012 E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 1275	150	7.148 €

Hornos mixtos con boiler

Gourmet GR BT

Los nuevos hornos Gourmet garantizan una perfecta saturación de vapor, una regulación automática de la humedad y un control activo de entrada y salida del aire, creando un ambiente ideal para la cocción de cada producto.

- Vapor generado mediante boiler
- Panel de mandos Touch capacitativo de 7" con interfaz gráfica intuitiva
- Función Multilevel y multicooking
- 8 velocidades de ventilación, normal o semiestática
- Sonda multipunto
- Hasta 300 recetas disponibles y posibilidad de crear hasta 1000 nuevas recetas con hasta 20 pasos cada una.
- Lavado automático de la cámara mediante pastillas
- Ducha retractil integrada
- Maneta patentada con sistema de fácil apertura con ambas manos ocupadas.
- Iluminación luz led.



Mod. GR-BT-110E

Panel Touch
capacitivo de 7" de última generación



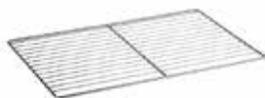
- Función multilevel
- Función multicooking
- 8 velocidades de ventilación
- 3 programas de lavado

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA ELÉCTRICA	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS	P.V.P
GR-BT-106 E	6 GN 1/1	8,4 kw	3 x 400 + N	850 x 820 x 860	80	8.507 €
GR-BT-110 E	10 GN 1/1	18 kw	3 X 400 + N	850 x 820 x 1150	150	11.128 €

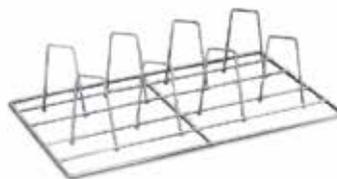
INOXTREND

Accesorios Hornos INOXTREND

MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Lavado cámara automático (con pastillas)	Snack	Incluido en modelos programables				
	Simple	Incluido en modelos programables				
	Compact	Incluido en modelos programables				
	Gourmet	Incluido en todos los modelos				
Pastillas detergente DETABINOX		Bidón 100 pastillas	72 €			
Pastillas abrillantador BRILLINOX		Bidón 80 pastillas	129 €			
 Campana aspiración (Ø 14'5)		1.744 €	1.744 €	2.247 €	2.247 €	2.247 €
Puerta lado contrario		375 €	375 €	476 €	749 €	749 €
Kit descalcificador (cartucho incluido)		246 €	246 €	246 €	246 €	246 €
Cesta "patatas fritas" GN 1/1		123 €	123 €	123 €	123 €	123 €
Cesta "pollos asados" GN 1/1		96 €	96 €	96 €	96 €	96 €
Bandeja aluminio antiadherente GN 1/1		128 €	128 €	128 €	128 €	128 €
Placa Grill		289 €	289 €	289 €	289 €	289 €
Kit desagüe		64 €	64 €	64 €	64 €	64 €



PARRILLA

BANDEJA
Patatas FritasBANDEJA
Pollos Asados

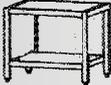
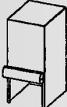
BANDEJA PERFORADA



BANDEJA GN

Cesta red acero inox.
GN 1/1Bandeja aluminio
antiadherente GN 1/1Placa Grill
GN 1/1

Accesorios Hornos INOXTREND

MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1	
	Ducha exterior lavado cámara	171 €	171 €	171 €	171 €	171 €	
	Soporte horno sin guías (altura 700)	Snack altura 1000	706 €	--	--	--	--
		Simple	706 €	706 €	--	--	--
		Professional	706 €	706 €	728 €	--	--
		Gourmet	706 €	706 €	728 €	--	--
	Soporte horno con guías (altura 700)	Snack	792 €	--	--	--	--
		Simple	803 €	803 €	--	--	--
		Professional	845 €	845 €	867 €	--	--
		Gourmet	845 €	845 €	867 €	--	--
	Estructura porta bandejas extraíble 10-1/1 y 10-2/1	Professional	--	1.059 €	1.059 €	--	--
		Gourmet	--	1.059 €	1.059 €	--	--
	Carro porta estructura 10-1/1 y 10-2/1	Professional	--	1.231 €	1.231 €	--	--
		Gourmet	--	1.231 €	1.231 €	--	--
	Estructura con carro portabandejas	Professional	--	--	--	2.136 €	2.343 €
		Gourmet	--	--	--	2.136 €	2.343 €
	Estructura con carro portaplatos	Professional	--	--	--	2.482 €	3.082 €
		Gourmet	--	--	--	2.482 €	3.082 €
	Manta térmica	Professional	--	--	--	1.498 €	2.087 €
		Gourmet	--	--	--	1.498 €	2.087 €



Soporte con Guías



Ducha Exterior



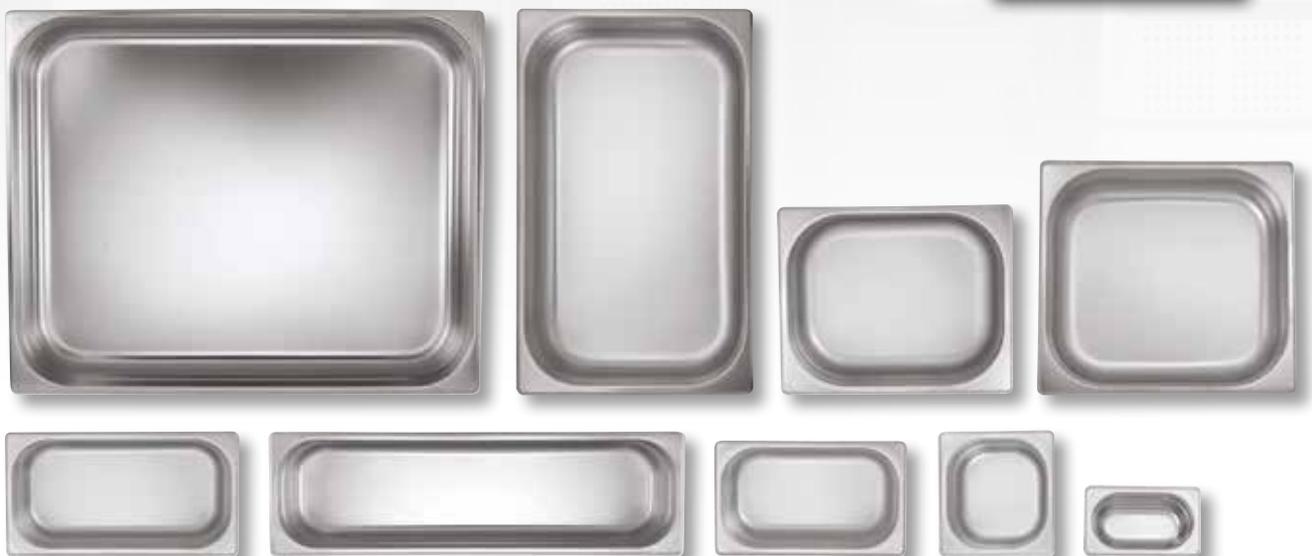
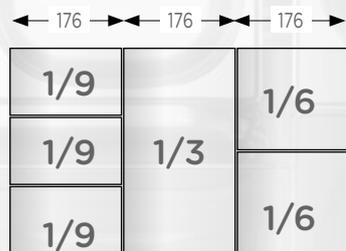
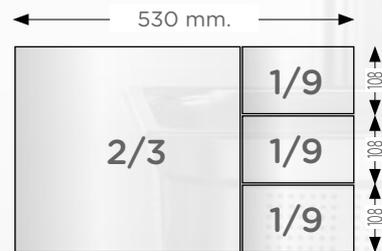
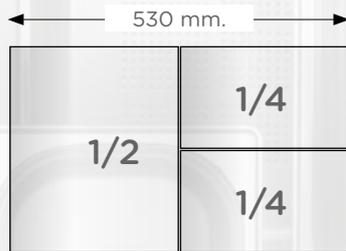
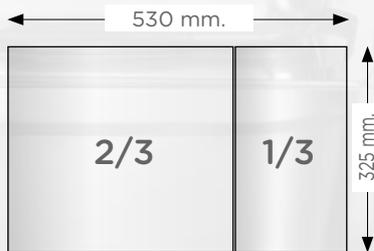
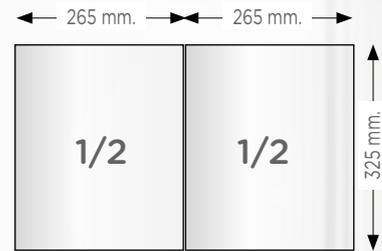
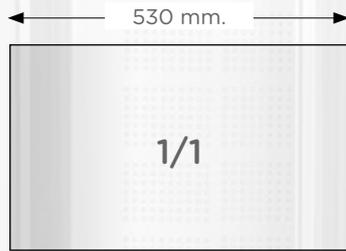
Campana de Aspiración

Recipientes Gastronorm de Acero Inoxidable



- Acero INOX 18/10
- Certificación "Food Contact"

Combinaciones y Medidas



Recipientes Gastronorm de Acero Inoxidable

CUBETAS LISAS



SIN ASAS



CON ASAS

Profundidad (mm.)	Capacidad (litros)	Modelo	PVP (€)	Modelo	PVP (€)	Tamaño GN
20	4,5	GN 2/1 - 20	33	-	-	2/1 - 650 x 530 mm.
40	10	GN 2/1 - 40	38	-	-	
65	16,5	GN 2/1 - 65	43	GN 2/1 - 65	55	
100	26	GN 2/1 - 100	57	GN 2/1 - 100	64	
150	40	GN 2/1 - 150	87	GN 2/1 - 150	108	
200	55	GN 2/1 - 200	95	GN 2/1 - 200	125	
20	1,9	GN 1/1 - 20	16	-	-	1/1 - 530 x 325 mm.
40	4,5	GN 1/1 - 40	18	-	-	
65	7,4	GN 1/1 - 65	20	GN 1/1 - 65	30	
100	12,6	GN 1/1 - 100	25	GN 1/1 - 100	36	
150	18	GN 1/1 - 150	37	GN 1/1 - 150	53	
200	25	GN 1/1 - 200	45	GN 1/1 - 200	60	
20	1,25	GN 2/3 - 20	17	-	-	2/3 - 354 x 325 mm.
40	3	GN 2/3 - 40	18	-	-	
65	5,25	GN 2/3 - 65	20	GN 2/3 - 65	30	
100	8	GN 2/3 - 100	26	GN 2/3 - 100	36	
150	11,5	GN 2/3 - 150	34	GN 2/3 - 150	45	
200	16,25	GN 2/3 - 200	39	GN 1/3 - 200	52	
20	0,85	GN 1/2 - 20	11	-	-	1/2 - 325 x 265 mm.
40	1,75	GN 1/2 - 40	12	-	-	
65	3,5	GN 1/2 - 65	14	GN 1/2 - 65	25	
100	5,5	GN 1/2 - 100	18	GN 1/2 - 100	31	
150	8,5	GN 1/2 - 150	25	GN 1/2 - 150	38	
200	11	GN 1/2 - 200	32	GN 1/2 - 200	46	
20	0,6	GN 1/3 - 20	11	-	-	1/3 - 325 x 176 mm.
40	1,5	GN 1/3 - 40	12	-	-	
65	2,25	GN 1/3 - 65	13	GN 1/3 - 65	24	
100	3,5	GN 1/3 - 100	16	GN 1/3 - 100	30	
150	5,5	GN 1/3 - 150	23	GN 1/3 - 150	34	
200	7,25	GN 1/3 - 200	28	GN 1/3 - 200	39	
20	0,4	GN 1/4 - 20	10	-	-	1/4 - 265 x 162 mm.
40	1	GN 1/4 - 40	12	-	-	
65	1,5	GN 1/4 - 65	12	GN 1/4 - 65	20	
100	2,5	GN 1/4 - 100	15	GN 1/4 - 100	26	
150	3,75	GN 1/4 - 150	20	GN 1/4 - 150	32	
200	5,25	GN 1/4 - 200	28	GN 1/4 - 200	41	
-	-	-	-	-	-	1/6 - 176 x 162 mm.
-	-	-	-	-	-	
65	1	GN 1/6 - 65	12	GN 1/6 - 65	20	
100	1,5	GN 1/6 - 100	13	GN 1/6 - 100	22	
150	2,25	GN 1/6 - 150	17	GN 1/6 - 150	25	
200	3	GN 1/6 - 200	26	GN 1/6 - 200	34	
-	-	-	-	-	-	1/9 - 176 x 108 mm.
-	-	-	-	-	-	
65	0,5	GN 1/9 - 65	11	-	-	
100	0,8	GN 1/9 - 100	13	-	-	
-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	

Recipientes **Gastronorm** de Acero Inoxidable

CUBETAS PERFORADAS



Cubetas Perforadas SIN ASAS

Modelo	Profundidad (mm.)	PVP (€)	Tamaño GN
GNP 2/1 - 20	20	49	2/1 - 650 x 530 mm.
GNP 2/1 - 40	40	53	
GNP 2/1 - 65	65	67	
GNP 2/1 - 100	100	83	
GNP 2/1 - 150	150	116	
GNP 2/1 - 200	200	140	
GNP 1/1 - 20	20	27	1/1 - 530 x 325 mm.
GNP 1/1 - 40	40	37	
GNP 1/1 - 65	65	38	
GNP 1/1 - 100	100	48	
GNP 1/1 - 150	150	69	
GNP 1/1 - 200	200	85	
GNP 2/3 - 20	20	22	2/3 - 354 x 325 mm.
GNP 2/3 - 40	40	26	
GNP 2/3 - 65	65	31	
GNP 2/3 - 100	100	40	
GNP 2/3 - 150	150	58	
GNP 2/3 - 200	200	64	
GNP 1/2 - 20	20	16	1/2 - 325 x 265 mm.
GNP 1/2 - 40	40	27	
GNP 1/2 - 65	65	27	
GNP 1/2 - 100	100	36	
GNP 1/2 - 150	150	46	
GNP 1/2 - 200	200	60	



Hornos Convección Eléctricos Serie SNACK

La más amplia gama de hornos para gastronomía, panadería y pastelería

- Mandos analógicos
- Modelos con o sin inversión de giro
- Modelos con y sin humidificador
- Modelo Maxi Plus - Barras hasta 53 cm.
- Apertura puerta batiente o lateral
- Diferentes capacidades:
 - 4 bandejas 44 X 31,5
 - 4 bandejas 48 X 34
 - 4 GN 1/1
- Puerta con doble cristal
- Luz interior



Mod. Maxi-Plus

Todo tipo de cocciones



	PVP
Star 2	663 €
Maxi Plus	744 €
Maxi Plus + Grill	936 €
Maxi Plus PL	936 €



Mod. Star 2



Mod. Maxi-Plus PL



Mod. Maxi-Plus

MODELO	Star-2	Maxi Plus	Maxi Plus + Grill	Maxi Plus PL
Dimensiones Ext.	595 x 560 x 575	686 x 665 x 580	686 x 665 x 580	686 x 665 x 580
Dimensiones Int..	460 x 374 x 353	560 x 420 x 370	560 x 420 x 370	560 x 420 x 370
Potencia (kw)	3,1	3,7	3,7 (+2)	3,7
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Humidificador	NO	NO	NO	NO
Dimens. Bandejas	440 x 315	480 x 340 o GN1/1	480 x 340 o GN1/1	480 x 340 o GN1/1
Núm. Bandejas	4	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)
Dotación	4	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)	4 (480 x 340)
Apertura puerta	Batiente	Batiente	Batiente	Lateral
Nº motores/Ventila.	2	2	2	2
Acabado interior	Esmaltado	Inox	Inox	Inox
Inversión de giro	NO	NO	NO	NO
Gratinador	NO	NO	SI	NO

Hornos Convección Eléctricos Serie 60x40 o GN1/1



Mod.
Tandem 4 PL

- Mandos analógicos o electrónicos
- Modelos con o sin inversión de giro
- Modelos con y sin humidificador
- Apertura puerta batiente o lateral
- Diferentes capacidades:
 - 4 bandejas 60 x 40
 - 4 GN 1/1
 - 6 bandejas 60 x 40
 - 6 GN 1/1

- Puerta con doble cristal
- Luz interior



Apertura Lateral



	PVP
Tandem 3	1.193 €
Tandem 4	1.364 €
Tandem 3 PL	1.386 €
Tandem 4 PL	1.562 €
Star 4	1.600 €
411 3 + G	1.723 €
MKF 664 SP	2.846 €



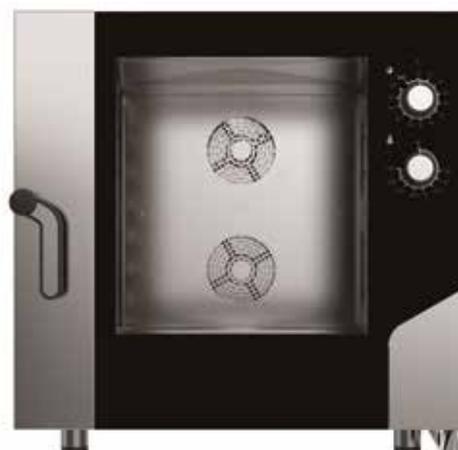
Mod. Tandem 3



Mod. 411 3 + Grill



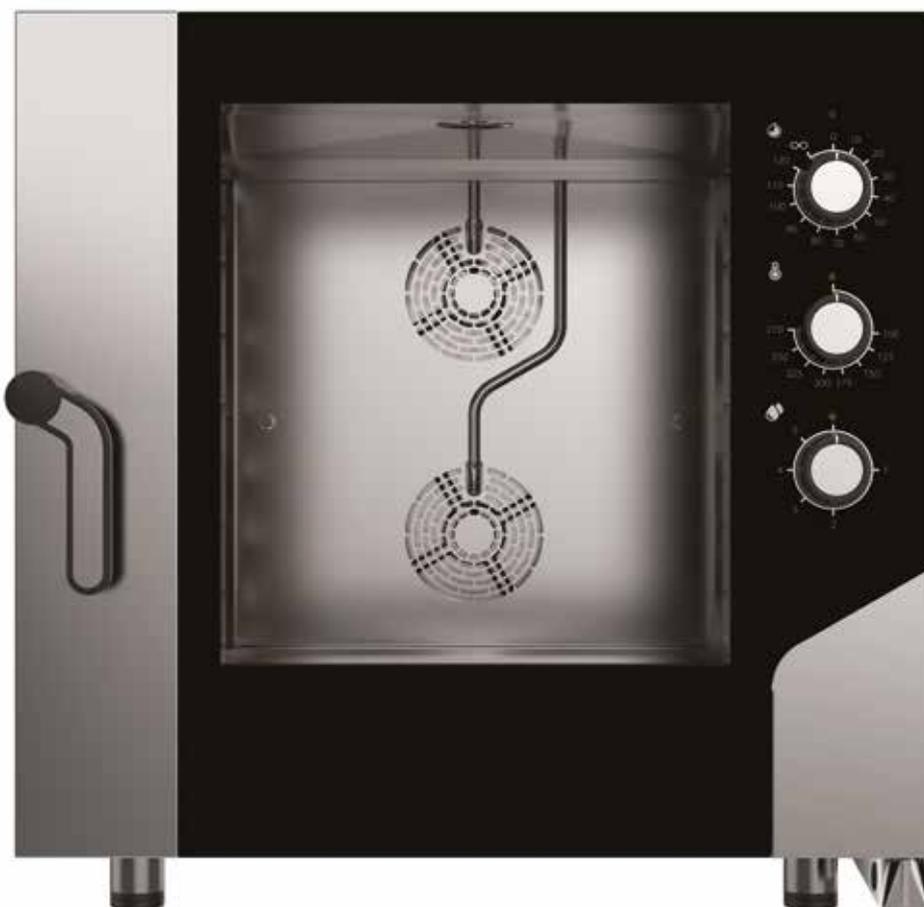
Mod. STAR 4



Mod. MKF 664 SP

MODELO	Tandem 3	Tandem 4	Tandem 3 PL	Tandem 4 PL	Star-4	411 3 + G	MKF 664 SP
Dimensiones Ext.	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	775 x 805 x 550	834 x 740 x 575	790 x 750 x 635	850 x 1041 x 850
Dimensiones Int..	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	650 x 480 x 350	700 x 460 x 360	670 x 485 x 380	
Potencia (kw)	3,7	5,4	3,7	5,4	6,3	5,2 (Grill 2,5)	10,4
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 (1 x 230)	1 x 230	3 x 400 (1 x 230)	3 x 400	3 x 400 (1 x 230)	3 x 400
Humidificador	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO
Dimens. Bandejas	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400 o GN 1/1	600 x 400
Núm. Bandejas	3	4	3	4	4	4	6
Dotación	2	2	2	2	2	2	2
Apertura puerta	Batiente	Batiente	Lateral	Lateral	Batiente	Batiente	Lateral
Nº motores/Ventila.	1	1	1	1	2	2	2
Acabado interior	Inox	Inox	Inox	Inox	Esmaltado	Inox	Inox
Inversión de giro	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI
Gratinador	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO
Panel de mandos	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Analógico	Analógico	Analógico

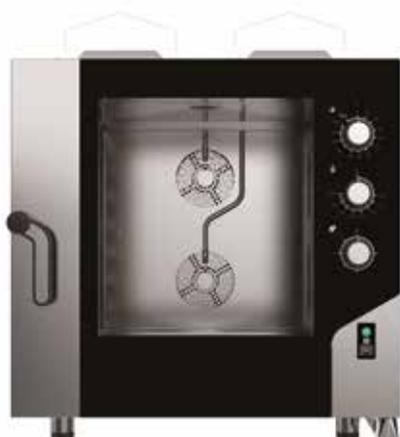
Hornos Convección + Vapor Eléctricos y a Gas



Mod. MKF 616 S

- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta apertura lateral, con doble cristal templado
- Motor ventilador centrífugo con inversión de giro
- Potentes quemadores con dispositivo electrónico de control (modelos a gas)
- Mando manual de salida vahos
- Luz interior
- Dotación: 2 bandejas 60x40 ó 1 parrilla G N 1/1
- Vapor directo / Humidificador manual (Mod. 900G)

	PVP
Modelos eléctricos	
MKF 616 S	3.392 €
MKF 1016 S	4.697 €
Modelos a gas	
KF 1001 G	3.392 €
MKF 616 GS.....	5.131 €
MKF 1016 GS	5.596 €
Kit Superponer	428 €



Mod. MKF 616 GS



Mod. MKF 1016 GS



Mod. KF 1001 G



Detalle Puerta y Guías KF 1001 G

MODELO	MKF 616 S	MKF 1016 S	KF 1001 G	MKF 616 GS	MKF 1016 GS
Dimensiones Ext.	850 x 1041 x 850	850 x 1041 x 1130	960 x 760 x 740	951 x 1041 x 850	850 x 1041 x 1231
Potencia (kw)	10,4	15,4	8 Kw (gas)	13,5 Kw (gas)	18 Kw (gas)
Voltaje (v)	3 x 400 + N - 50Hz	3 x 400 + N - 50Hz	1 x 230 v	1 x 230 v	1 x 230 v
Vapor	Directo - 5 posiciones	Directo - 5 posiciones	Humidificador manual	Directo - 5 posiciones	Directo - 5 posiciones
Dimens. Bandejas	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40	60 x 40 / GN 1/1	60 x 40 / GN 1/1
Núm. Bandejas	6	10	4 / 5	6	10
Dotación	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas	2 bandejas
Paso guía	80	80		80	80
Alimentación	Eléctrico	Eléctrico	Gas	Gas	Gas
Nº motores/Ventila.	2	3	1	2	3
Acabado interior	Inox 304	Inox 304	Inox 304	Inox 304	Inox 304
Inversión de giro	SI	SI	SI	SI	SI
Peso	108 Kg	140 Kg	92 Kg	123 Kg	150 Kg

Fermentadores

El complemento perfecto para una rápida y controlada fermentación de croissants, pan y bollería en general.

- Construcción en acero inox.
- Termostato regulable hasta 60 °C
- Bandeja humidificadora
- Modelo MKL 1064 S con humidificador



Mod. MKL 1064 S

	PVP
EKL 823	690 €
EKL 864	1.305 €
MKL 1064 S	1.850 €

MODELO	EKL 823	EKL 864	MKL 1064 S
Dimensiones	595 x 545 x 840	795 x 655 x 835	850 x 1030 x 770
Potencia (w)	1200	2400	2400
Capacidad bandejas	8 - 43x34	8 - 60x40	10 - 60x40
Voltaje (v)	1 x 220	1 x 220	1 x 220

Accesorios hornos ROMAGSA

Mesas y carros

Descripción artículos	Nº de Bandejas	Dimensiones	P.V.P. Zincado	P.V.P. Inox
Mesa soporte con guías - Mº Tandem-3, Star-4 y 411 (60 X 40)	8	840 x 700 x 900	524 €	813 €
Mesa soporte con guías - Mº 464, 664 y 900 G (60 X 40)	16	930 x 840 x 900	556 €	867 €
Carro bandejero (60 X 40)	22	630 x 480 x 1850	348 €	599 €
Soporte ECO Hornos (60 X 40)	8	790 x 550 x 900	--	367 €
Soporte ECO mod. INOX / STAR-2 y MAXI Plus	8	670 x 720 x 900	--	355 €

Bandejas y parrillas

Descripción artículos	P.V.P.
Bandeja plana aluminio 430 x 340 / 440 x 310	10 €
Parrilla cromada 430 x 340 / 440 x 310	13 €
Bandeja plana 480 x 340	12 €
Parrilla 480 x 340	13 €
Bandeja plana aluminio 600 x 400	13 €
Bandeja plana aluminio 600 x 400 - Altura 2,5	13 €
Bandeja plana perforada aluminio 600 x 400	17 €
Bandeja perforada aluminio 5 canales, 600 x 400	29 €
Parrilla 600 x 400	19 €
Bandejas G/N (ver página 108)	

Cocinas ROMAGSA



Encimera + Horno
Mod. EKC 96 3

- Construcción en acero inox
- Parrillas de hierro fundido, desmontables de fácil limpieza
- Encendido electrónico
- Válvula de seguridad
- Patas regulables (h 50 mm)
- 5 quemadores a Gas
(1 de 3,5 Kw / 3 de 3 Kw / 1 de 1,8 Kw)
- Horno eléctrico a convección + gratinador
- Dotación horno: 2 parrillas G/N 1/1



Encimera
Mod. EKP 96

MODELO	Encimera	Encimera + Horno
Dimensiones	900 x 655 x 200	900 x 655 x 900
Potencia Eléctrica (kw)	- -	5,2 (horno)
Potencia Gas (kw)	14,3	14,3
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400 / 1 x 230

	PVP
Encimera EKP 96	1.172 €
Encimera + horno EKC 96 3 ...	2.343 €

Batidoras planetarias

Ideal para batidos, cremas y masas blandas

- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Caldero extraíble de acero inox



Mod. B - 30 CT

Batidoras	PVP
B - 7	857 €
B - 10 CT	1.172 €
B - 20 CT	1.648 €
B - 30 CT	2.943 €



Mod. B-7



Mod. B - 10



Mod. B - 20

Incluye accesorios:



Batidor de Varillas para:

Mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.



Paleta mezcladora para:

Genovesas, cremas, etc.



Gancho espiral para:

Masas para pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

Batidoras planetarias

MODELO	B - 7	B - 10 CT	B - 20 CT	B - 30 CT
Dimensiones	250 x 440 x 430	485 x 410 x 635	600 x 600 x 780	700 x 620 x 1200
Potencia (kw)	0,37	0,50	1,10	1,50
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad caldero (litros)	7	10	20	30
Capacidad kg/harina*	0,7	2	5	7
Peso (kg)	20	75	107	204
Velocidades	Variador	3	3	3

* Masas con 60% de agua

Amasadora espiral

Especialmente ideadas para elaborar masas duras (pan, pizza, etc)



SP 20 H

- Amasadora de gancho espiral
- Una o dos velocidades
- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox

Modelos con cabezal abatible y caldero extraíble, ver página 145.

Amasadora espiral

MODELO	SP 20 H	IF 33 2V
Dimensiones	380 x 690 x 730	440 x 830 x 720
Potencia (kw)	1,1	1,5
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 400
Capacidad caldero (litros)	20	33
Capacidad kg/harina *	8	12
Capacidad kg/operación	18	25
Peso (kg)	70	100
Velocidades	1	2

* Masas con 45-50% de agua

Amasadoras	PVP
SP 20 H	1.370 €
IF 33 2V	1.920 €

Tostadores de pan

ROMAGSA

- Construcción en acero inox.
- Sistema de tubos de cuarzo refractarios
- Temporizador regulable
- Bandeja recoge migas
- Interruptor para funcionamiento superior (gratinador)



Modelo Doble



Modelo Simple

MODELO	SIMPLE	DOBLE
Dimensiones	450 x 265 x 300	450 x 265 x 435
Potencia (w)	1800	2750
Votlaje (v)	1 x 230	1 x 230
Altura útil (mm)	60	70 / 70

	PVP
Mod. SIMPLE	213 €
Mod. DOBLE	299 €

Gratinador Salamandra móvil

- Cuerpo de calentamiento regulable en altura de 65 a 200 mm
- 2 reguladores de potencia
- Potencia 4 Kw
- Voltaje: 1 x 230 v
- Dimensiones 600 x 515 x 530
- Dimensiones útiles 590 x 320
- Peso: 45 Kg



PVP

Gratinador - Salamandra 851 €

Tostador de pan de Cinta Continua

- Potencia 2,2 Kw
- Voltaje 1 x 230 V
- Dimensiones 368 x 418 x 387
- Dimensiones parrilla superior 275 x 264 mm
- Altura útil 85 mm
- Peso: 27 Kg



PVP

Tostador de cinta 658 €

Gratinador Salamandra

- Construcción en acero inox.
- Parrilla en acero cromado
- Regulación parrilla 4 niveles
- Mando regulación de calor de la zona de cocción
- Bandeja recoge migas extraíble



Mod. ST 650



Mod. ST 450 A

ROMAGSA

	PVP
Mod. ST 450 A	320 €
Mod. ST 650	502 €

MODELO	ST 450 A	ST 650
Dimensiones	610 x 305 x 305	800 x 450 x 450
Dimensiones parrilla	450 x 250	643 x 395
Potencia (w)	2	3
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230

Sandwicheras / Piastras

- Construcción en acero INOX
- Termostato regulable a 300° C
- Placa superior basculante
- Placas acanaladas, antiadherentes
- Placas lisas incremento + 5% (disponible solo en modelo Medio y Doble)



Mod. PANINI MEDIO



Mod. PANINI DOBLE

	PVP
Panini Simple	332 €
Panini Medio	385 €
Panini Doble.....	482 €

MODELO	PANINI SIMPLE	PANINI MEDIO	PANINI DOBLE
DIMENSIONES (mm)	292 x 395 x 210	410 x 395 x 210	570 x 395 x 210
DIMENSIONES PLACA (mm)	220 x 235	360 x 235	475 x 235
POTENCIA (w)	1800	2200	3600
VOLTAJE (v)	1 X 230	1 X 230	1 X 230

Cortadoras de fiambres

Transmisión por correa

ROMAGSA



Mod. SXE 300

- Construidas en aleación de aluminio anodizado (serie Lady, Dolly y Kelly)
- Construidas en aleación de aluminio fundido y barnizado (serie SXE)
- Afilador incorporado
- Relé con rearme
- Con anillo protege cuchillas
- Doble pulsador baja tensión (24 v)
- Serie SXE con normativa TUV-GS
- Serie SXE cuchillas RASSPE de alta calidad

	PVP
Mod. SXE-220	423 €
Mod. SXE-250	471 €
Mod. SXE-275	578 €
Mod. SXE-300	744 €
Mod. LADY-220	567 €
Mod. LADY-250	674 €
Mod. LADY-275	770 €
Mod. DOLLY-300 V	1.107 €
Mod. KELLY-350 V	1.701 €



Mod. SXE 250



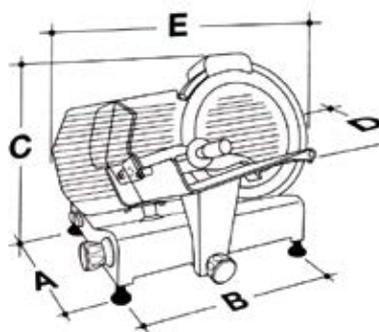
Mod. LADY 275



Mod. KELLY 350



Doble pulsador baja tensión (12v)
Regulador de corte de gran precisión



MODELO	SXE 220	SXE 250	SXE 275	SXE 300
Dimensiones base (A x B x C)	290 x 430 x 400	290 x 430 x 400	290 x 430 x 400	330 x 480 x 460
Dimensiones máximas (D x E)	430 x 480	430 x 510	430 x 540	470 x 590
Ø Cuchilla (mm)	220	250	275	300
Recorrido carro (mm)	235	235	235	280
Corte útil (mm)	145 x 200	160 x 200	160 x 200	210 x 240
Potencia (w)	240	240	240	380
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Peso (kg)	13	14	16	24

MODELO	LADY 220	LADY 250	LADY 275	DOLLY 300 V	KELLY 350 V
Dimensiones base (A x B x C)	280 x 440 x 400	280 x 440 x 400	280 x 440 x 400	330 x 470 x 480	355 x 487 x 515
Dimensiones máximas (D x E)	440 x 450	440 x 490	510 x 540	480 x 600	555 x 685
Ø Cuchilla (mm)	220	250	275	300	350
Recorrido carro (mm)	200	210	220	240	310
Corte útil (mm)	160 x 230	180 x 230	190 x 230	210 x 240	290 x 220
Potencia (w)	140	148	190	230	300
Voltaje (v)	1 x 230				
Peso (kg)	13	14	16,5	24	37

Cortadoras de fiambres

Transmisión por engranajes

Modelos 300 y 350

Diseñados para instalaciones de gran producción



Mod. AF 350 GR

- Construidas en aleación de aluminio anodizado
- Transmisiones por engranajes que garantizan la regular rotación de la cuchilla, lo que permite presionar constantemente el producto durante el corte.
- Motor ventilado y tornillería en inox
- Cuchilla forjada de acero templado
- Deslizamiento del carro sobre barras autolubrificantes
- Inclinación reducida para facilitar el agarre del producto
- Amplio plato con gran capacidad de corte y afilador incorporado de aluminio
- Sistema de bloqueo del carro

	PVP
Mod. AF 300 GR - INGR	2.413 €
Mod. AF 350 GR - INGR	2.702 €

MODELO	AF 300 GR - INGR	AF 350 GR - INGR
Dimensiones carro (mm)	295 x 245	315 x 280
Capacidad de corte (mm)	230 x 210	280 x 245
Espesor de corte (mm)	16	16
Anchura (mm)	780	850
Profundidad (mm)	550	580
Altura (mm)	520	620
Peso (kg)	40	45
Distancia en patas (mm)	400 x 560	405 x 545
Motor(Kw)	0,37	0,37

Cortadora de fiambres de volante

Modelo 300

Funcionamiento manual
Con o sin pedestal



- Diseño elegante y refinado, basado en una producción tipo artesanal
- Especialmente indicado para el corte de jamón
- Estructura en aluminio barnizado al fuego las partes en contacto con los alimentos en acero inox
- Anillo de protección cuchilla.
- Facilidad de desmontaje para limpieza
- Funcionamiento completamente manual
- Afilador incorporado

PVP

Mod. AF 300 VOL	4.045 €
Soporte Mod. 300	1.402 €
Volante florado	166 €

Standard volante liso

Mod. 300 vol con soporte y volante florado (opcional)

MODELO	AF 300 VOL	PEDESTAL 300
Cuchilla (mm)	ø 300	--
Capacidad de corte (mm)	230 x 190	--
Espesor de corte (mm)	0 - 20	--
Anchura (mm)	720	560
Profundidad (mm)	600	650
Altura (mm)	740	720
Peso (kg)	45,5	72



Fabricadores de hielo

ROMAGSA by BREMA[®]

Ice Makers

Un tipo de hielo para cada necesidad



Cubito de hielo ICE CUBE

El hielo para expertos, con un sonido armonioso cuando golpea el vaso. Apreciado por su aspecto elegante, atrayente y por sus elevadas prestaciones. Se adapta a la forma de todos los vasos, gélido, cristalino, transparente...



Hielo rápido CUBITO FAST FOOD

Con evaporador vertical. Práctico, inmediato, fresco y ligero sólo pesa 7 grs. Para todo tipo de bebidas gaseosas, aperitivos, etc. Gran producción en mínimo tiempo. Dimensiones 35 x 28 x 20 mm.



Hielo en trozos "NUGGETS" PEBBLES ICE

El hielo multi-usos. Su principal característica es su forma: Un intermedio entre el cubito y el hielo triturado, con un reducido consumo de agua y electricidad. Es el hielo ideal para toda la jornada, en los desayunos, a media mañana con zumos de frutas y bebidas, en comidas y cenas y por la noche para mojitos, combinados...



Hielo triturado ICE FLAKES

El verdadero hielo de expositores y vitrinas. Buscado en la Restauración por ser un complemento ideal de las bebidas. Tiene un papel relevante para el servicio de mesa, primeros platos con comida fría (ostras, mariscos, etc.). Apreciado en pescaderías y auto-servicios. Un hielo extremadamente versátil, fácil de manejar y dosificar, se puede moldear y adaptar a cualquier utilización.



Hielo en escamas COLD FLAKES

El frío extremo para conservar. Dotado de un alto poder refrigerante, su temperatura de salida varía entre -5 °C y -10 °C, y el espesor de cada escama entre 1'5 y 3 mm. Un hielo particularmente frío, estudiado para aplicaciones específicas como industrias pesqueras, salas de despiece, industrias panificadoras, químicas, etc. Un hielo que garantiza la conservación de las características de frescura de los alimentos.

Fabricadores de hielo ROMAGSA ^{by} BREMA[®] Ice Makers

La más amplia gama de modelos y tipos de hielo

	 Macizo	 Fast Food	 Nuggets	 Triturado	 Escama
HOTELES	●●●	●○○	●●○	●●○	○○○
RESTAURANTES	●●●	○○○	●●○	●●●	●○○
FAST FOOD	●○○	●●●	●●●	●●○	○○○
BARES	●●●	●●○	●●●	●●○	○○○
DISCOTECAS	●●●	●●●	●●●	●●●	○○○
PESCADERÍA	○○○	○○○	○○○	●●●	●●●
SUPERMERCADOS	○○○	○○○	○○○	●●●	●●●
HOSPITALES	○○○	○○○	●●○	●●●	●○○
INDUSTRIAS	○○○	○○○	○○○	●●●	●●●

●●● MUY ACONSEJADO ●●○ ACONSEJADO ●○○ ALGUNA APLICACIÓN ○○○ NO ACONSEJADO

MÁXIMAS HOMOLOGACIONES INTERNACIONALES



ROMAGSA Ice Makers

Fabricadores de hielo



Cubito macizo

ICE CUBE

Cubito de hielo: El hielo para expertos, con un sonido armonioso cuando golpea el vaso. Apreciado por su aspecto elegante, atrayente y por sus elevadas prestaciones.

Se adapta a la forma de todos los vasos, gélido, cristalino, transparente...



Mod. CB 316

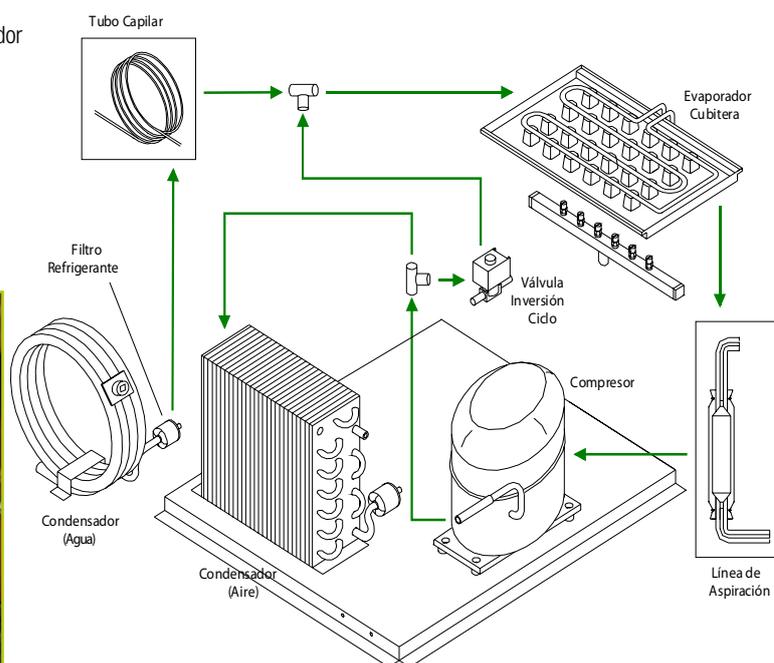
CB

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

- Exterior acero Inox Aisi 304, Carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC'S.
- Contenedor en ABS alimentario. Evaporador estañado.
- Sistema de fabricación del hielo por inyección mediante difusores metálicos de sección reforzada, y fácilmente desmontables, para permitir un gran paso de agua y reducir los efectos causados por aguas duras.
- Producción con temperatura ambiente a + 21 °C y agua a + 15 °C.
- Puerta, exterior en acero inox.
- Voltaje: 1x230 V./50 Hz. (posibilidad voltajes especiales).
- Medidas sin patas, altura pata regulable + - 110-150 mm.
- Entrada agua Ø ¾ y salida Ø 24 mm.

Modelos Serie CB

Esquema ilustrativo del funcionamiento del fabricante de hielo en cubito macizo (circuito refrigerante)





Mod. CB 184



Mod. CB 1565
cubitos de 63 grs.
(opcional)

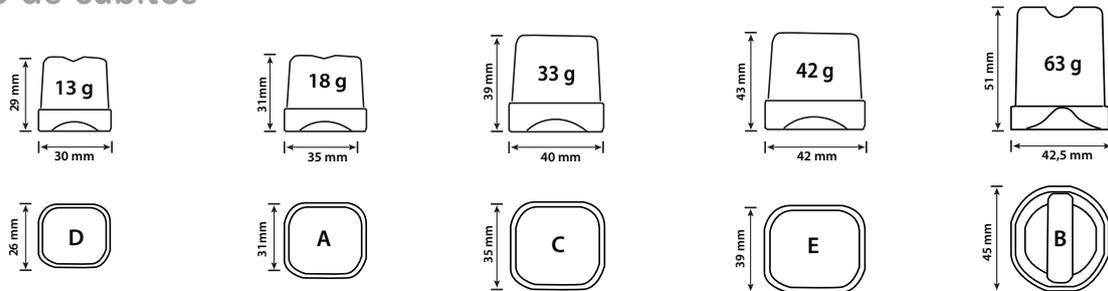


Mod. DSS 42
*Con dispensador
de cubitos



Mod. CB 246*
* Modelos CB 246 y
CB 249 también
cubitos de 42 grs.

Tamaño de cubitos



Cubito macizo con almacén

serie CB

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENSACIÓN	TIPO CUBITO	Nº CUBITOS POR CICLO	POTENCIA	P.V.P.
CB 184	22 kg	4 kg	355 x 404 x 590	A - W	13g	20	320 W	1.172 €
CB 246	26 kg	6 kg	390 x 460 x 610	A - W	33g 18g 13g 42g	20	350 W	1.386 €
CB 249	29 kg	9 kg	390 x 460 x 690	A - W	33g 18g 13g 42g	20	370 W	1.434 €
CB 316	38 kg	16 kg	500 x 580 x 690	A - W	42g 18g 33g 13g	21	370 W	1.653 €
CB 416	42 kg	16 kg	500 x 580 x 690	A - W	42g 18g 33g 13g	21	450 W	1.723 €
CB 425	48 kg	25 kg	500 x 580 x 800	A - W	42g 18g 33g 13g	21	500 W	1.771 €
CB 640	72 kg	40 kg	738 x 600 x 920	A - W	42g 18g 33g 13g	36	650 W	2.295 €
CB 840	80 kg	40 kg	738 x 600 x 920	A - W	42g 18g 33g 13g	36	800 W	2.437 €
CB 955	95 kg	55 kg	738 x 600 x 1020	A - W	42g 18g 33g 13g	36	850 W	2.593 €
CB 1265	134 kg	65 kg	840 x 740 x 1075	A - W	42g 18g 33g 13g 63g	70	1050 W	3.440 €
CB 1565	154 kg	65 kg	840 x 740 x 1075	A - W	42g 18g 33g 13g 63g	70	1400 W	3.574 €
DSS 42	42 kg	12 kg	500 x 630 x 920	A - W	13g		450 W	2.910 €

Patatas regulables 110-115 mm.

Fabricadores de hielo

Sin Almacén



Cubito macizo



Mod. C-150



Mod. C-300
+ depósito BIN 350 (No incluido)

ROMAGSA Ice Makers

Cubito macizo sin almacén

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	Nº CUBITOS POR CICLO	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	TIPO CUBITOS	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
C-150	155 kg	70	862 x 555 x 720	A - W	42g 18g 33g 13g 63g	1400 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 350	3.659 €
C-300	300 kg	140	1250 x 580 x 848	A - W	42g 18g 33g 13g 63g	2600 W	1 x 230V	Bin 350	6.088 €
C-300 Split	300 kg	--	990 x 585 x 850	--	42g 18g 33g 13g 63g	200 W	1 x 230V	Bin 350	4.655 €

Fabricadores de hielo

Cubito Fast Food 7 grs.



Cubito fast food 7 GRS.

Hielo rápido, con evaporador vertical.

Práctico, inmediato, fresco y ligero sólo pesa 7 grs.

Para todo tipo de bebidas gaseosas, aperitivos, etc.

Gran producción en mínimo tiempo.

Dimensiones 35 x 28 x 20 mm.



Mod. VM 900
sin almacén



Mod. ID-70 plus
+ Mod. VM 350
(no incluido)



Mod. VB 250
Modelos VB con Almacén
Modelos VM sin Almacén

Cubito FAST FOOD

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	Nº CUBITOS POR CICLO	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
VB 250	105 kg	35 kg = 5000 u	738 x 600 x 980	A - W	126	850 W	1 x 230V	--	2.739 €
VM 350	140 kg	--	540 x 544 x 744	A - W	168	1400 W	1 x 230V	Bin 110 / 200 / 240 PE	3.328 €
VM 500	200 kg	--	770 x 550 x 805	A - W	252	1600 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 350 - DRB 100	3.938 €
VM 900	400 kg	--	770 x 550 x 805	A - W	504	3000 W	1 x 230V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 350 - DRB 100	5.254 €
VM 1700	770 kg	--	1250 x 645 x 950	A	1008	4300 W	3 x 400V	Bin 350	10.951 €

Dispensador de cubitos (carga manual)

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	TIPO CUBITO	POTENCIA	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
ID-70 Plus	--	18 - 21 kg	568 x 799 x 817	--	7g ^{13g}	240 W	VM 350 / TM 250	2.686 €

ROMAGSA Ice Makers

Fabricadores de hielo



Hielo Triturado

ICE FLAKES

Hielo triturado, el verdadero hielo de expositores y vitrinas. Buscado en la Restauración por ser un complemento ideal de las bebidas. Tiene un papel relevante para el servicio de mesa, primeros platos con comida fría (ostras, mariscos, etc.). Apreciado en pescaderías y auto-servicios. Un hielo extremadamente versátil, fácil de manejar y dosificar, se puede moldear y adaptar a cualquier utilización.



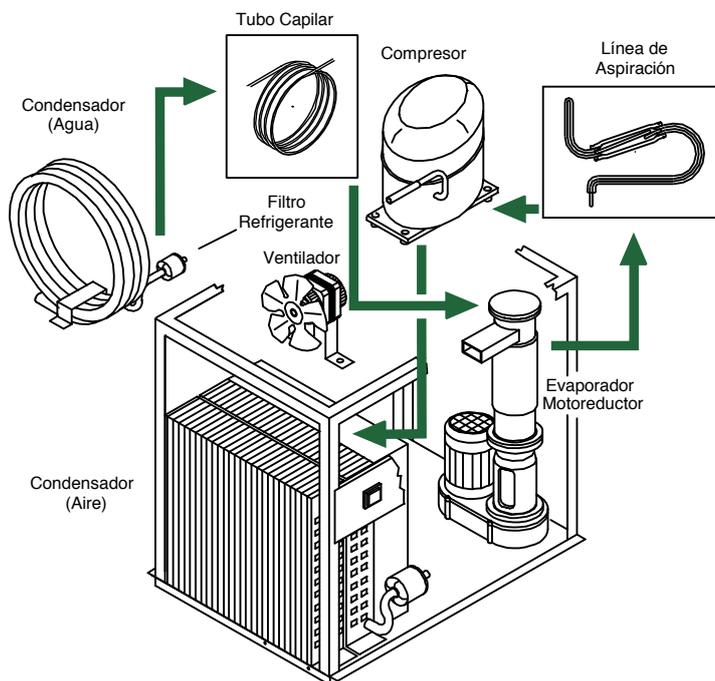
Mod. G 510

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Máquinas diseñadas y dotadas de una estructura robusta totalmente en acero inox, dedicando especial atención a la seguridad de los componentes, para garantizar la máxima longevidad de la máquina.
- Exterior en acero inox Aisi 304.
- Modelos sin almacén, posibilidad de colocar depósito de almacenamiento (Bin).
- Modelos con almacén, puerta, exterior inox.
- Producción con temperatura ambiente a + 21 °C y agua a + 15 °C.
- Voltaje: 1x230 V./50 Hz. (posibilidad voltajes especiales). Mº G-1000, 3x400 V.
- Medidas sin patas, altura pata regulable ± 110-150 mm.
- Entrada agua Ø ¾ y salida Ø 24 mm.

Modelos Serie G

Esquema ilustrativo del funcionamiento del fabricante de hielo triturado (circuito refrigerante)





Mod. GB 903



Mod. G 1000 Split



Mod. G 510 Split

SERIE GB Hielo triturado con almacén

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	POTENCIA	VOLTAJE	P.V.P.
GB 601	67 kg	9 kg	450 x 620 x 680	A - W	420 W	1 x 230 V	2.975 €
GB 902	95 kg	20 kg	500 x 660 x 690	A - W	550 W	1 x 230 V	3.173 €
GB 903	95 kg	30 kg	500 x 660 x 800	A - W	550 W	1 x 230 V	3.242 €
GB 1540	155 kg	40 kg	738 x 690 x 920	A - W	650 W	1 x 230 V	3.563 €
GB 1555	155 kg	55 kg	738 x 690 x 1020	A - W	650 W	1 x 230 V	3.718 €

SERIE G Hielo triturado sin almacén

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
G 160	160 kg	560 x 569 x 600	A - W	650 W	1 x 230 V	Bin 240 PE - Bin 200 - Bin 100 - RB 100	3.811 €
G 280	280 kg	560 x 569 x 695	A - W	1050 W	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 - RB 100 - DRB 100	5.072 €
G 510	510 kg	560 x 569 x 695	A - W	1700 W	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 550 V-DS - RB 100 - DRB 100 / 500 / 1200	5.880 €
G 1000	1000 kg	934 x 684 x 700	A - W	3200 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - DRB 1200	11.984 €

SERIE G (SPLIT) Hielo triturado SPLIT

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
G 510 SPLIT	510 kg	560 x 569 x 695	175 W	2300 W (ET -18 °C)	1 x 230 V	Bin 240 PE / 110 / 200 / 350 550 V-DS - RB 100 - DRB 100 / 500 / 1200	4.911 €
G 1000 SPLIT	1000 kg	474 x 684 x 700	350 W	4600 W (ET -18 °C)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - DRB 1200	9.427 €

Hielo en ESCAMAS



Cold Flakes

COLD FLAKES

Hielo en escamas, el frío extremo para conservar. Dotado de un alto poder refrigerante, su temperatura de salida varía entre -5°C y -10°C , y el espesor de cada escama entre 1'5 y 3 mm.

Un hielo particularmente frío, estudiado para aplicaciones específicas como industrias pesqueras, salas de despiece, industrias panificadoras, químicas, etc.

Un hielo que garantiza la conservación de las características de frescura de los alimentos.



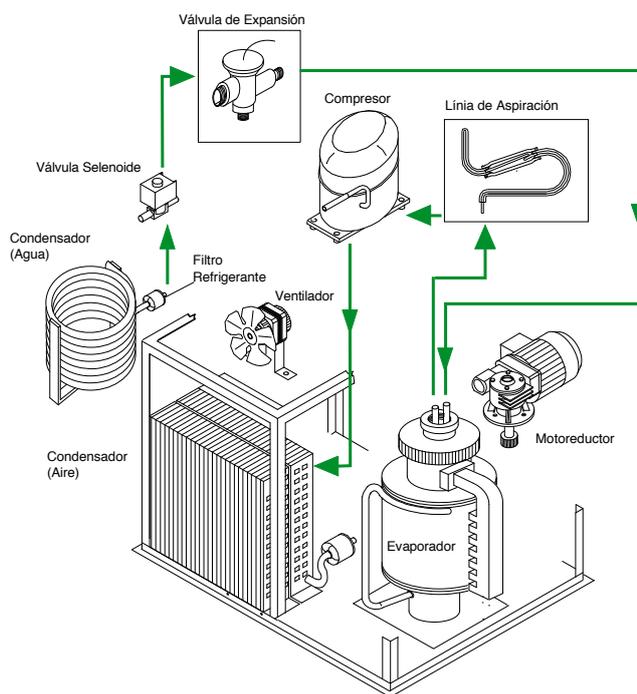
Mod. muster-2000

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Nuestros fabricantes de escamas han sido pensados y realizados con materiales de altísima calidad y según la más avanzada tecnología.
- Compresores de tipo hermético y, para las máquinas más grandes, semi-hermético.
- Un sistema pensado para el hielo más extremo, capaz de desafiar al tiempo en todas las condiciones climáticas.
- Exterior en acero inox Aisi 304.
- Modelos sin almacén, posibilidad de colocar depósito de almacenamiento (Bin).
- Producción con temperatura ambiente a $+21^{\circ}\text{C}$ y agua a $+15^{\circ}\text{C}$.
- Voltaje: 1x230 V ó 3x400 V según modelos. (posibilidad voltajes especiales).
- Entrada agua $\varnothing 3/4$ y salida $\varnothing 24$ mm.

Modelos Serie MUSTER

Esquema ilustrativo del funcionamiento del fabricante de hielo triturado





Mod. Muster 600



Mod. M-split 2000

SERIE MUSTER Hielo en escamas

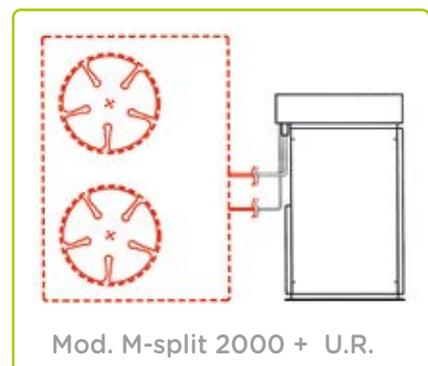
MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm. (sin patas)	CONDENS.	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
MUSTER 250	250 kg	870 x 550 x 600	A - W	1700 W	1 x 230 V	Bin 200 / 350	8.849 €
MUSTER 350	400 kg	900 x 588 x 705	A - W	2100 W	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100	9.619 €
MUSTER 600	620 kg	900 x 588 x 705	A	3000 W	3 x 400 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100 - DRB 500	11.369 €
MUSTER 800	900 kg	1107 x 700 x 880	A - W	4600 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - DRB 1200	14.317 €
MUSTER 1500	1500 kg	1107 x 700 x 970	A	6000 W	3 x 400 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - DRB 1200	24.209 €
MUSTER 2000	2300 kg	1062 x 832 x 1423	A	7000 W	3 x 400 V	--	33.855 €
MUSTER 5000	5000 kg	1270 x 1400 x 1620	A	28000 W	3 x 400 V	--	64.649 €

SERIE M SPLIT Hielo en escamas SPLIT

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
M Split 350	400 kg	495 x 588 x 705	180 W	2200 W (ET -23 °C)	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100	6.661 €
M Split 600	620 kg	495 x 588 x 705	180 W	3500 W (ET -22 °C)	1 x 230 V	Bin 350 - Bin 550 V DS - DRB 100 - 500 - 1200	8.453 €
M Split 800	900 kg	604 x 700 x 880	180 W	5000 W (ET -23 °C)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 550 - 1200	10.192 €
M Split 1500	1500 kg	604 x 700 x 970	180 W	8550 W (ET -24 °C)	1 x 230 V	Bin 550 V DS - DRB 500 - 1200	14.873 €
M Split 2000	2200 kg	736 x 832 x 1075	180 W	12000 W (ET -27 °C)	1 x 230 V	--	21.293 €
M Split 5000	5000 kg	1270 x 1015 x 1076	360 W	25000 W (ET -27 °C)	1 x 230 V	--	45.903 €

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS PARA SPLIT

MODELO	POTENCIA ELÉCTRICA	P.V.P.
U. R. G 510 Split	Trifásico	4.917 €
U. R. M 350 - 600 Split	Monofásico	5.131 €
U. R. M 350 Split	Trifásico	5.131 €
U. R. M 600 -800 / G 1000 / C 300 Split	Trifásico	6.864 €
U. R. M 1500 Split	Trifásico	13.086 €
U. R. M 2000 Split	Trifásico	17.061 €



Hielo en trozos **NUGGETS**



Pebble Ice

PEBBLES ICE

Hielo en trozos "NUGGETS".

El hielo multi-usos.

Su principal característica es su forma: Un intermedio entre el cubito y el hielo triturado, con un reducido consumo de agua y electricidad.

Es el hielo ideal para toda la jornada, en los desayunos acoge quesos, frutas, yogourts, etc. A media mañana con zumos de frutas y bebidas. En comidas y cenas acompañando pescados, mariscos y ensaladas. Y por la noche para mojitos, combinados, para enfriar vino y champagne, compañero en el bar y discotecas enfriando cócteles...



Mod. TM 450



Mod. TB 852

Modelos TB con Almacén
Modelos TM sin Almacén



Novedad! Modelos SLIDE

Puerta superior escamoteable

Mod. TB 1404 L SLIDE

Dimensiones PEBBLE (aproximadas)

Modelos TB y TB 140
18 x 11 x 16 mm.

Modelos TM 250
16 x 7 x 8 mm.

Modelos TM 450
18 x 13 x 13 mm.

SERIE T

Hielo en trozos (nuggets)

MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm (sin patas)	CONDENS.	POTENCIA	VOLTAJE	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
TB551	55 kg	10 kg	450 x 620 x 680	A - W	420 W	1 x 230 V	--	3.178 €
TB852	85 kg	20 kg	500 x 660 x 690	A - W	550 W	1 x 230 V	--	3.312 €
TB853 L SLIDE	96 kg	35 kg	505 x 665 x 841	A - W	550 W	1 x 230 V	--	3.643 €
TB1404 L SLIDE	140 kg	60 kg	742 x 695 x 898	A - W	650 W	1 x 230 V	--	4.130 €
TB1405	140 kg	50 kg	738 x 690 x 1020	A - W	650 W	1 x 230 V	--	3.895 €
TM 140	140 kg	--	560 x 569 x 600	A - W	650 W	1 x 230 V	BIN 240 PE / BIN 110/200, RB 100	3.831 €
TM 250	240 kg	--	560 x 569 x 695	A - W	1050 W	1 x 230 V	BIN 240 PE / BIN 110/200/350, RB 100, DRB 100	5.569 €
TM 450	440 kg	--	604 x 470 x 695	A - W	1700 W	1 x 230 V	BIN 240 PE - BIN 110/200/350, 550 VDS / RB 100 - DRB 100/500/1200	6.500 €

Fabricadores de hielo triturado y escamas, Serie G y Serie Muster

Aplicación de  - CONSUMO + RENDIMIENTO



Mod. G 700 Split CO₂



Mod. M-split 1500 CO₂

ROMAGSA Ice Makers

SERIE G - SPLIT		Hielo Triturado		Refrigerante CO ₂		
MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
G 700 Split CO ₂	720 kg	556 x 569 x 695	175 W	2300 W (ET -18 °C)	BIN (a partir modelo 240 PE)	4.986 €
G 1400 Split CO ₂	1400 kg	765 x 600 x 695	350 W	4600 W (ET -18 °C)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	9.791 €

SERIE M - SPLIT		Hielo en Escamas		Refrigerante CO ₂		
MODELO	PRODUCCIÓN 24 h	DIMENSIONES mm	CONSUMO ELÉCTRICO	POTENCIA FRIGORÍFICA	DEPÓSITO COMPATIBLE	P.V.P.
M 600 Split CO ₂	620 kg	495 x 588 x 705	180 W	3500 W (ET -23 °C)	Bin 350, RB Double Roller Bin 100 - 500 - 1200, 500 VDS	8.362 €
M 1000 Split CO ₂	1040 kg	604 x 700 x 880	180 W	5000 W (ET -23 °C)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	10.213 €
M 1500 Split CO ₂	1520 kg	604 x 700 x 970	180 W	8550 W (ET -23 °C)	Bin 550 V DS, RB Double Roller Bin 500 -1200	14.868 €



Depósitos de almacenamiento



Mod. BIN 240 PE



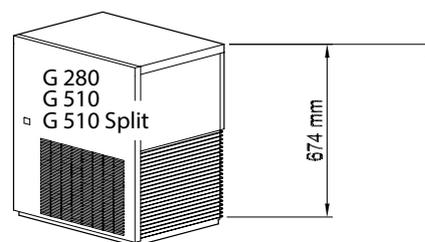
Mod. BIN 110



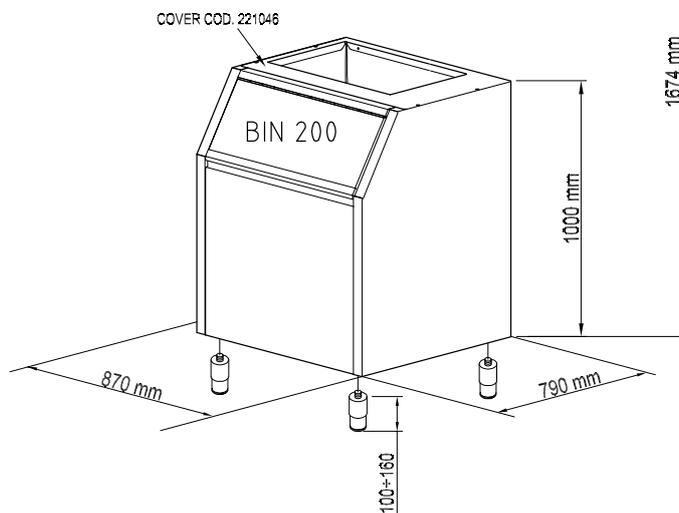
Mod. BIN 350

Serie BIN

- Estructura en acero inox 18/8 (*)
- Celda interior de polietileno, idóneo para el contacto con los alimentos y bajo normativa CE y ETLs. Fácil de limpiar
- Altamente aislado, evita la fusión del hielo un largo tiempo
- Modelo 550 V-DS, desarrollado verticalmente, dotado de dos puertas para facilitar la recogida del hielo
- (*) Modelo 240 PE construido en polietileno estampado



BIN 550 V DS



Ejemplo de Montaje
BIN + fabricante

SERIE BIN

Depósito almacenamiento

MODELO	CAPACIDAD CONTENEDOR	DIMENSIONES mm. (sin patas)	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
BIN 240 PE	240 kg	942 x 795 x 1053	C 150-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450	1.240 €
BIN 110	100 kg	560 x 815 x 1000	G160 TM140 G280/510 G510 Split / G700 Split CO ₂ TM250/450	1.412 €
BIN 200	200 kg	870 x 790 x 1000	C 150-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450/ Muster 250	1.717 €
BIN 350	350 kg	1250 x 790 x 1000	C 150/300-VM 350/500/900 G 150/250/510/G 510 Split-TM 450/ Muster 350/600 - M Split 350/600	2.732 €
BIN 550 V DS	550 kg	1110 x 1060 x 1915	G 510-G 510 Split-G 1000-G 1000 Split- TM 450 Muster 350/600/800/1500 M Split 350/800/1500	6.083 €

Serie BIN ROLLER

- Bastidor en acero inox 18/8, sobre el que se apoya: el contenedor intermedio de recogida de hielo, en ausencia del carro, y el fabricante de hielo.
- Carro de recogida y transporte del hielo en polietileno estampado, idóneo para el contacto con los alimentos, aislado para la perfecta conservación del hielo.



Mod.DRB 500



Mod. RB 100



Mod. DRB Double Roller Bin 100

SERIE BIN ROLLER

Depósitos almacenamientos con carro

MODELO	CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD RESERVA	DIMENSIONES	MÁQUINA COMPATIBLE	P.V.P.
RB ROLLER BIN 100	108 kg	17 kg	795 x 1060 x 1284	G 160/280/510/510 Split / G 700 Split / TM 140/250/450	2.846 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 100	108 kg x 2	50 kg	1560 x 1060 x 1484	VM 500/900-G 280-510/ G 510 Split - TM 250/450 Muster 350/600 - Muster Split 350/600	5.864 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 500	108 kg x 2	300 kg	1560 x 1330 x 1780	G 510-G 510 Split-G 700/1000-G 1000 Split - TM 450 Muster 600/800/1500 - Muster Split 350/800/1500	11.337 €
DRB DOUBLE ROLLER BIN 1200	108 kg x 2	1000 kg	1560 x 1330 x 2460	G 510-G 510 Split-G 1000 Split - TM 450 Muster 600/800/1500 Muster Split 600/800/1000/1500	15.510 €
CARRO ROLLER	108 kg				1.354 €



PizzaGroup

MAQUINARIA PARA PIZZERÍA Y PANADERÍA

La empresa fue fundada en 1973. Dedicada al mercado de la restauración colectiva, especializándose en el sector de máquina para pizzerías. Hoy Pizzagroup® es una empresa líder en el mercado que se ocupa del desarrollo y de la producción de equipos fiables, eficientes y con una buena relación precio-calidad.

La distribución en Europa se realiza a través de una vasta red de revendedores que se ocupan también del servicio, y se está desarrollando en los mercados extra europeos.

La calidad está garantizada desde el proyecto y la gestión de los procedimientos de producción, hasta el estudio y el control de los materiales empleados.



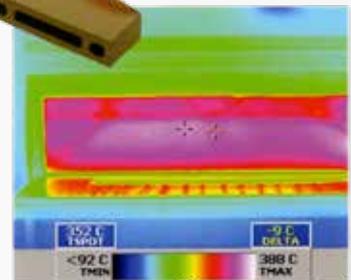
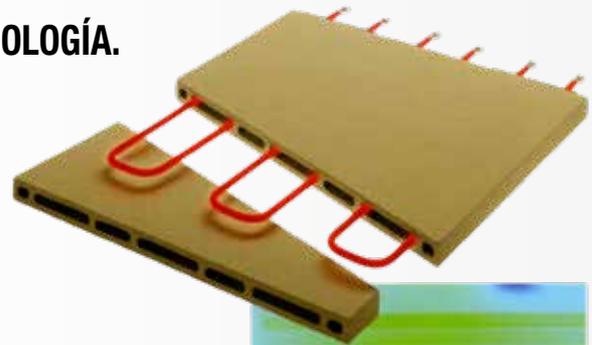
LA **MÁS AMPLIA GAMA** DE AMASADORAS, LAMINADORAS, FORMADORAS, BOLEADORAS Y HORNOS PARA PIZZA ANALÓGICOS, ELECTRÓNICOS, ELÉCTRICOS, A GAS, MONOCÁMARA, CIRCULARES, DE TÚNEL, APILABLES...

... Y CON LA MÁS INNOVADORA TECNOLOGÍA.

Con ActiveStone® los hornos se vuelven excepcionales

Test termográfico de una cámara calentada con Activestone®

Resistencias colocadas en el interior de la piedra refractaria. Las imágenes evidencian una óptima distribución del calor y una reducción de los tiempos para alcanzar la temperatura deseada.



Amasadoras de espiral

Cabezal abatible, cuba extraíble y dos velocidades

Características

- Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías
- Espiral, rejilla, rompe-pasta y cuba en acero inox
- Panel de mandos inclinado para facilitar acceso a controles
- Con ruedas y temporizador
- Hasta 44 Kg (53 litros) por amasado
- Proporción ingredientes: 1/3 líquidos (agua y aceite) y como máximo 2/3 sólidos (harina, levadura y sal)
- Rendimiento óptimo: con masa acabada mínimo 20% - máximo 80% de capacidad de la cuba

Modelos VS Velocidad variable
Mediante potenciómetro, tecnología inverter



Mod. IR 22

PIZZA GROUP

MODELO	IR 22	IR 33	IR 42	IR 53
Capacidad masa (Kg)	18	25	38	44
Masa por hora (Kg)	70	100	140	170
Dimensiones cuba (Ø x h mm)	360 x 210	400 x 260	450 x 260	500 x 260
Alimentación 2V	3 x 400 V			
Alimentación VS	1 x 230 V			
Potencia motor monofásico 230 V (Kw)	0,75	1,50	1,50	1,50
Potencia motor trifásico (Kw) 2V	0,37 / 0,55	0,75 / 1,1	1,5 / 2	1,5 / 2
Potencia motor VS (Kw) Monof.	0,75	1,50	1,50	1,50
Dimensiones máquina (mm)	420 x 720 x 640	460 x 840 x 730	490 x 860 x 730	550 x 870 x 730
Peso neto (Kg)	93	126	130	134

Modelos con cabezal fijo, ver página 132.

	2 V	PVP VS
IR 22	2.215 €	2.430 €
IR 33	2.500 €	2.735 €
IR 42	2.855 €	2.905 €
IR 53	2.950 €	3.185 €

2V - Dos velocidades / VS - Velocidad variable

Porcionadora/Boleadora

PORCIONADORA

- Divide la masa en porciones entre 50 y 300 grs
- 5 casquillos (en dotación) proporcionan distintos gramajes 50/90, 80/130, 120/180, 170/230 y 220/300
- Fácil de utilizar y limpiar
- 2 micro-interruptores de seguridad
- Panel de mandos con interruptor general, pomo de emergencia y botón de puesta en marcha
- Cuchillas regulables desde el lateral mediante palanca de movimiento continuo
- Se sostiene sobre soporte SPSA (opcional)

BOLEADORA

- Redondea automáticamente porciones hasta 300 grs
- Panel de mandos con todos los dispositivos de seguridad
- Fácil de utilizar y limpiar



Mod. SA 300
+ AR300 + Soporte (spsa)



Mod. SA 300



Mod. SA 800

	PVP
PORCIONADORAS	
SA 300.....	7.907 €
SA 800.....	9.539 €
BOLEADORAS	
AR 300.....	4.152 €
AR 800.....	6.821 €
SPSA 300 - 800 (soporte)	931 €

MODELO	SA - 300	SA - 800	AR - 300	AR - 800	SPSA 300 / 800
Producción /h - Porciones (gramos / ración / hora)	700 (250 gr-r) / h	700 (250 gr-r) / h 350 (500 gr-r) / h 200 (800 gr-r) / h	-	-	-
Capacidad cuba (Kg)	30	30	-	-	-
Porción masa gr / ración	50 ÷ 300	50 ÷ 3 x 300	50 ÷ 300	50 ÷ 8 / 900	-
Alimentación (V)	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	3 x 400 v - 50 Hz	-
Potencia (Kw)	0,93	0,93	0,40	0,40	-
Dimensiones (mm)	510 x 830 x 530	510 x 830 x 660	510 x 510 x 750	500 x 650 x 880	660 x 880 x 960
Peso Neto (Kg)	74	84	48	68	29

SA-300 - Para bolas de masa hasta máximo 300 grs.

SA-800 - Para bolas de masa hasta máximo 800 grs.

Laminadoras

Simplicidad y eficiencia

- Diseñadas para extender la masa de pizzas, pan, tortitas, etc, con gran ahorro de tiempo y sin necesidad de personal especializado
- Se introducen las bolas de masa ligeramente enharinadas y las transforma en discos (o rectángulos) listos para ser aderezados
- Modelos disponibles para conseguir diámetros de 14 a 43 cms.
- Espesor de disco regulable de 1 a 4 mm de grosor
- Componentes en contacto con la masa fabricados en material certificado para uso alimentario
- Funcionamiento mediante pedal eléctrico (opcional) excepto modelo M35A
- **Modelos RM** Con grupo de rodillo superior inclinado. Para la producción de bases circulares. Panel de mandos digital
- **Modelos TA** Grupo de rodillo superior paralelo al inferior. Para la producción de bases circulares o rectangulares. Panel de mandos digital
- **Modelo M35A** Máquina mono-rodillo de reducido tamaño. Se obtiene el espesor de masa deseado con una o varias pasadas. Panel de mandos analógico



Mod. RM 32 A



M 35 A



RM 35 A



RM 42 TA

MODELO	M 35 A	RM 32 A	RM 35 A	RM 42 A	RM 42 TA	RM 45 TA
Peso de la masa (gr)	80/400	80/210	80/400	210/600	210/600	210/700
Diámetro Pizza (cm)	14/34	14/31	14/34	26/40	26/40	30/43
Alimentación (V)	230V 1 Ph 50 Hz					
Potencia (Kw)	0,25	0,25	0,25	0,37	0,37	0,37
Dimensiones (mm)	500 x 400 x 450	430 x 500 x 630	470 x 500 x 730	530 x 530 x 730	530 x 530 x 730	590 x 530 x 730
Peso neto (Kg)	22	27	27	35	35	38
Opción pedal	--	50 €	50 €	50 €	--	--

PVP	
M 35 A	1.038 €
RM 32 A	1.263 €
RM 35 A	1.391 €
RM 42 A	1.487 €
RM 42 TA.....	1.562 €
RM 45 TA.....	1.787 €



PIZZA GROUP

Formadora de pizzas

Naturalidad y profesionalidad

- Ideal para formar discos de masa
- Fácil de utilizar incluso para personal no especializado
- Control electrónico
- Incluye moto-reductor, leva, temporizador de parada y platos teflonados
- Platos de aluminio anti-adherente, se calientan rápidamente
- La pizza se desliza con fluidez
- Reducción automática de la temperatura definida 160/170 a 130 °C, lo que proporciona una masa de alta calidad y un considerable ahorro de energía
- Discos de masa con borde tradicional (opcional sin borde)
- Distancia entre discos 105 mm (modelo PF33) y 115 mm (modelo PF45)
- Tiempo de prensado de 0,1 a 1,5 segundos
- Temperatura de 150-170 °C varía según temperatura de la masa (entre 6 y 20 °C)
- El espesor de la masa se regula con facilidad
- Rejilla desmontable para facilitar la limpieza de los platos una vez fríos



Mod. PF 33



control electrónico

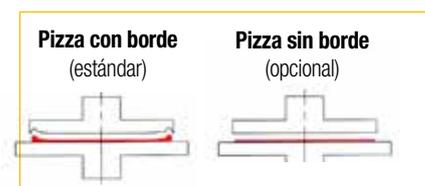


plato regulable



plato antiadherente

MODELO	PF 33	PF 45	SP FA (soporte)
Peso de la masa (Kg)	130/250	250/500	
Diámetro plato superior (cm)	33	45	
Diámetro plato inferior (cm)	36	50	
Temperatura plato (°C)	130/170		
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hz		
Distancia plato (cm)	105	115	
Potencia absorbida (Kw)	4,75	6,1	
Dimensiones máquina (mm)	470 x 650 x 830	630 x 730 x 890	610 x 720 x 730
Peso neto (Kg)	96	127	14



	PVP
PF 33	6.013 €
PF 45	7.517 €
SP FA (soporte).....	744 €
PF 33 (1 x 230 V)	+5%

Hornos pizza **COMPACT/BABY**

COMPACT

- Ideal para bares, cervecerías, restaurantes y locales de poca producción
- Horno mono-cámara (interior 35 x 35 cm), alcanza 430 °C en solo unos minutos
- Mandos analógicos
- Se pueden superponer hasta 3 hornos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, parte superior resistencia blindada
- Estructura y cámara en acero inox, puerta con cristal, luz interior



Mod. Compact

BABY

- Horno con doble cámara (interior 62 x 50 cm)
- Mandos analógicos
- Superficie cocción con ladrillo refractario, calentamiento mediante 3 resistencias blindadas
- Estructura en acero inox



Mod. Baby

dimensiones cámara

capacidad pizzas por cámara

Modelo	Capacidad pizzas por cámara			
COMPACT 35 x 35	 Máx 1 x 34 cm			
BABY 62 x 50	 Máx 4 x 25 cm	 Máx 2 x 30 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm

MODELO	COMPACT M35	BABY
Temperatura de trabajo (°C)	450 máx	450 máx
Alimentación (V)	1 x 230	3 x 400
Potencia absorbida (Kw)	2,2	7,5
Número de cámaras	1	2
Dimensiones cámara (mm)	350 x 350 x 85	620 x 500 x 120
Dimensiones externas (mm)	600 x 520 x 300	920 x 760 x 530
Peso neto	30	76

	PVP
COMPACT M35	851 €
BABY	1.541 €

Hornos pizza **ENTRY MAX**

Hornos eléctricos de control mecánico

Características

- Modelos mono-cámara (4 y 6) y doble cámara (8 y 12)
- Los hornos mono-cámara pueden superponerse dos unidades
- Superficie de cocción con ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior
- Frente, sobre y puertas con cristal en acero inox
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor puesta en marcha
- Modelo 6 L / 12 L (Menor profundidad)



Mod. Entry Max 8



Mod. Entry Max 4



	PVP
Entry Max 4	1.231 €
Entry Max 6	1.568 €
Entry Max 6 L	1.792 €
Entry Max 8	1.985 €
Entry Max 12	2.461 €
Entry Max 12 L	2.878 €
Entry Max 4 (1 x 230) 5,6 Kw	+5%

Accesorios	PVP
Soporte* (H 107)	449 €
Soporte horno doble (H 87)	439 €
Kit ruedas	300 €
Campana*	626 €
Motor campana	444 €

*Indicar modelo en pedido



Mod. Entry MAX 6 L
(soporte, ruedas y campana no incluidos)



Mod. Entry MAX 12
(soporte, ruedas y campana no incluidos)

dimensiones
cámara

capacidad pizzas
por cámara

ENTRY MAX 4 y 8 66 x 66	 Máx 4 x 33 cm	 Máx 1 x 45 cm	 Máx 1 x (60 x 40) cm
	ENTRY MAX 6 y 12 Excepto Mod. 6 L y 12L (horizontal) 	 Máx 6 x 33 cm	 Máx 2 x 45 cm

MODELO	Entry MAX 4	Entry MAX 6	Entry MAX 6 L	Entry MAX 8	Entry MAX 12	Entry MAX 12 L
Temperatura trabajo (°C)	400 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	5,60	7,30	9,90	11,20	14,60	19,80
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 700 x 150
Dimensiones externas (mm)	990 x 920 x 380	990 x 1270 x 380	1340 x 920 x 380	990 x 920 x 680	990 x 1270 x 680	1340 x 920 x 680
Peso neto (Kg)	74	97	97	149	175	175

Hornos pizza **PYRALIS**

Hornos eléctricos de control analógico y digital

Características

- Hornos de altas prestaciones, eficiencia y fiabilidad con bajos costes de funcionamiento
- Versión mecánica con termostatos en techo y base, con termómetro analógico
- Versión digital con placa electrónica que permite programar encendido, fin de cocción y dos configuraciones de funcionamiento. Temperatura regulada por sonda, diferencias de solo 1 °C
- Base con ladrillos refractarios con sistema ActiveStone®, techo con ladrillos refractarios y resistencias vistas
- Puerta de acero con cristal, equilibrada con muelle con tirante regulable
- Pomo de apertura, cierres salida vapor, tirador puerta atermico
- Cámara de acero inox iluminada
- Aislamiento especial mediante capas de lana

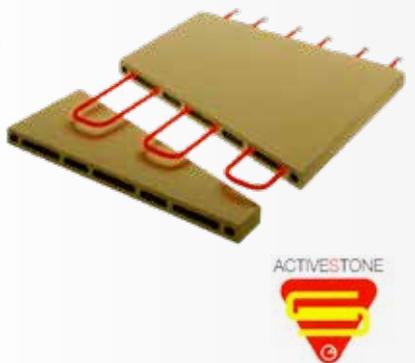


Mod. Pyralis D12

(soporte, ruedas y campana no incluidos)

ActiveStone®

- Piedra refractaria perforada dentro de la cual se insertan tres resistencias. El calor se distribuye uniformemente.
- Aumento rápido de la temperatura.
- Mayor rapidez de cocción.
- Ahorro de energía.



Accesorios	PVP
Soporte* (H 107)	712 €
Soporte horno doble (H 87)	679 €
Kit ruedas	300 €
Campana*	861 €
Motor	444 €

*Indicar modelo en pedido

Modelos Analógicos	PVP
Pyralis M4	2.648 €
Pyralis M6	3.189 €
Pyralis M9	4.098 €
Pyralis M8	4.483 €
Pyralis M12	5.452 €
Pyralis M18	6.885 €

Modelos Digitales	PVP
Pyralis D4	3.050 €
Pyralis D6	3.467 €
Pyralis D9	4.483 €
Pyralis D8	5.275 €
Pyralis D12	6.190 €
Pyralis D18	7.811 €



Mod. Pyralis D12



Mod. Pyralis M6



control digital



control analógico

dimensiones cámara

capacidad pizzas por cámara

	capacidad pizzas por cámara		
PYRALIS 4 y 8 70 x 70	Máx 4 x 34 cm	Máx 1 x 45 cm	Máx 1 x (60 x 40) cm
PIRALYS 6 y 12 70 x 105	Máx 6 x 34 cm	Máx 2 x 45 cm	Máx 2 x (60 x 40) cm
PIRALYS 9 y 18 105 x 105	Máx 9 x 34 cm	Máx 4 x 45 cm	Máx 2 x (60 x 40) cm

modelos analógicos y digitales

MODELO	Pyralis 4	Pyralis 6	Pyralis 9	Pyralis 8	Pyralis 12	Pyralis 18
Temperatura trabajo (°C)	450 máx					
Alimentación (V)	400 3 Ph 50 Hh					
Potencia absorbida (Kw)	6,60	8,90	13,30	13,20	17,76	26,64
Número de cámaras	1	1	1	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones externas (mm)	1090 x 1010 x 400	1090 x 1360 x 400	1440 x 1360 x 400	1090 x 1010 x 720	1090 x 1360 x 720	1440 x 1360 x 720
Peso neto (Kg)	115	129	139	183	217	290



Horno Túnel Ventilado

El **horno de túnel ventilado** esta dotado de una cinta transportadora que desplaza el alimento por el interior del horno en un tiempo determinado.

Combinando los valores de temperatura y tiempo, obtendremos diferentes resultados de cocción.

El calor del túnel ventilado se produce por convección, que proyecta el aire caliente sobre el producto obteniendo una cocción rápida, homogénea y siempre con los mismos resultados.



Mod. TN65+S



APILABLE

Hasta 3 unidades para una mayor productividad.

FÁCIL DE UTILIZAR

Facilidad de empleo también por parte de personal no cualificado.

VERSATILIDAD

Se pueden cocinar diferentes productos: pizzería, panadería, pastelería, charcutería.

TECNOLOGÍA

Pantalla innovadora con touch screen.

AUTONOMÍA

No es necesario controlar la cocción de producto gracias a la configuración de temperatura y tiempo al comienzo de la jornada.

PRODUCTIVIDAD

Arrastre automático optimiza los tiempos de trabajo.

- Construido en Acero Inoxidable
- Ideal para quien desea cocinar además de pizza, varios productos gastronómicos
- Cocinan en modo rápido, autónomo y productivo
- Cinta en acero inoxidable AISI 304 con velocidad variable y doble sentido de marcha
- Mando Digital con posibilidad de programar hasta 6 programas distintos y horario de encendido
- Puerta a vidrio para una visibilidad excelente de la cámara de cocción
- Posibilidad de apilar hasta 3 hornos
- Soporte abierto con ruedas no incluido (opcional)

	PVP
Modelos eléctricos	
TN40	7.308 €
TN50	11.050 €
TN65	14.054 €
TN80	16.580 €
Modelos a gas	
TN-G40	7.763 €
TN-G50	11.759 €
TN-G65	14.745 €

Completamente en acero inoxidable

Puerta de inspección en acero con cristal

Cámara de cocción

Soporte en acero inoxidable

Ruedas con frenos



Pantalla táctil innovadora

Cinta transportadora con velocidad y dirección regulables

Cajón extraíble que garantiza una completa limpieza

Innovadora Pantalla con TouchScreen



Informaciones Técnicas

Temperatura cielo y solera

Ajustes de la cinta

Ajuste de temperatura

Programas de cocción: 10 PROGRAMAS

Temperaturas y tiempos de cocción

Producto	Temperatura	Tiempo	Tipo cocción
Bruschette	270 °C	2' 30"	
Roscas	280 °C	4' 20"	
Timbal de Lasañas	170 °C	20'	Directamente sobre cinta transportadora
Hamburguesas con queso	190 °C	15'	
Berenjenas asadas	320 °C	6' 30"	
Pimientos asados	320 °C	6' 30"	
Zapallitos asados	320 °C	6' 30"	
Patatas al horno	170 °C	30'	
Tortillas con pimiento	200 °C	20'	
Roast Beef	190 °C	15'	Plato de aluminio
Albóndigas	190 °C	12'	
Pimientos al horno	170 °C	13'	
Paella (cocción final)	290 °C	12' - 15'	Paellera
Pizza al metro:			
- Precocción	250 °C	5'	
- Cocción final	250 °C	3'	
Pizzetas masa hojalde	200 °C	15'	
Bocaditos de pan de leche	170 °C	14'	Bandeja
Pechuga de pollo	190 °C	15'	
Róbalo al horno	220 °C	15'	
Croissant	150 °C	11'	
Baguettes (Envasadas al vacío precocidas)	180 °C	7'	
Pizza redonda tipo:			
Italiana	320 °C	3,5' - 4,5'	Bandeja horadada
Americana	275 °C	6'	

PIZZA GROUP

MODELO	TN40	TN50	TN65	TN80	TN-G40	TN-G50	TN-G65
Dim. externa (mm)	1342 x 1095 x 480	1785 x 1205 x 530	2000 x 1382 x 590	2170 x 1573 x 630	1342 x 1095 x 480	1785 x 1205 x 530	2000 x 1382 x 590
Dim. con soporte (mm)	1342 x 1095 x 1135	1785 x 1205 x 1085	2000 x 1382 x 1145	2170 x 1573 x 1185	1342 x 1095 x 1135	1785 x 1205 x 1085	2000 x 1382 x 1145
Dim. cámara (mm)	400 x 540 x 100	500 x 750 x 100	650 x 1000 x 100	800 x 1100 x 100	400 x 540 x 100	500 x 750 x 100	650 x 1000 x 100
Dim. cinta (mm)	1070 x 400	1600 x 500	1865 x 650	2043 x 800	1070 x 400	1600 x 500	1865 x 650
Producción / hora	22	40	80	100	22	40	80
Potencia	7,80 kW	14,20 kW	18,40 kW	24,40 kW	9,75 kW	19,50 kW	19,50 kW
Temperatura máxima	350 °C						
Peso (kg)	76	156	186	249	76	156	186
Soporte	660 €	660 €	660 €	660 €	660 €	660 €	660 €

Hornos pizza a gas **FLAME**

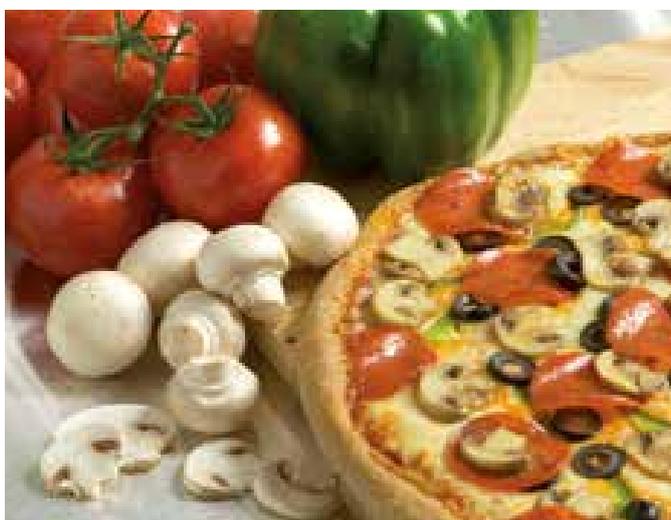


FLAME 9

- Cámara de cocción de 2 mm de espesor
- Quemador atmosférico multiramificado colocado bajo los ladrillos refractarios para garantizar una perfecta cocción
- Deflectores de acero conducen el calor hacia el techo
- Orificios laterales y del fondo de la cámara, garantizan una perfecta afluencia de aire con equilibrio entre techo y suelo para una homogeneidad de temperatura
- Temperatura ideal de cocción 380 °C
- Control analógico con termostato digital
- Encendido eléctrico automático (requiere toma eléctrica 1 x 230 V)
- Pueden superponerse 2 unidades (Kit opcional)



Flame 6 con armario y ruedas (no incluido)



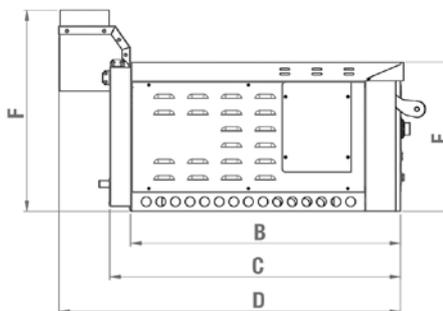
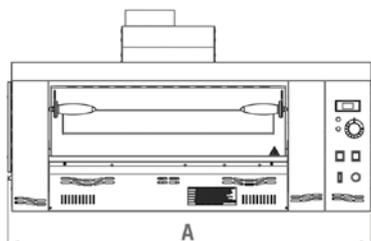
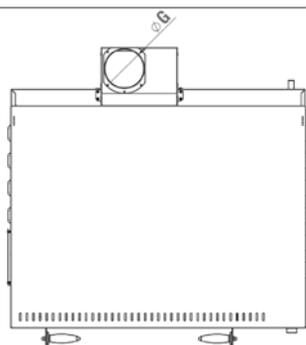
	PVP
Flame 4	3.927 €
Flame 6	4.708 €
Flame 9	5.339 €

Accesorios	PVP
Soporte* (H 107)	712 €
Soporte horno doble (H 87)	679 €
Armario neutro	1.370 €
Kit ruedas	300 €
Campana	861 €
Motor	444 €
Chimenea*	423 €
Kit superponer *	332 €

*Indicar modelo en pedido

Mods. F4 F6 F9

A	113	113	148
B	84	119	119
C	91	126	126
D	107	145	140
E	47	47	47
F	63	63	71
G ø	15	15	18



dimensiones cámara

capacidad pizzas por cámara

Modelo	Capacidad (Máx)	Capacidad (Máx)	Capacidad (Máx)
FLAME 4 70 x 70	Máx 4 x 34 cm	Máx 1 x 45 cm	Máx 1 x (60 x 40) cm
FLAME 6 70 x 105	Máx 6 x 34 cm	Máx 2 x 45 cm	Máx 2 x (60 x 40) cm
FLAME 9 105 x 105	Máx 9 x 34 cm	Máx 4 x 45 cm	Máx 4 x (60 x 40) cm

MODELO	Flame 4	Flame 6	Flame 9
Temperatura trabajo (°C)	420 máx	420 máx	420 máx
Consumo	Kg/h liq.	0,94	1,58
	m³/h nat.	1,21	2,12
Potencia gas (Kw)	14,00	20,00	29,00
Potencia eléctrica (Kw)	0,10	0,10	0,10
Dimensiones cámara (mm)	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150	1050 x 1050 x 150
Dimensiones exteriores (mm)	1130 x 1070 x 470	1130 x 1450 x 470	1480 x 1400 x 470
Peso neto (Kg)	132	164	196



PIZZA GROUP



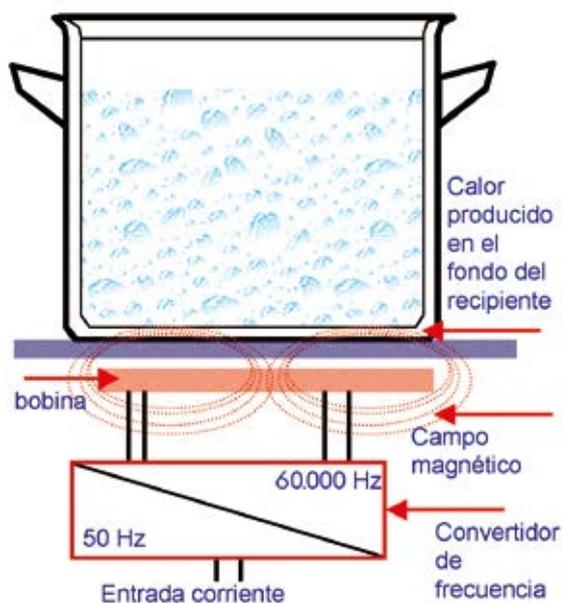
COCINA DE INDUCCIÓN

Qué es la INDUCCIÓN

La inducción es una tecnología que es capaz de **calentar la base del recipiente mediante un generador eléctrico y un inductor**, estos son los responsables de crear un **campo magnético**, el cual, estimula los electrones de la base del recipiente. **El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, de una forma: rápida, limpia y eficiente.**

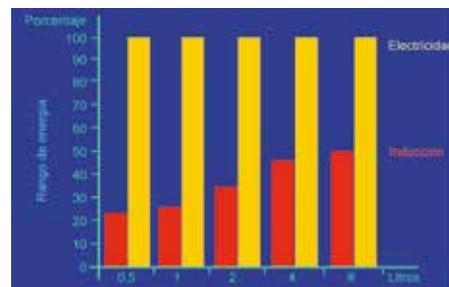
La peculiaridad de este sistema es que solo calienta la base del recipiente, por lo tanto, **no hay pérdidas energéticas**, el calor no se disipa, además, no consume energía en el caso de que no haya un recipiente en la superficie a diferencia del gas o vitrocerámica

Esquema de funcionamiento



Ahorro energético

Estudio : HEW Hamburg



Ahorro de energía: Menor costo

Ahorro de energía:

Un ahorro de más del 60% comparado con las tecnologías convencionales (estudio realizado por HEW Hamburg)



La energía se genera en el punto requerido

- No hay radiación de calor.
- No existe un calentamiento inútil del área de trabajo.
- Tiempos de cocción más cortos.
- Rápida reacción a los cambios de potencia.
- Apagar = finalizar cocción.
- Fácil de limpiar.
- Incremento de la productividad.

VENTAJAS de la Inducción



El calor se genera directamente en el fondo del recipiente, de una forma rápida, limpia y eficiente!

■ Rapidez

Calor inmediato. Un litro de agua se calienta un 60% más rápido que con una cocina a gas. Es el único sistema que aprovecha casi el 100% de la energía.

■ Seguridad

Elimina riesgos de incendios y quemaduras causados por el desbordamiento de aceites o grasas. La superficie de trabajo no quema.

■ Limpieza

No quema los recipientes, ni los alimentos si se derraman accidentalmente. Reduce en más del 50% la necesidad de extracción de humos.

■ Ahorro energético

Recipiente pequeño poco consumo, recipiente grande mayor consumo. Interrupción inmediata del consumo de energía al retirar el recipiente. Ahorro de energía de más del 60%.

■ Higiene

Limpieza muy fácil, en menos de un minuto, con tan sólo pasar un paño húmedo.

■ Precisión

Regulación exacta - 12 posiciones de trabajo. Permite reducir o aumentar la potencia de forma instantánea.

Esto permite obtener cocciones con puntos de cocción exactos respetando el producto

■ Satisfacción

Mínima dispersión del calor, zona de trabajo más agradable.

La INDUCCIÓN respeta la salud y el medio ambiente.

INDUCS®

Líder mundial en cocción por INDUCCIÓN

En 1998 Inducs se inicia como una de las empresas pioneras en la **INDUCCIÓN para la cocina profesional**. Tras más de 20 años de trabajo e investigación, nos hemos convertido en el líder mundial en tecnología profesional de inducción.



CALIDAD

- Componentes y materiales utilizados exclusivamente de máxima calidad.
- Test automatizados de todos los componentes eléctricos.
- Controles de calidad y funcionamiento de todos los aparatos a través de comprobador controlado por PC.



INOVACIÓN

El equipo de I+D+i está formado por un equipo de 6 ingenieros dedicados exclusivamente al desarrollo de nuevas tecnologías, patentes y productos.

Esto nos ha permitido posicionarnos como empresa con la gama más completa y la tecnología más avanzada del mercado.



PRODUCCIÓN INTEGRAL

- Especialistas en Inducción
- Desarrolla su propio hardware y software
- Diseño y fabricación propia
- Liderazgo tecnológico



SISTEMA PRODUCTIVO (Lean Manufacturing)

El modelo productivo de Inducs esta enfocado en la creación el máximo valor para los clientes, utilizando para ello los mínimos recursos necesarios, acortando los plazos de entrega.

PATENTADO

INDUCS

Una tecnología diferente

RTCS[®]

El primer y único sistema de control y monitorización para tecnología de INDUCCIÓN

Sistema electrónico: Rápido, seguro, controlado

- Monitorización de la temperatura del sistema electrónico.
- Monitorización de la temperatura de la bobina de inducción.
- Monitorización del suministro de energía.
- Regulación en tiempo real.



Convencional Inducción

Control de temperatura: Sin retardo, exactamente a 1 °C

- Monitorización inalámbrica de la temperatura en el fondo de la sartén o del recipiente.
- Toda la superficie se mide y se controla.
- Las desviaciones de temperatura se corrigen sin retardo.



Inducción Convencional Inducción con RTCSmp[®]

Protección contra cocción en vacío: Fiable, rápida, inteligente

- Importante función de seguridad para el trabajo.
- Controla y monitoriza el recalentamiento del fondo de sartenes y recipientes.



Convencional Inducción con RTCSmp[®]

Control de temperatura por 3 sensores

- 3 puntos de medición.
- Control continuo mediante micro procesador.
- Evita sobrecalentamiento.
- Reacción inmediata.



MÁS RENDIMIENTO

Gracias a la microelectrónica de control desarrollada por Inducs obtenemos:

- 30 % más de eficiencia energética
- 50% mayor fiabilidad.
- 30% prolongación de la vida útil del producto.

ACEPTA CUALQUIER CALIDAD DE RECIPIENTE

La única inducción del mercado capaz de trabajar con frecuencias de 20 a 60 KHz (las demás tecnologías 20 a 30 KHz).

Gracias a esta capacidad acepta todo tipo de recipiente ferromagnético de inducción, eliminando los problemas derivados de trabajar con elementos de mala calidad.

SENCILLEZ *Tip and Turn*

La última tecnología desarrollada por INDUCS, nos permite un manejo sencillo e intuitivo:

- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100°
- Reducción de potencia nominal.
- Temporizador
- 12 niveles de potencia.
- Detección tensión de la red y lectura automática de parámetros.



Niveles de potencia 1-12



Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



Los fallos de funcionamiento se visualizan con unos pictogramas comprensibles



Función de temporizador

INDUCS

INDUCS® COCINA DE INDUCCIÓN

Inducción para **COCCIÓN**

INDUCS

SOBREMESA **INSTINCT**



PLACA



WOK



PLANCHA

ENCASTRAR **TODO INTEGRADO INSTAL LINE**



PLACA



WOK



PLANCHA

ENCASTRAR **GENERADOR INTEGRADO COMPTACT LINE**



PLACA

ENCASTRAR **GENERADOR A DISTANCIA MODUL LINE**



PLACA



WOK

Inducción para **MANTENIMIENTO HOLD LINE**

SOBREMESA **COMPTACT MODUL**



PLACA

ENCASTRAR **COMPTACT MODUL**



PLACA

ENCASTRAR GENERADOR A DISTANCIA **INSTAL HOLD LINE**

PLACAS 322 X 322
BOBINA REDONDA



PLACAS GN 1/1

Serie INSTINCT

Cocina de inducción de sobremesa

En nuestro afán de ofrecer lo mejor en el ámbito de los aparatos de mesa de inducción, hemos desarrollado los aparatos de mesa **INSTINCT** by **INDUCS** en estrecha colaboración con nuestros socios y usuarios. La gama de aparatos de mesa de inducción satisface todos sus requerimientos en este ámbito. Sea cual sea su decisión: 1 zona de cocción, 2 zonas de cocción, wok o plancha.

- Manejo sencillo e intuitivo «Tip and Turn»
- Indicador claro y sofisticado
- Novedoso detector de cacerola
- Control de temperatura, función de mantenimiento en caliente de 25 a 100°C
- Temporizador con desconexión automática de la potencia
- Protección inteligente y segura contra cocción en vacío
- Ventilador prácticamente insonoro, excelente enfriamiento
- Cocción de alta resolución: posibilidad de cocción con una potencia mínima en el nivel 1
- Excelente potencia suministrada para toda la gama de sartenes
- Cambio sencillo de la indicación de temperatura de grados C a grados F (configuración avanzada)
- Reducción de la potencia nominal máxima de un 100 % a un 25% (configuración avanzada)
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos
- Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial



INDUCS

Las múltiples funciones adicionales se captan intuitivamente mediante el novedoso manejo «Tip and Turn».



Tip and Turn

1 pulsando el botón giratorio se activa el aparato.

2 girando el botón se ajustan el nivel de potencia o la temperatura de mantenimiento en caliente deseados.



Niveles de potencia 1-12



Temperaturas de mantenimiento en caliente 25-100 °C



Los fallos de funcionamiento se visualizan con unos pictogramas comprensibles



Función de temporizador



Filtro de aire fácilmente extraíble y lavable



Patas ajustables en altura, de conformidad con NSF

INSTINCT Hob

Cocinas de Inducción de sobremesa

Dispone de 12 niveles de potencia con una función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C y una función de temporizador.

Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio de un botón giratorio.

INDUCS

Ventajas de INSTINCT by INDUCS

- Tecnología RTCSmp®
- Protección contra recalentamiento
- Función de temporizador
- Función de mantenimiento en caliente de 25 a 100 °C
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos.



Mod. Hob 10



Mod. Hob 3.5 / 5

- Medición continua de la temperatura en el fondo de la sartén con tecnología RTCSmp (Realtime Temperature Control System multi-point)
 - La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina
 - Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén
 - Gracias a la superficie fría, los restos de comida no se adhieren al vidrio Ceran
 - Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio
 - Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía
 - Temporizador de 1 a 240 minutos, función de bloqueo inclusive
 - Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
 - Detección de la tensión de red y lectura automática de los parámetros óptimos
- Versión monofásica (hasta 3,5 kW) de 208-240 V: idéntica a escala mundial

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Hob 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse) individualmente	380 x 460 x 140 mm	12 kg
INSTINCT Hob 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 / 50-60 / 3	1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse) individualmente	380 x 460 x 140 mm	14 kg
INSTINCT Hob 10	380-440 V / 50-60Hz / 3 208 V / 50-60Hz / 3	2 x 1,25-5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 720 x 140 mm	21 kg



Mod. Hob 3,5/5



Mod. Hob 10

	PVP
INSTINCT Hob 3.5	2.284 €
INSTINCT Hob 5	2.766 €
INSTINCT Hob 10	4.879 €

INSTINCT Wok

Wok de Inducción de sobremesa

Este extraordinario wok funciona con 12 niveles de potencia y dispone de una cubeta wok de Ceran con un Ø de 300 mm. Destaca por su particular eficiencia energética y se controla por medio del novedoso botón giratorio «Tip and Turn».

Otras características destacadas son la función de temporizador integrada, la elevada seguridad de funcionamiento y la potencia suministrada sin pausas de medición, incluso durante el salteado.



Mod. Wok 3.5/5/8



- Sin pausas para la detección de la sartén



- El aparato detecta la sartén incluso durante el salteado



- Función de temporizador

- La fiable protección contra recalentamiento alarga la vida útil del aparato de inducción y de los utensilios de cocina
- Potencia suministrada constante durante toda la cocción para unos resultados óptimos
- Cocción confortable sin calentamiento del entorno de trabajo, gracias a la transferencia de calor directa por inducción entre la zona de cocción y la sartén
- Manejo sencillo e intuitivo mediante botón giratorio con interruptor de encendido integrado en el lado frontal
- Extremadamente robusto, desarrollado para el uso permanente en la gastronomía
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %

INDUCS

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Conexión eléctrica	Potencia	Dimensiones A x F x H	Peso
INSTINCT Wok 3.5	208-240 V / 50-60 Hz / 1	0,875-3,5 kW (máx. 3,5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	14 kg
INSTINCT Wok 5	380-440V / 50-60 Hz / 3 208 V / 50-60 Hz / 3	1,25 - 5,0 kW (máx. 5 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	16 kg
INSTINCT Wok 8	380 - 440 V / 50 - 60 Hz / 3	2,0 - 8,0 kW (máx. 8 kW, puede reducirse individualmente)	380 x 473 x 200 mm	18 kg



Mod. Wok 3,5/5/8



	PVP
INSTINCT Wok 3.5	2.777 €
INSTINCT Wok 5	3.371 €
INSTINCT Wok 8	3.761 €

Instal Line

Cocinas de Inducción para encastrar
TODO INTEGRADO

INDUCS

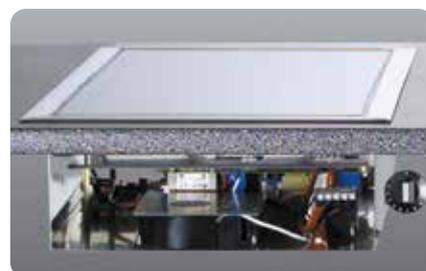


Mod. SH IN



Mandos Tip & Turn (Opcional)

- Control de temperatura
- Regulación de potencia
- Función temporizador



Sección cocina encastrar

- Cocinas a inducción de última generación, rápidas y potentes
- Producto suizo de máxima calidad y precisión
- Diferentes modelos y potencias.
- Control del calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología
- Funcionamiento muy simple, mediante mando rotativo con 12 posiciones de trabajo
- La precisa regulación permite una cocción muy eficiente, ideal para las más sofisticadas aplicaciones culinarias

DATOS TÉCNICOS

MODELO	SH IN 3500	SH IN 5000	SH DU IN 3500	SH DU IN 5000
Dimensiones Exteriores	384 x 384 x 154	384 x 384 x 154	384 x 644 x 133	384 x 644 x 133
Dimensiones Cerámica	320 x 320	320 x 320	320 x 580	320 x 580
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	7000	10000



Mod. SH IN



Mod. SH IN DU

Accesorios INSTAL LINE	PVP
Kit ventilación + filtro antigrasa	391 €
Mandos Tip & Turn	717 €

INSTAL LINE	PVP
SH IN 3500	2.482 €
SH IN 5000	2.889 €
SH DU IN 3500 (doble)	4.986 €
SH DU IN 5000 (doble)	5.264 €

Instal Line

Wok de Inducción para encastrar todo integrado



Mod. SH WO IN



Mandos *Tip & Turn* (Opcional)

- Control de temperatura
- Regulación de potencia
- Función temporizador



Sección WOK encastrar

- Wok a inducción de última generación, rápidas y potentes
- Producto suizo de máxima calidad y precisión
- Diferentes modelos y potencias.
- Control del calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología
- Funcionamiento muy simple, mediante mando rotativo con 12 posiciones de trabajo
- La precisa regulación permite una cocción muy eficiente, ideal para las más sofisticadas aplicaciones culinarias

DATOS TÉCNICOS

MODELO	SH WO IN 3500	SH WO IN 5000	SH WO IN 8000
Dimensiones Exteriores	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212	384 x 384 x 212
Dimensiones Cerámica	300 Ø	300 Ø	300 Ø
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (w)	3500	5000	8000



Mod. SH WO IN

Accesorios INSTAL LINE	PVP
Kit ventilación + filtro antigrasa	391 €
Mandos Tip & Turn	717 €

INSTAL LINE	PVP
SH WO IN 3500	2.991 €
SH WO IN 5000	3.403 €
SH WO IN 8000	3.734 €

Compact Line

El concepto innovador de módulos de cocción a inducción para empotrar con **GENERADOR INTEGRADO y CRISTAL ENRASADO**

Compact Line

La solución práctica «todo en uno». El generador y la bobina se combinan en un módulo que se monta como una unidad compacta. La solución ideal para cocinas modulares.



Placas con dos zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM
SH/DU/IN/CL 3500 - 600	4.762 €	310 x 555	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 600	4.952 €	310 x 555	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 220	300 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 650	4.858 €	310 x 610	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 650	5.072 €	310 x 610	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	375 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 720	4.943 €	310 x 655	7 (2 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 720	5.168 €	310 x 655	10 (2 x 5)	3 x 400	Ø 270	360 x 720 x 6
MARCO PARA EMPOTRAR (opcional) - 482 €						
MANDOS TIP & TURN (opcional) - 717 €						



Placas con cuatro zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	POTENCIA kW	VOLTAJE V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM
SH/DU/IN/CL 3500 - 600	9.523 €	310 x 555 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 600	9.908 €	310 x 555 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 220	600 x 600 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 650	9.716 €	310 x 610 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 650	10.144 €	310 x 610 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	650 x 650 x 6
SH/DU/IN/CL 3500 - 720	9.887 €	310 x 655 (x2)	14 (4 x 3,5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6
SH/DU/IN/CL 5000 - 720	10.336 €	310 x 655 (x2)	20 (4 x 5)	3 x 400	Ø 270	720 x 720 x 6
MARCO PARA EMPOTRAR (opcional) - 706 €						
MANDOS TIP & TURN (opcional) - 1.434 €						

Ejemplos de instalación

Filtros extraíbles (opcional)



Mandos Tip & Turn (opcional)



Instalación sencilla



Kit ventilación



Instalación con marco y filtro

Modul Line

El concepto innovador de módulos de cocción a inducción para empotrar con **GENERADOR A DISTANCIA**

la nueva tecnología de inducción RTCS satisface las más altas exigencias de calidad, seguridad y fiabilidad ofreciendo al usuario un nivel de utilidad y confort nunca alcanzado hasta hoy.



INDUCS

Sencilla, racional, de fácil uso

Hemos aprovechado nuestra larga experiencia en la construcción de componentes de sistemas para desarrollar el moderno concepto de instalación. Gracias a él, el montaje resulta ahora aún más sencillo y se han aumentado tanto la facilidad de uso como la duración.

- La más avanzada tecnología, unida a un novedoso concepto de construcción modular, permiten crear una cocina a medida, respondiendo a las necesidades de cada cliente
- Control de calentamiento mediante microprocesador de alta tecnología y calidad
- Rendimiento energético superior al 90%
- Cocción rápida
- Montaje simple mediante marco, máxima seguridad y fácil mantenimiento
- Potenciómetro rotativo de 12 posiciones
- Accesorios recomendables:
 - Kit de ventilación para la correcta protección del generador
 - Tubo de silicona



Modul Line

Diferentes opciones



plancha 10000

moqu - 1400

moba - 5000
Mowo - 3500



moqu - 20000



modu - 14

moqu - 21000

modukb -10000

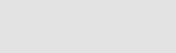
Placas con una zona de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
MO/BA 5000	4.590 €		5	3 x 400		360 x 360		
MO/BA 8000	5.532 €		8	3 x 400	Ø 350 o 430	500 x 500		
MO/WO 3500	3.820 €	337 x 332 x 165	3,5	1 x 230	Wok Ø 270	Ø 306		
MO/WO 5000	4.355 €		5	3 x 400				
MO/WO 8000	4.745 €		8	3 x 400				

Placas con dos zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
MO/DU 7000-360	6.976 €	600 x 360 x 65,5	7	3 x 400	Ø 270	360 x 360 (x2)	x2	
MO/DU 10000-360	7.340 €		10	3 x 400				
MO/DU 7000	7.255 €		7	3 x 400	Ø 270	375 x 650 360 x 720	x2	
			7	3 x 400				
MO/DU 10000	7.255 €		10	3 x 400	Ø 270		x2	
			10	3 x 400				
MO/DU 14000	9.844 €	600 x 360 x 131	14	3 x 400	150 x 290	360 x 360 (x2)	x2	
MO/DU 14000	9.737 €		14	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	375 x 650 360 x 720	x2	
			14	3 x 400				

Placas con cuatro zonas de cocción

MODELO	PVP	DIMENSIONES GENERADOR	kW	V	DIÁMETRO BOBINAS TAMAÑO mm	DIMENSIONES CRISTAL CERAM	MANDO OPERACIÓN	UNIDAD CONTROL
MO/QU 14000	13.621 €		14	3 x 400	Ø 270		x4	
			14	3 x 400				
MO/QU 20000	14.349 €		20	3 x 400	Ø 270		x4	
			20	3 x 400				
MO/QU 21000	15.943 €	600 x 360 x 65,5 (x2)	21	3 x 400	Ø 270 o 115 x 290	720 x 720	x4	
MO/QU 24000	16.478 €	 600 x 360 x 131	24	3 x 400			x4	
MO/QU 28000	19.367 €	 600 x 360 x 131	28	3 x 400	145 x 270 o 150 x 290	650 x 650 o 720 x 720	x4	

Descripción técnica - Modul-Line

Construcción robusta equipada con la más moderna tecnología RTCSmp:

- Formas planas y funcionamiento seguro gracias al probado sistema electrónico de potencia
- Máxima seguridad de funcionamiento gracias a diversas funciones de protección y vigilancia
- Vigilancia electrónica de la alimentación eléctrica
- Vigilancia automática de sobrecalentamiento, también en recipientes con fondo sándwich

- Vigilancia permanente de la temperatura del vidrio cerámico Ceran, las bobinas, los cuerpos refrigerantes y la electrónica
- Limitación de la alimentación de energía en caso de carga máxima
- RTCSmp – vigilancia de temperatura en tiempo real
- Interfaz IR con sistema de diagnóstico
- Fácil limpieza
- Sin radiación de calor y muy poco calor residual

sobre la placa de cocción de vidrio cerámico Ceran, transmitido por los recipientes de cocción calientes

- Cuerpos radiantes, placas de acero, llamas de gas no calientan innecesariamente el ambiente...
- Cumple las últimas prescripciones de las normas EN 60335-2-36. conformidad CE, UL 197; CSA/C 22.2 n° 109

Elementos de instalación



Conexión enchufe generador



Conexión enchufe bobina



Conexión enchufe unidad de control



Marco para empotrar

INSTINCT Griddle

Planchas de INDUCCIÓN

Esta plancha de última generación funciona con un ajuste de temperatura de 50-230°C y está equipada con una placa de asar antiadherente funcional y una práctica función de temporizador. Es especialmente eficiente energéticamente, destaca por un tiempo de calentamiento extremadamente corto y una distribución absolutamente uniforme del calor. La regulación sin retardo de la temperatura de asar entusiasma a cualquier profesional de la cocina.



Mod. Griddle 10

INDUCS



- Tiempo de calentamiento corto de 20-200°C en 3 ½ minutos (con 5kW)
- Plancha de asar de inducción construida con tratamiento HPCR-Inox
- Regulación inmediata, constante e uniforme de la temperatura en toda la plancha
- Técnica SMD moderna, controlada por micro-procesador
- Regulación de temperatura de 50° a 230°
- Filtro de aire fácil de desmontar y limpiar, lavable y reutilizable
- Reducción de la potencia máxima de un 100 % a un 25 %
- Consumo de energía reducido, sólo se utiliza la energía necesaria en cada momento, según orden del micro-procesador



Una placa de asar especialmente desarrollada para la línea Griddle y la tecnología de inducción RTCSmp permiten crear una zona de calor regular. No es necesario cambiar el alimento continuamente de posición. Todas las piezas se asan con la misma calidad.



Sistema RTCS patentado (Realtime Temperature Control System multi-point): Facilita un asado controlado por temperatura con medición y control de la temperatura sin contacto y en tiempo real.



Función de temporizador

	PVP
Kit de ventilación	391 €
Tubo de silicona	30 €

	PVP
Modelos sobremesa	
INSTINCT Griddle 3.5	5.511 €
INSTINCT Griddle 5	5.767 €
INSTINCT Griddle 10	9.577 €
Modelos encastrar	
SH/GR/IN-3500	6.136 €
SH/GR/IN-5000	6.260 €
MO/DU/GR 10000	11.289 €

Dos versiones SOBREMESA y ENCASTRE



Mod. Griddle 3,5/5



Mod. Griddle 10

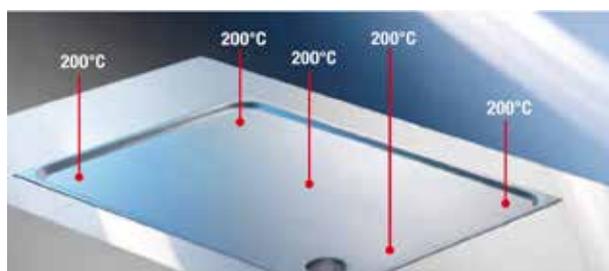


Mod. GR 10000

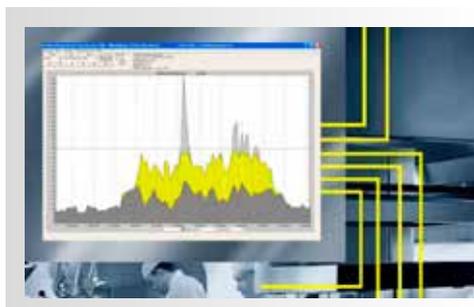
Características técnicas



Tiempo record de calentamiento
Se alcanzan 200° en 3'5 min.



Distribución uniforme del calor
Reparto uniforme del calor, sin caídas de la temperatura



Consumo de energía reducido

El microprocesador, en tiempo real, sólo suministra la cantidad de energía necesaria



Baja irradiación de calor

Valores de radiación increíblemente bajos
A 2 cm. de la superficie solo 45°C

Planchas INDUCCIÓN de sobremesa

MODELO	INSTINCT Griddle 3,5	INSTINCT Griddle 5	INSTINCT Griddle 10
Dimensiones	531 x 493 x 198 mm	531 x 493 x 198 mm	656 x 493 x 198 mm
Dimensiones útiles			
Zonas plancha	1	1	2
Voltaje (V)	208-140 V (50-60Hz / 1	380-440 V (50-60Hz / 3 208 /50-60Hz / 3	380-440 V (50-60Hz / 3 208 /50-60Hz / 3
Potencia (kW)	0,875 - 3,5 kw (max. 3,5 kw, puede reducirse individualmente)	1,25 - 5 kw (max. 5 kw, puede reducirse individualmente)	2,5 - 10 kw (max. 10 kw, puede reducirse individualmente)
Peso (kg)	28	30	48

Planchas INDUCCIÓN para encastrar

MODELO	SH/GR/IN-3500	SH/GR/IN-5000	MO/DU/GR 10000
Dimensiones	531 x 390 x 176 mm	531 x 390 x 176 mm	656 x 615 x 144 mm
Dimensiones útiles	486 x 345 mm	486 x 345 mm	618 x 577 mm
Zonas plancha	1	1	2
Voltaje (V)	1 x 230	3 x 400	3 x 400
Potencia (kW)	3,5	5	10
Peso (kg)	22	22	45

Dimensiones generador (600 x 360 x 65,5). En los modelos SH/GR/IN el generador está integrado.



Hold Line

Mantenedores de INDUCCIÓN

A diferencia de los sistemas de baño María o eléctrico, la solución de INDUCS es práctica y fácil de utilizar. Superficies calientes, manchadas con gotas, baños María sucios, manchas de cal y rellenar agua de forma engorrosa: todo esto forma parte del pasado. Un alivio sensible para los empleados. Con el sistema modular pueden realizarse todas las ideas imaginables para presentar un bufé.

■ DISEÑO sobrio y elegante

Que agrega un toque de estilo a la presentación de sus platos en el buffet.

■ Totalmente personalizable

Usted decide el diseño de su buffet y nosotros ponemos la tecnología.

■ Mantiene intacta la CALIDAD de los alimentos

Gracias al control de temperatura RTCS, el alimento se mantiene perfectamente sin sobrecalentamiento evitando las pérdidas excesivas de humedad.

■ Cumplimiento con normativa HACCP

Gracias al sistema de control de temperatura RTCS y al sistema de generación del calor por inducción, los alimentos siempre estarán a la temperatura deseada cumpliendo la normativa HACCP.

■ RAPIDEZ

Sin largos tiempos de espera. El calor está disponible inmediatamente.

■ ECONOMÍA

Ahorra hasta un 80 % más de energía que los sistemas convencionales.

■ EXACTITUD

Mantiene exactamente la temperatura medida en el fondo de los recipientes.

■ LIMPIEZA

Sin restos de alimentos quemados, se limpia fácilmente repasando con un paño.

■ VERSATILIDAD

Permite el uso de todo tipo de recipientes con buenas propiedades magnéticas.

■ SEGURIDAD

No genera calor en la placa y evita así el riesgo de quemaduras.

■ SENCILLEZ

Concepto de bus de última generación para las conexiones en el sistema modular.

Dos versiones



Hold Line Compactmodul
GENERADOR INTEGRADO



Instal Hold Line
GENERADOR A DISTANCIA

Hold Line Compactmodul

GENERADOR INTEGRADO

El nuevo **Compactmodul** le permite una presentación moderna y brillante de sus platos, con un nivel de calidad nunca alcanzado hasta ahora con una sobria superficie negra.

Compactmodul combina la acreditada tecnología **RTCSmp** con un diseño de formas rectas, estructurado y funcional. Recipientes de diferentes formas, clásicos o modernas, superficies de aluminio moldeado o de acero cromado, cualquiera de estas variantes se luce a la perfección sobre la superficie térmica. La superficie sin juntas garantiza una perfecta higiene.



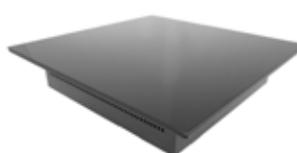
INDUCS



Mod. Hold Line 1500



Mod. Hold Line 1380



Mod. Hold Line Basic



Mod. HO CL 1500

Sobremesa COMPACTMODUL

MODELO	Dimensiones	Rango temperaturas	Voltaje (V)	Potencia (kW)	PVP
HOLD LINE 1500	800 x 400 x 114 mm	50 - 100 °C	1 x 230	1,5	3.766 €

Encastrar COMPACTMODUL

MODELO	Dimensiones	Rango temperaturas	Voltaje (V)	Potencia (kW)	PVP
HOLD LINE Basic	380 x 380 x 81 mm	65 - 100 (3 Niveles)	1 x 230	1	1.017 €
HOLD LINE 1 380	380 x 380 x 93 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1	2.060 €
HOLD LINE 1 GN	520 x 320 x 93 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1	2.498 €
HO CL 1500 2 Bobinas	800 x 400 x 144 mm	25 - 100 °C	1 x 230	1,5	3.906 €
Marco de Instalación					348 €

Instal Hold Line

GENERADOR A DISTANCIA

Install Hold-Line, una revolución en su buffet. Con Install Hold-line, dispondrá de más tiempo. Gracias a la avanzada tecnología Inducs, los mantenedores están listos para su uso al instante, sin precalentamiento, y con procesos de manipulación más simples e higiénicos. El sistema RTCSmp garantiza una alta calidad de los alimentos, a la vez que mejora la presentación y las condiciones de trabajo.

RTCS

Control de temperatura en tiempo real.

TOTALMENTE PERSONALIZABLE

Usted decide el diseño de su buffet y nosotros ponemos la tecnología.

SOLUCIONES

Individualizadas gracias a su modularidad.

FÁCIL INSTALACIÓN

REGULACIÓN CONTINUA DE LA TEMPERATURA

ALTA EFICIENCIA

Consumo de la energía optimizado



Regulación de la temperatura de forma no escalonada

Al igual que en los módulos compactos, también la técnica RTCSmp permite una regulación continua de la temperatura sin escalonamientos, en tiempo real y monitorizada. La temperatura, en un rango de 50°C a 100°C, puede ajustarse con toda precisión y adaptarse así a las exigencias de los diferentes platos. El calor se mide en el fondo de la cacerola o del calentaplatos y la temperatura se mantiene exacta sin fluctuaciones

Fácil instalación



Placas retención diseño compacto



El corazón: Generador Inducs



Cable generador



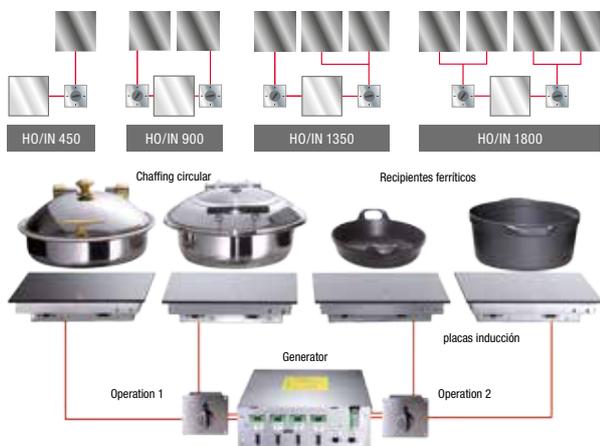
Cable placa



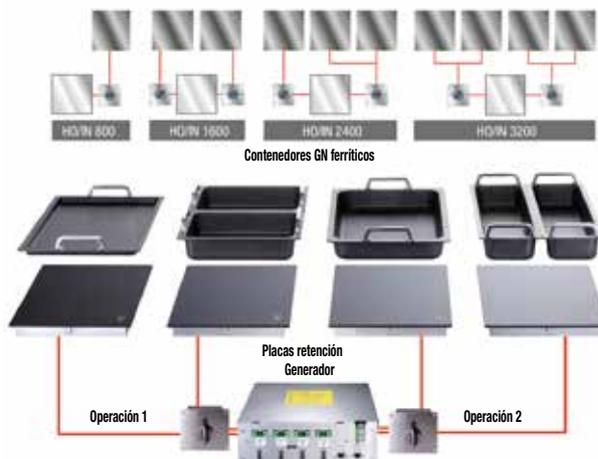
Control cable

Mantenedores de inducción para encastrar con **GENERADOR A DISTANCIA** Hasta 4 placas con un sólo generador. **Menor consumo, mejor precio**

Placas de 322 x 322



Placas GN 1/1



Placas de 322 x 322

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control	DIMENSIONES GENERADOR	DIMENSIONES PLACA CERAM (4mm.)	DIMENSIONES CORTE ENCASTRE
	303 x 318 x 135 mm	322 x 322 x 75 mm	320 x 320 x 100 mm

MODELO	POTENCIA W	RANGO TEMPERATURA	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM	PVP
HO/IN - 450	450	50 - 100°C	1 x 230	1	1	322 x 322 mm	2.846 €
HO/IN - 900	900	50 - 100°C	1 x 230	2	2	322 x 322 mm	3.745 €
HO/IN - 1350	1350	50 - 100°C	1 x 230	3	2	322 x 322 mm	4.483 €
HO/IN - 1800	1800	50 - 100°C	1 x 230	4	2	322 x 322 mm	5.227 €

Marco encastre (unidad) 390 x 390 x 75 - PVP 155 €

Placas GN 1/1

INSTALL HOLD-LINE RTCS Control	DIMENSIONES GENERADOR	DIMENSIONES PLACA CERAM	DIMENSIONES CORTE ENCASTRE
	303 x 318 x 135 mm	520 x 320 x 75 mm	528 x 328 x 100 mm

MODELO	POTENCIA W	RANGO TEMPERATURA	VOLTAJE V	Nº PLACAS	Nº MÓDULOS	DIM. CRISTAL CERAM	PVP
HO/IN - 800 GN	800	50 - 100°C	1 x 230	1	1	520 x 320 mm	3.199 €
HO/IN - 1600 GN	1600	50 - 100°C	1 x 230	2	2	520 x 320 mm	4.483 €
HO/IN - 2400 GN	2400	50 - 100°C	1 x 230	3	2	520 x 320 mm	5.616 €
HO/IN - 3200 GN	3200	50 - 100°C	1 x 230	4	2	520 x 320 mm	6.736 €

Marco encastre (unidad) - PVP 280 €

Descripción técnica RTCSmp Install Hold-Line:

De una a 4 placas conectadas con un solo generador, y hasta dos mandos de control de temperatura. A partir de dos placas de retención, un mando puede controlar dos placas con regulaciones diferente de temperaturas. Las placas Inducs aceptan cualquier recipiente con buenas propiedades ferromagnéticas. Fácil instalación gracias al sistema compacto de construcción.

- Diseño plano y funcionamiento seguro a través del control electrónico
- Máxima seguridad gracias a las diferentes funciones de control y protección
- Limitación electrónica de la potencia y el consumo.
- Control continuo de temperatura de 50°C a 100°C.
- No precisa de precalentamiento del recipiente. El calor se transmite de forma inmediata.
- Ahorro energético. El consumo se produce solo cuando el recipiente está en contacto con la placa
- Limpieza más fácil y segura
- No hay radiación de calor. Sólo una pequeña cantidad de calor residual en la placa de vitrocerámica, transferida a través del recipiente caliente
- Evitamos el calentamiento innecesario de la sala por fuegos de gas, radiadores, planchas, etc
- Conforme a las últimas normativas: VDE EN 60335-2-36, UL 197; CAN/CSA/C 22.2 Nr. 109, CE

Hornos Microondas Profesionales

Para cada situación

Panasonic es líder mundial en el desarrollo y la fabricación de aparatos eléctricos profesionales.

Nuestra última generación de hornos microondas profesionales para uso industrial cuenta con más de 45 años de experiencia en el desarrollo de hornos microondas.

La gama de productos de Panasonic incluye productos profesionales de alto rendimiento para todos los sectores del mercado y para cada situación en la cocina. Estos ofrecen muchas ventajas en las duras condiciones de trabajo en todos los planos de gestión de una cocina: Desde un eficiente descongelado hasta una suave cocción, todo con la más alta calidad.



LOS HORNOS MICROONDAS DE PANASONIC LA SOLUCIÓN SUPERIOR

Sea cual sea el alimento o el método de cocción, el horno microondas es insuperable en el calentamiento de platos debido a su principio de funcionamiento. El plato no está expuesto al calor desde el exterior, sino calentado por la alimentación de microondas y fricción molecular - esto ofrece ventajas particulares:

I Ventaja 1 Preparación Superior

Con una programación correcta en un microondas profesional no tendrá lugar ningún nuevo proceso de cocción durante el calentamiento. De esta manera un plato preparado previamente se lleva simplemente a la temperatura para servir, de modo que la apariencia, el sabor y la consistencia sigan siendo los mismos.

I Ventaja 2 Cocción uniforme

En la preparación de un plato en un microondas Panasonic profesional el tiempo de cocción es más corto que en un microondas convencional. El plato puede ser monitoreado en cualquier momento y las ventajas técnicas nutricionales impresionan: Los nutrientes no se pierden. El sabor, el color y las propiedades nutritivas - con la excepción de las vitaminas, que no son estables a altas temperaturas - permanecen inalterados.

I Ventaja 3 Descongelado suave

Un horno de microondas es particularmente útil a la hora descongelar alimentos congelados, cuando se trata de hacerlo con rapidez y de obtener resultados finales de alta calidad. La carne congelada se descongela en cuestión de minutos, perdiendo menos líquidos y manteniendo así su sabor. Incluso en el caso de las verduras, el aspecto, la estructura y el peso permanecen intactos.

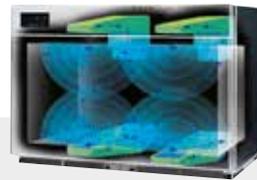
Los microondas profesionales de Panasonic Hechos a su medida

Para acelerar el proceso de preparación sin calentar su entorno de trabajo, debe utilizarse un horno microondas cuya potencia de salida y tamaño hayan sido adaptados a las necesidades personales reales y a las condiciones espaciales.

Como fabricante de microondas profesionales de alta calidad con una amplia trayectoria, Panasonic pone a su disposición productos y tecnologías que corresponden exactamente a sus necesidades y que le ofrecen en términos de potencia y robustez todo lo que necesita durante el duro trabajo diario.



LA GAMA MÁS ÁMPLIA



Clase **GOURMET** 44 litros

- Versión Gastronorm 1/1
- 4 magnetrones



NE-3240
· 3200 vatios
· Operación manual



NE-2140
· 2100 vatios
· Operación manual

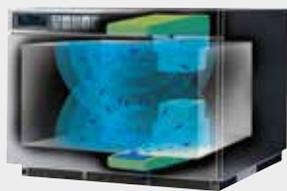


NE-1880
· 1800 vatios
· Operación programada y manual



NE-1840
· 1800 vatios
· Operación manual

Clase **COMPACTA** 18 litros



- Versión compacta
- 2 magnetrones



NE-2453-2
· 2100 vatios
· Operación programada y manual

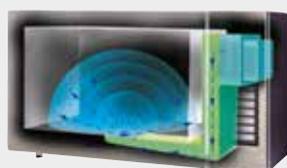


NE-2143-2
· 2100 vatios
· Operación manual



NE-1843
· 1800 vatios
· Operación manual

Clase **1000 WATIOS** 22 litros



- Versión estándar
- 1 magnetrón



NE-1037
· 1000 vatios
· Operación programada y manual



NE-1027
· 1000 vatios
· Operación manual

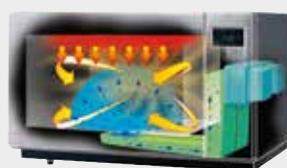


NE-1025
· 1000 vatios
· Operación analógica

Clase **COMBINADA**

30 litros

10 litros



- Microondas, grill, grill con aire circulante, aire caliente
- 2 magnetrones



NE-C1475
· Microondas 1350 vatios | Grill 1840 vatios
· Grill con aire circulante 250 °C | Aire caliente 250 °C
· Operación programada y manual



SCV2
· Microondas 1050 vatios | Convección 1465 vatios !
· Grill 1915 vatios !
· 3 Modos de cocción combinados en un solo aparato

Clase **60Hz**



NE-17521
· 1700 vatios
· 18 litros

NE-2180
· 2100 vatios
· 44 litros

Clase GOURMET PRO II

4 Magnetrones · 2 Pisos

- Capacidad 2 GN 1/1 (44 litros)
- Temporizador electrónico (Max. 60 min.)
- Cierre puerta, parte inferior
- Señal acústica ajustable
- Filtro aire en parte frontal
- Diagnóstico de errores
- Contador para usos industriales
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable con base de cerámica



Mod. NE-1840

LA CLASE GOURMET CON 44 LITROS DE CÁMARA DE COCCIÓN.

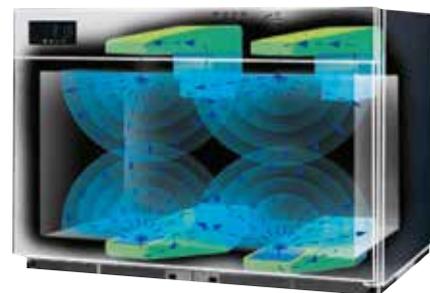
Los microondas profesionales son ideales para todos aquellos que quieran servir grandes cantidades en el menor tiempo posible.

Con su sólida construcción, estos microondas cuentan con una capacidad de rendimiento que garantiza resultados uniformes aun cuando se trate de rapidez y alta productividad.

La solución ideal para todos los servicios gastronómicos de establecimientos, con un alto volumen de platos de múltiples porciones o de diferentes porciones individuales.

Características principales

- ▮ Microondas con 4 magnetrones y guías de onda giratorias para un calentamiento rápido y uniforme
- ▮ Tamaño de la cámara de cocción 44 litros (535 x 330 x 250 GN 1/1)
- ▮ 4 niveles de potencia: alto, medio, bajo y descongelado
- ▮ Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- ▮ Cámara de cocción redondeada y fácil de limpiar con placa de cerámica extraíble
- ▮ Ajuste con mando giratorio
- ▮ Puerta abatible que se abre hacia abajo
- ▮ Tono de advertencia ajustable



Características especiales modelo NE-1880 con control de teclado

- ▮ Control de teclado programable
- ▮ 16 programas con hasta 3 tiempos y potencias
- ▮ Función de inicio rápido permite iniciar la operación pulsando una sola tecla

	PVP
Mod. NE-1840	4.446 €
Mod. NE-1880	4.810 €
Mod. NE-2140	4.729 €
Mod. NE-3240	5.874 €

CLASE GOURMET PRO II



NE-3240

3200 vatios
Operación manual



NE-2140

2100 vatios
Operación manual



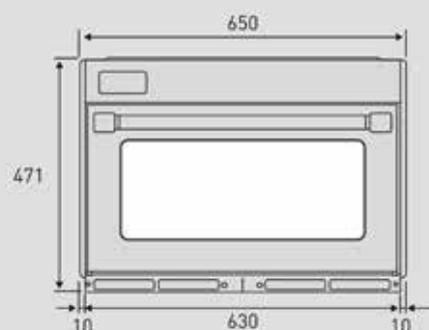
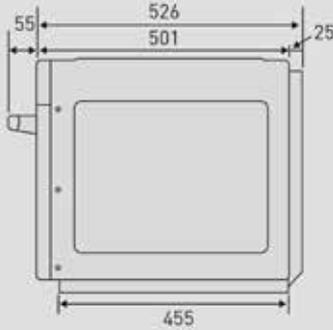
NE-1880

1800 vatios
Operación programada y manual



NE-1840

1800 vatios
Operación manual



- Cámara de cocción grande y variable – 44 litros, Gastronorm 1/1
- Con espacio para hasta 4 platos o 16 tazas soperas

PANASONIC

Modelo	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840	
Características de rendimiento					
Niveles de potencia	Alto	3200 W	2100 W	1800 W	1800 W
	Medio	1600 W / intervalo	1050 W / intervalo	900 W / intervalo	900 W / intervalo
	Bajo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	Descongelado	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo	170 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-	-	SI	-
Panel de control superficial	-	-	SI	-	
Memoria tiempos de cocción	-	-	16 programas de memoria abiertos	-	
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia	-	-	3 tiempos y 3 niveles de potencia	-	
Cantidad de magnetrones	4 magnetrones / 800 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 525 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 450 W con 4 antenas giratorias	4 magnetrones / 450 W con 4 antenas giratorias	
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	535 x 330 x 250 mm (corresponde a Gastronorm 1/1)	
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)	650 x 526 x 471 mm				
Potencia de entrada	4960 W / 12,9 A	3650 W / 9,5 A	3200 W / 15,0 A	3200 W / 15,0 A	
Voltaje	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	
Peso neto	65 Kg	54 Kg	54 Kg	54 Kg	
Accesorios incluidos	1 plato de cerámica				

Clase COMPACTA

2 Magnetrones · 1 o 2 Pisos

- Capacidad 18 litros
- Temporizador electrónico (Max. 30 min.)
- Cierre puerta, lateral izquierdo
- Señal acústica ajustable
- Filtro aire en parte frontal
- Montaje apilado
- Diagnóstico automático de errores
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable con base cerámica



Mod. NE-2153-2
(2 pisos)

LA CLASE COMPACTA DE PANASONIC

Carcasa pequeña, enorme rendimiento. 2 niveles de cámara de cocción para 1 o 2 platos que permiten un disfrute instantáneo.

Esta línea está diseñada para la producción rápida de porciones individuales. Es la solución ideal para restaurantes de comida rápida, puntos de venta y otros establecimientos muy frecuentados, con un alto volumen de ventas. Cuando el espacio es limitado, estos aparatos se pueden apilar de forma segura con una placa de enlace, que se encuentra disponible como accesorio.

Características principales

- || Microondas con 2 magnetrones de, arriba y abajo, que asegura un calentamiento uniforme
- || Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- || Tamaño de la cámara de cocción de 18 litros
- || Cámara de cocción redondeada y fácil de limpiar con cielo extraíble
- || Dos hornos pueden ser apilados uno encima del otro de forma segura
- || Placa de cerámica extraíble (incluida)*2
- || Funcionamiento de dos niveles*2

Características principales del NE-2153-2

- || 30 programas de memoria abiertos
- || 3 niveles de potencia: alto, medio y bajo
- || Calentamiento manual seleccionable de dos y tres niveles
- || Calentamiento de cantidades dobles o triples programable
- || El mecanismo de bloqueo de programas permite la operación con una sola tecla
- || Función de repetición (solo para calentamiento manual)
- || Recordatorio de limpieza del filtro de aire
- || Tono de advertencia ajustable

PVP

Mod. NE-2153-2	2.777 €
Mod. NE-2143-2	2.702 €
Mod. NE-1843	2.603 €
Mod. NE-1653	2.632 €
Mod. NE-1643	2.589 €

*2 Válido para los modelos NE-2143-2 y NE-2153-2

CLASE COMPACTA



NE-2153-2

2100 vatios
Operación programada y manual



NE-2143-2

2100 vatios
Operación manual



NE-1843

1800 vatios
Operación manual



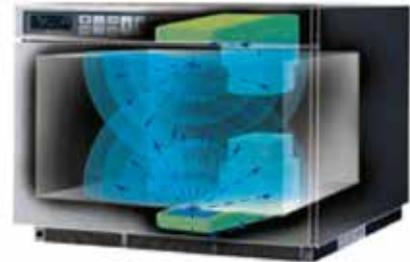
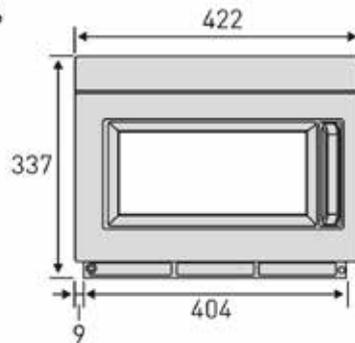
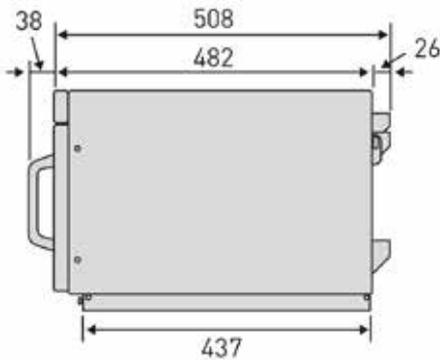
NE-1653

1600 vatios
Operación programada y manual



NE-1643

1600 vatios
Operación manual



PANASONIC

Modelo	NE-2153-2	NE-2143-2	NE-1843	NE-1653	NE-1643	
Características de rendimiento						
Niveles de potencia	Alto	2100 W	2100 W	1800 W	1600 W	1600 W
	Medio	60-90%	1050 W	900 W	800 W	800 W
	Bajo	25-50%	-	-	-	-
	Descongelado	340 W	340 W	340 W	340 W	340 W
	Tiempo de reposo	SI	-	-	-	-
Panel de control superficial	SI	-	-	SI	-	
Función 2 niveles	SI	SI	NO	NO	NO	
Memoria tiempos de cocción	30 programas de memoria abiertos	-	-	30 programas de memoria abiertos	-	
Señal acústica ajustable	-	-	SI	SI	SI	
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia	3 tiempos y 3 niveles de potencia	-	-	-	-	
Cantidad de magnetrones	2 magnetrones / 1050 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 1050 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 900 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 800 W con 2 antenas giratorias	2 magnetrones / 800 W con 2 antenas giratorias	
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	330 x 310 x 175 mm	
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	422 x 508 x 337 mm	
Potencia de entrada	3160 W / 14,3 A	3160 W / 14,3 A	2830 W / 12,7 A	2590 W / 11,7 A	2590 W / 11,7 A	
Voltaje	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	
Peso neto	30 Kg	30 Kg	30 Kg	30 Kg	30 Kg	
Accesorios incluidos	1 plato de cerámica	1 plato de cerámica	-	-	-	

Clase 1000 W

1 Magnetron · 1 Piso

CLASE DE 1000 VATIOS 100% FIABLE

Ideal para negocios pequeños y medianos. Descongela, calienta y cocina en un abrir y cerrar de ojos.

Estos microondas, fáciles de usar, de operación manual y programable, están diseñados para hacer frente a las fuertes exigencias del uso profesional. Ideal para calentar comidas preparadas refrigeradas o snacks congelados - estos modelos cubren las necesidades de las pequeñas y medianas empresas gastronómicas.

Características principales: NE-1037

- I Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- I 3 niveles de potencia de 340 W hasta 1000 W
- I Tamaño de la cámara de cocción de 22 litros
- I 20 programas de memoria disponibles
- I Cocción de dos y tres niveles – permite el cambio automático del nivel de potencia durante la cocción
- I Mecanismo de bloqueo de programas – permite la operación pulsando una sola tecla de programa
- I Tono de advertencia ajustable

Características principales: NE-1027

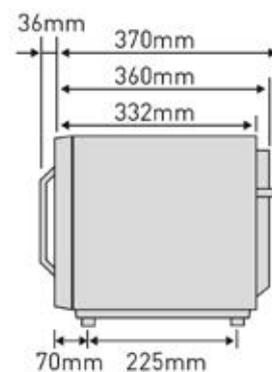
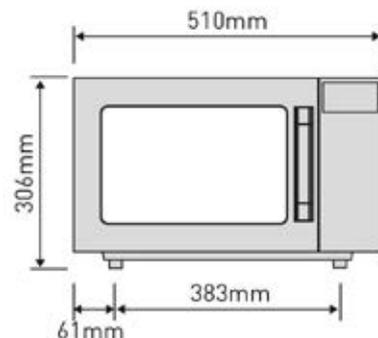
- I Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- I Potencia de salida de 100 W hasta 1000 W
- I Tamaño de la cámara de cocción de 22 litros
- I Temporizador con mando
- I Ajuste de potencia con mando



Mod. NE-1037



Mod. NE-1027



Modelo	NE-1037	NE-1027	
Características de rendimiento			
Niveles de potencia	Alto	1000 W	1000 W
	Medio	500 W / intervalo	500 W
	Bajo	-	100 W
	Descongelado	340 W / intervalo	340 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-	-
Panel de control superficial	SI	-	
Memoria tiempos de cocción	20 programas de memoria abiertos	-	
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia	3 tiempos y 3 niveles de potencia	-	
Cantidad de magnetrones	1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria	1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria	
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)	330 x 330 x 200 mm	330 x 330 x 200 mm	
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)	510 x 360 x 306 mm	510 x 360 x 306 mm	
Potencia de entrada	1490 W / 6,6 A	1490 W / 6,6 A	
Voltaje	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	
Peso neto	17,8 Kg	17,8 Kg	
Accesorios incluidos	-	-	

PVP

Mod. NE-1037	1.225 €
Mod. NE-1027	1.172 €

NOVEDAD



HORNO MICROONDAS PROFESIONAL **NE-1025EUG**

PANASONIC



- Capacidad de la cámara de cocción 22 litros
- Modelo de operación analógica Dial temporizador (6 min.)
- Un nivel de potencia
- Inicio automático
- Sin plato giratorio
- 1 magnetrón con potencia de microondas de 1000W
- Puerta en acero inoxidable
- Cuerpo plateado
- Interior en resina epoxy
- Placa base en vidrio borosilicato sellado
- Luz interior

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad	22 Litros
Potencia de salida	1000 w
Potencia de entrada	Alimentación energía trasera (1 Magnetrón)
Diseño de la puerta	Apertura lateral
Programador	Analógico, 6 minutos
Display	Operación analógica
Tensión eléctrica	230 V / 50 Hz
Potencia	6,9 A 1490 W
Dimensiones EXT.	510 x 360 x 305 mm
Dimensiones INT.	330 x 330 x 200 mm

PVP

Mod. NE-1025EUG 958 €

Clase COMBINADA

Microondas · Grill · Grill con aire circulante
Grill con aire caliente · 2 Magnetrones

MICROONDAS GASTRONÓMICOS CON TARJETA SD

El horno combinado de Panasonic combina aire caliente, grill, grill con aire circulante y grill con microondas.

Con el horno combinado NE-C1475 tendrá varios aparatos en un solo producto de alto rendimiento y contará con la máxima flexibilidad: tostadas gratinadas, pizzas, repostería, gratinados, asados, sopas o verduras frescas estarán sobre la mesa en un abrir y cerrar de ojos.

La tecnología de tarjeta SD es ideal para cantinas, restaurantes y bares, donde los resultados idénticos y una operación fácil son especialmente importantes. Las pautas de preparación actualizadas se pueden transmitir diariamente de manera uniforme a todas las sucursales de una cadena. La memoria permite la ejecución de múltiples opciones de menú con configuración predeterminada correspondiente. Una vez programado, en el ordenador o en el dispositivo, pueden ser ejecutados 99 programas pulsando un botón.

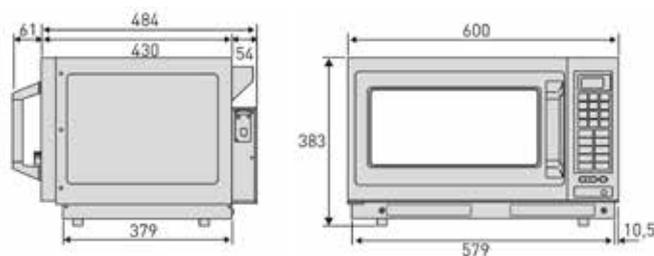


Mod. NE-C1475

Características principales

- Dispositivo profesional con opciones combinadas de aire caliente, grill con aire circulante, grill con aire caliente y grill con microondas
- Microondas de 1350 vatios, grill de 1840 vatios, grill con aire circulante 250 °C, aire caliente 1800 vatios
- Microondas con 5 niveles de potencia
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Tamaño de la cámara de cocción 30 litros
- Precalentado 190 °C, 220 °C, 240 °C
- Ajustes de temperatura para el aire caliente 100 °C hasta 250 °C
- Pared posterior con cubierta catalítica Easy-Clean para la limpieza automática
- Tono de advertencia ajustable
- Tarjeta SD con 16 MB incluida
- Programa de fácil operación
- Programación en ordenador basada en MS Excel o directamente en el dispositivo
- 99 programas diferentes con tres fases cada uno pueden ser guardados y enviados como documento adjunto por e-mail

Modelo	NE-C1475	
Características de rendimiento		
Niveles de potencia	Alto	1000 W
	Medio	500 W / intervalo
	Bajo	-
	Descongelado	340 W / intervalo
	Tiempo de reposo	-
Panel de control superficial	SI	
Memoria tiempos de cocción	20 programas de memoria abiertos	
Introducción de más de un tiempo y nivel de potencia	3 tiempos y 3 niveles de potencia	
Cantidad de magnetrones	1 magnetron / 1000 W con 1 antena giratoria	
Dimensiones de la cavidad (ancho, profundo, alto)	330 x 330 x 200 mm	
Dimensiones exteriores (ancho, profundo, alto)	510 x 360 x 306 mm	
Potencia de entrada	1490 W / 6,6 A	
Voltaje	230 V / 50 Hz	
Peso neto	17,8 Kg	
Accesorios incluidos	-	



PVP

Mod. C-1475 4.458 €

Clase 60Hz

2 y 4 Magnetrones

NE-17521 DIGITAL NE-2180 DIGITAL

Gracias a su capacidad interior, sus versátiles prestaciones, mecanismos de seguridad y frecuencia de 60Hz estos microondas son perfectos para embarcaciones de cualquier clase, trenes e incluso plataformas petroleras.



- 2 magnetrones (superior e inferior) con guías de onda giratorias para una cocción más uniforme para el NE-17521 y 4 magnetrones (2 superiores y 2 inferiores) con guías de onda giratorias para el NE-2180
- Selección de voltaje automática
- Carcasa y cavidad de acero inoxidable altamente resistente
- Contador en LCD
- Bloqueo programable
- Señal acústica ajustable (tono, número de avisos y capacidad de apagarla)
- Autodiagnóstico
- Contador de ciclos
- 3 fases programables para NE-2180, 5 fases programables para NE-1752

CARACTERÍSTICAS NE-17521 (1700W)

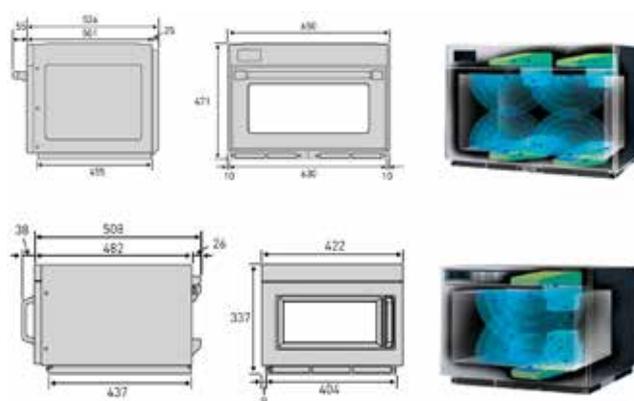
- ▮ 90 programas de memoria de hasta 5 etapas
- ▮ Función de inicio rápido pulsando una sola tecla
- ▮ Incluye video tutorial y apoyo técnico
- ▮ 15 niveles de potencia
- ▮ 340W, y a partir del 25% de 1700W ajustable en intervalos del 10%
- ▮ Puerta de apertura lateral con garantía de sellado de seguridad

CARACTERÍSTICAS NE-2180 (2100W)

- ▮ 5 niveles de potencia (alto, medio, bajo, descongelar, mantener temperatura)
- ▮ 8 paneles programables
- ▮ Puerta abatible hacia abajo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
	NE-17521 DIGITAL	NE-2180 DIGITAL
Tensión eléctrica	208 - 230-240V / 60Hz monofásica	
Enchufe requerido	NEMA 6-20R	NEMA 6-30R
Potencia de entrada	14,3A para 208V 12,3A para 230V	3670W/16A
Frecuencia microondas	2450 MHz	
Tamaño de cámara de cocción	18 litros	44 litros
Potencia consumida (W)		
Fases	1-5	1-3
Programas	90 abiertos	16 abiertos
Temporizador	60 minutos	
Dimensiones y Peso		
Dimensiones EXT.	422 x 337 x 508 mm	650x471x526mm
Dimensiones INT.	330x175x310mm	535x250x330mm
Peso neto	27,5 kg	54 kg
Peso embarque	30 kg	58,06 kg

	PVP
Mod. NE-17521	2.482 €
Mod. NE-2180	4.906 €



Serie 60Hz para plataformas petrolíferas, barcos y trenes



Horno ultra rápido SCV2

3 Modos de cocción

combinados en un solo aparato



Microondas
Recalentar y descongelar



Grill
Grill y crujiente



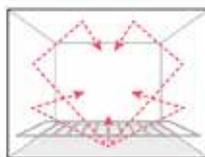
Horno de convección
Asar y cocinar



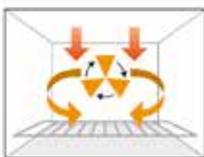
Mod. NE-SCV2

- Apilable
- Monofásico
- No requiere salida de humos

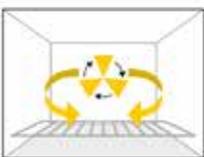
6 Programas distintos con hasta 3 fases cada uno



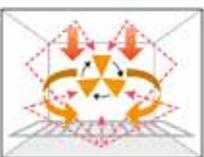
Microondas



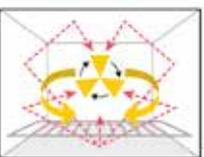
Grill



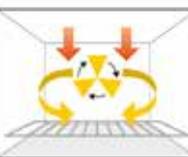
Convección



Grill y Microondas



Convección y Microondas



Microondas y Grill



Controles táctiles

Pre programación a través de la tarjeta SD de hasta 999 configuraciones de cocción. Luego simplemente ingrese el número de la cocción deseada. Se pueden insertar imágenes con nombres de menú en español.

Paredes frías

No hay riesgo de quemaduras del personal. Se suministra con una serie de 8 accesorios para garantizar la versatilidad de una posible cocción.

Tamaño limitado

Un diseño compacto para caber fácilmente en las encimeras.

Producto apilable

Posibilidad de duplicar la capacidad sin utilizar más encimera

Facilidad de limpieza

Superficie plana fácil de limpiar para reducir el tiempo de mantenimiento.

Filtro de aire

Fácilmente desmontable montado en el frente.



	PVP
Mod. NE-SCV2	9.823 €

Horno ultra rápido SCV2

Ideal para comida rápida

BOCADILLOS Y PIZZAS



Pastrami	40"	Bacon y queso	50"
Ventresca	40"	pollo y queso	50"
Jamón	40"	Pollo empanado	1'
Queso Manchego	40"	Burguer queso	1'
Mixto	40"	Tortilla	50"
Lomo y queso	50"	Pizza	2' 20"



TAPAS Y RACIONES



Canalones	1' 20"	Albóndigas	2'
Lasaña	1' 20"	Cordero	1' 30"
Marisco	1' 30"	Ternera	2'
Pulpo Gallega	1'	Bravas	1' 40"
Salmón	1' 45"	Coulant 1-2 ud.	40-50"
Callos	2'	Torrija	45"



Accesorios



- Placa de cerámica con rayas negras
- Placa de cerámica plana color blanco
- Placa de soporte de cerámica de color marrón
- Rejilla metálica
- 3 placas de teflón de diferentes colores
- Espátula
- Tarjeta SD

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación	230-240 V, 50 HZ, mono phase, 16 amp	
Consumo eléctrico	3600 W	
Salida de alimentación	16 A	
Potencia nominal	Microondas	1050 W (IEC)
	Convección	1465 W
	Grill	1915 W
Frecuencia	2450 MHz	
Capacidad	10 Litros	
Temperatura de convección	180-280 °C	
Temperatura de pre calentado	250 °C / 280 °C (preprogramado)	
Peso neto (kg)	38,3 Kg (accesorios incluidos)	
Peso bruto	44 Kg	
Dimensiones exteriores (LxPxH)	474 x 565 x 412 mm.	
Zona útil de cocción (LxPxH)	270 x 330 x 110 mm.	
Código EAN	5025232874095	
Construcción de acero inoxidable		

Arroceras Automáticas



Mod. Easy

PANASONIC

Cocinar en Arroceras Panasonic

Tiene ventajas muy interesantes para cualquier cocina profesional:

ESTANDAR DE CALIDAD

Obtenga siempre el mismo punto de cocción una y otra vez.

LIMPIEZA

Fácil de limpiar ya que no utiliza ningún tipo de grasa en la cocción, fácil de desmontar i lavar.

AHORRO DE TIEMPO

El cocinero no tiene que estar pendiente de la cocción, pudiéndose dedicar a otras tareas.

MAS AROMAS Y MAS SABROSO

Gracias al sistema de estanquidad y el hecho de utilizar muy poca agua de cocción, las arroceras Panasonic, mantienen intacto el aroma de los arroces. De este modo, obtenemos un arroz mucho mas sabroso con todo su aroma natural.

HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN

Gracias a las bobinas de calentamiento de Panasonic junto con el sistema de control de temperatura de precisión, obtenemos una perfecta homogeneidad de cocción.

RAPIDEZ

Gracias al sistema de bobinas de calentamiento de Panasonic, ahora es posible cocinar el arroz de forma mucho mas rápida que de forma tradicional.

	PVP
Mod. Easy	396 €
Mod. Standard	562 €





Mod. Easy

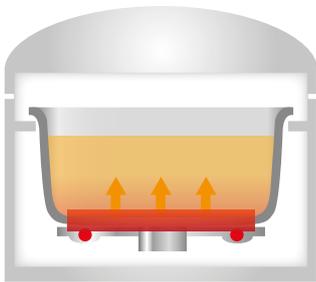


Mod. Standard

Características principales

Mod. EASY

- 5 horas de mantenimiento en caliente
- Sistema de calentamiento desde el fondo.
- Fácil de cocinar: **Arroz Basmati, Arroz Jasmine, Arroz Japonés, Arroz integral, Arroz bomba...**
- 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua



Calentamiento en el **fondo**

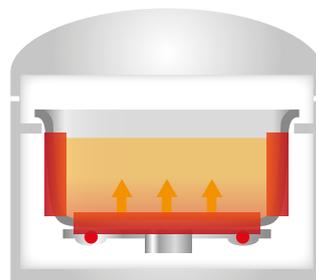
Arroz de Grano Largo



Características principales

Mod. STANDARD

- 12 horas función mantener caliente
- Sistema de calentamiento desde el fondo, lateral y superior.
- Superficie antiadherente
- Apto para: **Todo tipo de granos, grandes, medianos y pequeños.**
- Cocina de modo uniforme.
- 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua



Calentamiento en el **fondo, lateral y superior**

Cualquier tipo de arroz



Modelo	Easy	Standard
Dimensiones	558 x 466 x 366 mm	428 x 384 x 347 mm
Potencia (kW)	2,5	1,4
Voltaje	1 x 230-240	1 x 230-240
Capacidad arroz seco (L)	7,2	3,6
Capacidad arroz cocinado (L)	14,4	7,2



ICOS PROFESSIONAL

Sistemas de cocción profesionales para:

- Comedores y Cocinas Industriales.
- Hospitales.
- Restauración colectiva.

Producimos máquinas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros. La compañía cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto.

Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.

NUESTROS VALORES

ICOS se fundó en 1983 y fue la primera empresa italiana en producir máquinas para la industria alimentaria y equipos para la restauración. Su producción se ha exportado a todo el mundo y es conocida por su calidad y fiabilidad.

La transparencia, la fiabilidad, la innovación, el compromiso con la seguridad y la preocupación por el medio ambiente son los valores de una identidad cultural fuerte y reconocida que distingue a ICOS desde sus orígenes. Nuestros productos son fáciles de usar y están diseñados para reducir el consumo de energía y agua.

Prestamos especial atención a la optimización de la eficiencia de nuestros productos, los cuales son sometidos a exhaustivas pruebas por parte de institutos externos para su certificación.



ÍNDICE de productos

MARMITAS FIJAS



PTF Pág. 194
100 - 500 lts.



PTFM Pág. 196
100 - 500 lts.



PQF Pág. 198
100 - 500 lts.



PGN Pág. 200
180 - 400 lts.



BPFC Pág. 202
50 lts.

MARMITAS BASCULANTES



BPB Pág. 203
50 lts.



PTBC Pág. 204
100 - 500 lts.



PTBL Pág. 205
200 - 500 lts.



PTBS Pág. 206
200 - 500 lts.



Accesorios Marmitas Pág. 208

SARTENES



BRQ Pág. 210
80 - 200 lts.



BRC-XL Pág. 212
120 - 400 lts.



BRP Pág. 214
100 - 350 lts.

COCEDORES



MCP Pág. 216
150 - 210 lts.



MCP Pág. 216
300 - 420 lts.



Accesorios Sartenes y Cocedores Pág. 218

Acceda a **Más información** características, manuales y documentación técnica de nuestras marmitas, sartenes y cocedores:



Marmita Redonda Fija PTF



Mod. PTF.IE-300A

Características

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.



VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Marmitas calentamiento **DIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTF GD200/N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	9.352 €
PTF GD300/N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	12.958 €
PTF GD500/N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	17.297 €

Marmitas calentamiento **INDIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTF IG200/N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	13.637 €
PTF IG300/N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	16.109 €
PTF IG500/N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	21.999 €
PTF IE200/N	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	13.482 €
PTF IE300/N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	15.349 €
PTF IE500/N	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	20.785 €

Marmitas funcionamiento **AUTOCLAVE**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTF GD200/A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	12.776 €
PTF GD300/A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	14.964 €
PTF GD500/A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	18.955 €
PTF IG200/A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	15.547 €
PTF IG300/A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	17.783 €
PTF IG500/A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	24.011 €
PTF IE200/A	200 Litros	Ø 1000 x 900 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	15.001 €
PTF IE300/A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	17.291 €
PTF IE500/A	500 Litros	Ø 1300 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	22.807 €

GD: GAS Directo
IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto
A: Autoclave

N: Estándar



Mod. PTFM-IE-200/N

Marmita Redonda Fija

PTFM

CON MEZCLADOR

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.

Características

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales y tapa en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Calentamiento INDIRECTO.
- Mezclador de acero inox AISI 316, con velocidad variable.
- Posibilidad de inversión de giro con el selector electrónico.
- Grifo frontal de latón cromado con maneta atérmica.
- La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.
- Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición



Mod. PTFM.IE-300 -Mezclador-



Mod. PTFM.IE-300

Aparato con nuevo diseño de forma cilíndrica con recipiente cilíndrico. Une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y es adecuada para ser colocada en lugares de pasaje o de reducidas dimensiones, donde bordes y superficies anguladas crean problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes angulaciones.

Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Cremas
- Mermelada
- Verduras hervidas
- Productos base leche

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla
- Cocción a presión (autoclave)

Marmitas calentamiento **INDIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFM.IE-200/N	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	30.110 €
PTFM.IE-300/N	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	33.593 €
PTFM.IE-500/N	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	39.660 €

Marmitas funcionamiento **AUTOCLAVE**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTFM.IE-200/A	200 Litros	Ø 1000 x 1000 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	31.346 €
PTFM.IE-300/A	300 Litros	Ø 1200 x 950 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	36.096 €
PTFM.IE-500/A	500 Litros	Ø 1300 x 1050 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	41.516 €

IE: Eléctrico indirecto A: Autoclave N: Estándar



Mod. PQF.GD-150N

Marmita Cuadrada Fija

PQF



ICOS PROFESSIONAL

Características

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar.
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.

VERSIÓN AUTOCLAVE

- Están dotados de tapa con junta de silicona alimentaria.
- Válvula de seguridad a 0.05 bar y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos a base de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Frascos confeccionados

Tipos de elaboración

- Hervido
- Pasteurización
- Cocción a presión



Mod. PQF.IE-200N

Marmitas calentamiento **DIRECTO**

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
🔥	PQF GD200/N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	10.866 €
🔥	PQF GD300/N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	12.615 €
🔥	PQF GD500/N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	15.676 €

Marmitas calentamiento **INDIRECTO**

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
🔥	PQF IG200/N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	13.429 €
🔥	PQF IG300/N	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	15.563 €
🔥	PQF IG500/N	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	20.394 €
⚡	PQF IE200/N	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	13.327 €
⚡	PQF IE300/N	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	18.677 €
⚡	PQF IE500/N	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	20.448 €

Marmitas funcionamiento **AUTOCLAVE**

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
🔥	PQF GD200/A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	12.583 €
🔥	PQF GD300/A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	--	14.434 €
🔥	PQF GD500/A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	17.671 €
🔥	PQF IG200/A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	--	15.167 €
🔥	PQF IG300/A	300 Litros	1200 x 1270 x 900 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	--	17.414 €
🔥	PQF IG500/A	500 Litros	1300 x 1400 x 1000 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	--	22.245 €
⚡	PQF IE200/A	200 Litros	1000 x 1150 x 850 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 Kw - 400/3/50	14.718 €
⚡	PQF IE300/A	300 Litros	1200 x 1270 x 850 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 Kw - 400/3/50	17.077 €
⚡	PQF IE500/A	500 Litros	1300 x 1400 x 850 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 Kw - 400/3/50	22.245 €

GD: GAS Directo
IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto
A: Autoclave

N: Estándar

Marmita Rectangular PGN GASTRONORM

Maquinas concebidas para el trabajo en continuo.

Podemos hervir diferentes tipos de comida como pasta, arroz (tamaño mínimo 1,5 mm), vegetales, etc.

Dimensión estandarizada para el uso de cestas Gastronorm.

La fijación de parámetros es fácil e intuitiva.

Los resultados de cocción son excelentes y los ciclos pueden repetirse presionando el botón de repetición.

VERSIÓN INDIRECTA

- Equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de la temperatura más homogénea.



Mod. PGN.IE-280



Mod. PGN.IE-400



Mod. PGN-IG-280

Características

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y lateral en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304 de alta eficiencia.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo y indirecto.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos base leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido
- Cocción al vapor

Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PGN GD280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--	15.264 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PGN IG-180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	29 Kw	--	15.911 €
PGN IG-280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	35 Kw	--	18.404 €
PGN IG-400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	45 Kw	--	23.326 €
PGN IE-180	180 Litros	1000 x 900 x 850 mm	740 x 550 x 515 mm	--	18 Kw	16.740 €
PGN IE-280	280 Litros	1400 x 900 x 850 mm	1040 x 550 x 515 mm	--	24 Kw	19.570 €
PGN IE-400	400 Litros	2000 x 900 x 850 mm	1700 x 550 x 515 mm	--	39 Kw	22.796 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto



Mod. PPFC.IG-50

Marmita Cuadrada Fija

BPFC

50 Litros

Características

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoloy.



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Café
- Té
- Productos a base de leche

Tipos de elaboración

- Hervido

Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BPFC.GD 50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--	5.494 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BPFC.IG 50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	--	6.853 €
BPFC.IE 50	50 Litros	700 x 700 x 850 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6 Kw	6.629 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Marmita Cuadrada Basculante

BPB

50 Litros



Mod. BPB.IE-50



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Café
- Té
- Productos a base de leche

Tipos de elaboración

- Hervido

Características

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Tapa y lateral en acero inox AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Encendido mediante piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Grifo de seguridad controlado por válvula con termopar
- La más amplia gama de calentamiento directo, indirecto.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Versión GAS: Calentamiento mediante quemadores en acero inoxidable AISI 304.
- Versión eléctrica: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero incoyol.

ICOS PROFESSIONAL

Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 BPB.GD 50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw	13.145 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
 BPB.IG 50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	10 Kw	0,1 Kw	15.954 €
 BPB.IE 50	50 Litros	800 x 900 x 900 mm	Ø 400 x 465 mm	--	6,1 Kw	15.617 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Marmita Redonda Basculante PTBC



Mod. PTBC.IE-300



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos base leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido

Marmitas basculantes automáticas. Ideales para la cocción de comidas sólidas, cuyo trasvase se facilita gracias a la inclinación del recipiente.

Características:

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
- Sistema basculante automático con accionamiento hidráulico
- El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 30/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
- El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
- Calentamiento indirecto: Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz

Marmitas calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTBC.GD-200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	20.111 €
PTBC.GD-300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	22.358 €
PTBC.GD-500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw	31.795 €

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTBC.IG-200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,4 Kw	22.358 €
PTBC.IG-300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,4 Kw	25.279 €
PTBC.IG-500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,4 Kw	33.393 €
PTBC.IE-200	200 Litros	1750 x 1000 x 1050 mm	Ø 760 x 500 mm	- -	24 + 0,4 Kw	21.234 €
PTBC.IE-300	300 Litros	1950 x 1200 x 1300 mm	Ø 960 x 500 mm	- -	36 + 0,4 Kw	24.605 €
PTBC.IE-500	500 Litros	2050 x 1300 x 1300 mm	Ø 1060 x 600 mm	- -	48 + 0,4 Kw	34.267 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Marmita Redonda Basculante

PTBL

NIVEL CONSTANTE



Mod. PTBL.IG-300

Marmita basculante automática, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de descarga constante. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce el uso de personal.

Características:

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316 y laterales en AISI 304. Paneles laterales y tapa en acero inox AISI 304.
- Fácil de utilizar con pocos mandos simples e intuitivos.
- Aislamiento térmico garantizado mediante fibra bio-soluble de alta densidad 96/128 Kg/mc que permite reducir notablemente la dispersión del calor.
- Tapa contrabalanceada regulable diseñada para evitar el goteo de la condensación en a cuba
- Sistema basculante automático de nivel constante con accionamiento hidráulico
- El empleo de materiales resistentes a la corrosión y espesores de hasta 40/10 en la estructura garantizan su solidez y resistencia en el tiempo
- El grifo de llenado orientable con agua caliente y fría, y la tapa equilibrada con sistema antigoteo y manilla atérmica, garantizan la máxima seguridad.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared. Valvula de seguridad calibrada a 0,5 bar.
- Tensión de alimentación: 400V-3N-50Hz



Para Cocinar

- Potajes
- Sopas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Cocidos varios
- Caldos
- Productos base leche
- Verduras hervidas

Tipos de elaboración

- Hervido

Marmitas calentamiento INDIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTBL.IG-200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	39 Kw	0,75 Kw	32.582 €
PTBL.IG-300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	48 Kw	0,75 Kw	37.076 €
PTBL.IG-500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	55 Kw	0,75 Kw	49.434 €
PTBL.IE-200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,4 Kw	31.570 €
PTBL.IE-300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,4 Kw	36.064 €
PTBL.IE-500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,4 Kw	45.502 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Marmita Redonda Basculante

PTBS
CON MEZCLADOR



Mod. PTBS.IG-300

Aparato de diseño nuevo y moderno, que une la ventaja de la cocción con el mezclado automático y regulable del producto a la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. Las palas de mezclado son personalizables en base al tipo de producto para tratar y fácilmente desmontables. La automatización de los parámetros de cocción mejora la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal en la cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.



MONITOR PLC
Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción

Mod. PTBS.IG-300

Características

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316
- Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Basculante automático a nivel constante con accionamiento hidráulico.
- Bloqueo automático en caso de avería.
- Gestión con PLC dedicado y monitor estándar.
- Sistema de mezcla con velocidad regulable. Posibilidad de inversión automática.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.



Para Cocinar

- Sopas espesas
- Sopas finas
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Hervido varios
- Caldos
- Productos lácteos.
- Vegetales hervidos
- Cremas
- Mermelada
- Puré
- Legumbres

Tipos de elaboración

- Hervido
- Mezcla

Marmitas calentamiento **INDIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
PTBS.IG-200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw	50.445 €
PTBS.IG-300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	35 Kw	0,75 Kw	56.175 €
PTBS.IG-500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	42 Kw	0,75 Kw	82.016 €
PTBS.IE-200	200 Litros	1675 x 1450 x 1135 mm	Ø 760 x 500 mm	--	24 + 0,75 Kw	44.940 €
PTBS.IE-300	300 Litros	1875 x 1650 x 1135 mm	Ø 960 x 500 mm	--	36 + 0,75 Kw	49.916 €
PTBS.IE-500	500 Litros	1975 x 1825 x 1135 mm	Ø 1060 x 600 mm	--	48 + 0,75 Kw	68.534 €

GD: GAS Directo

IG: GAS Indirecto

IE: Eléctrico indirecto

Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	PVP
	E73900030	Cesta 1 segmento 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.065 €
	E73900040	Cesta 1 segmento 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.113 €
	E73900090	Cesta 2 segmentos 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.236 €
	E73900100	Cesta 2 segmentos 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.316 €
	E73900110	Cesta 2 segmentos 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.359 €
	E73900120	Cesta 2 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	1.798 €
	E73900150	Cesta 4 segmentos 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	2.809 €
	E73900160	Cesta 4 segmentos 500 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.258 €
		Hervidor leche	✓	✓	--	--	--	--	--	1.338 €
		Filtro café	✓	✓	--	--	--	--	--	2.418 €
	E71800020	Tubo flexible con ducha	✓	--	--	✓	✓	✓	✓	583 €
	PS4000010	Prolongación chimenea 100	✓	--	--	--	--	--	--	1.214 €
	PS4000020	Prolongación chimenea 150	✓	--	--	--	--	--	--	1.257 €
	PS4000030	Prolongación chimenea 200	✓	--	--	--	--	--	--	1.316 €
	PS4000040	Prolongación chimenea 300	✓	--	--	--	--	--	--	1.348 €
	PS4000050	Prolongación chimenea 500	✓	--	--	--	--	--	--	1.402 €
	PS4000060	Prolongación chimenea PGN IG-180	--	--	--	--	✓	--	--	1.000 €
	PS4000070	Prolongación chimenea GD-IG 280	--	--	--	--	✓	--	--	1.113 €
	PS4000080	Prolongación chimenea PGN IG-400	--	--	--	--	✓	--	--	2.012 €
	E73900270	Recipiente couscous 100 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	2.563 €
	E73900280	Recipiente couscous 150 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	2.686 €
	E73900290	Recipiente couscous 200 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.247 €
	E73900300	Recipiente couscous 300 l.	✓	✓	--	--	--	--	--	3.809 €
	I02594	Grifo desagüe conexión a manguera 2" AISI 316	✓	✓	✓	--	✓	--	--	2.092 €
	I02593		--	--	--	✓	--	✓	✓	2.136 €
	I10027	Grifo desagüe 2"	--	--	--	✓	--	✓	✓	1.118 €
	I02599	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	✓	✓	--	✓	--	--	1.172 €
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	--	--	--	✓	--	✓	✓	2.002 €

Accesorios Marmitas

	Ref.	Modelo	PQF	PTF	PTFM	PTBC	PGN	PTBL	PTBS	PVP
	E71600015	Dispositivo automatico desagüe aire en camisa	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	589 €
	E71600010	Sistema desagüe condensa filtro	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	1.102 €
	E74600020	Agitador fijado sobre tapa	✓	✓	--	--	--	--	--	4.890 €
	E75600130	Tapa con doble pared 100..200	✓	✓	--	--	--	--	--	1.145 €
	E75600140	Tapa con doble pared 300..500	✓	✓	--	--	--	--	--	1.145 €
	E71300020	Encendido piezo electrico automatico con bateria	✓	✓	--	--	✓	--	--	214 €
	E71300010	Presostato de trabajo para versiones gas indirecto	✓	✓	--	✓	--	--	--	776 €
	E7220690	Control electronico nivel agua camisa con sonda	✓	✓	✓	✓	✓	--	--	1.493 €
	E79600041	Control electronico temperatura recipiente y tiempo con display y avisador sonoro, y salida rs485	✓	✓	--	✓	✓	✓	--	2.301 €
	E79600060	Control electronico carga agua con display y sonda volumetrica	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	2.327 €
	E79600020	Adquisicion parametros haccp, software para pc	✓	✓	✓	✓	✓	✓	--	2.975 €
	E796000110	Monitor plc	--	--	--	--	--	✓	--	6.436 €
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	--	✓	--	✓	✓	460 €
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	--	✓	--	✓	✓	471 €
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	--	✓	--	✓	✓	765 €
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	--	✓	--	✓	✓	877 €
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	--	--	--	✓	✓	

Sartén Cuadrada Basculante

BRQ



Mod. BRQ.G-150

Sartén basculante con recipiente paralelepípedo de acero AISI 304, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para restaurantes y comedores de pequeñas y medianas dimensiones. **Para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo.** Bajo pedido se puede suministrar la versión con vuelco automático. Por la versatilidad de uso, las dimensiones, y los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los pequeños talleres artesanales.

Características

- Sartén basculante para instalación mural.
- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 304, con acabado antiadherente.
- OPCIONAL fondo de la cuba COMPOUND.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica. Equipada con cremallera de acero cromado.
- Chasis de acero inoxidable AISI 304.
- Llenado de agua mediante grifo
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Mecanismo de inclinación manual.
- Mecanismo de inclinación automático bajo pedido.





Mod. BRQ.G-150



Mod. BRQ.G-80



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Braseado

Sartenes calentamiento **DIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BRQ.G-080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	7.244 €
BRQ.G-090/100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	7.586 €
BRQ.G-120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	33 Kw	0,1 Kw	11.417 €
BRQ.G-150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	33 Kw	0,1 Kw	12.080 €
BRQ.E-080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	--	10 - 10,1 Kw	7.303 €
BRQ.E-090/100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	--	10 - 10,1 Kw	7.800 €
BRQ.E-120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	--	15 - 15,1 Kw	11.449 €
BRQ.E-150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	--	15 - 15,1 Kw	11.909 €

Sartenes calentamiento **DIRECTO** motorizadas

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BRQ.GM-080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	8.876 €
BRQ.GM-090/100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	22 Kw	0,1 Kw	9.191 €
BRQ.GM-120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	33 Kw	0,1 Kw	13.033 €
BRQ.GM-150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	33 Kw	0,1 Kw	13.696 €
BRQ.GM-160/200	200 Litros	1600 x 900 x 850 mm	1520 x 570 x 253 mm	44 Kw	0,1 Kw	20.052 €
BRQ.EM-080	85 Litros	800 x 900 x 850 mm	720 x 570 x 228 mm	--	10 - 10,1 Kw	8.935 €
BRQ.EM-090/100	96 Litros	900 x 900 x 850 mm	820 x 570 x 228 mm	--	10 - 10,1 Kw	9.416 €
BRQ.EM-120	120 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 228 mm	--	15 - 15,1 Kw	13.134 €
BRQ.EM-150	150 Litros	1200 x 900 x 850 mm	1120 x 570 x 253 mm	--	15 - 15,1 Kw	12.792 €
BRQ.EM-160/200	200 Litros	1600 x 900 x 850 mm	1520 x 570 x 253 mm	--	20,1 Kw	19.827 €

G: GAS Directo

E: Eléctrico Directo

GM: Gas Directo Motorizado

EM: Eléctrico Directo Motor.

Sartén Basculante Automática

BRC/BRCXL

De 120 a 400 Litros



Mod. BRCXL.ED-300

Características

- Cuba de cocción en acero inoxidable AISI 304, con fondo AISI 316.
- **BRC:** Fondo acero inox AISI 316, con espesor de 10 mm.
- **BRCXL:** Fondo acero inox AISI 316, con espesor de 10 mm.
- Cuba de cocción con acabado antiadherente con microesferas cerámicas.
- Opcional: Fondo de la cuba Compound.
- Entrada de agua en el tanque a través de grifo
- Patas de acero inoxidable con altura regulable.
- Tapa de acero inoxidable con resortes de equilibrio y maneta de acero inoxidable.
- Estructura portante en acero inoxidable
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Revestimiento exterior de acero inoxidable AISI 304 finamente satinado
- Inclinación automática con accionamiento hidráulico en el eje delantero y bloqueo automático en caso de fallo del sistema.



Mod. BRC.ED-200



Mod. BRC.ED-150

Sartén basculante automática con recipiente paralelepípedo de acero inox, que puede colocarse en la pared, individualmente o en batería. Está indicada para comedores de medianas dimensiones y centros de cocción; para el uso en buques y barcos está previsto el anclaje en el suelo. Por la versatilidad de uso, dimensiones y por los reducidos consumos es ideal para la preparación de productos alimentarios incluso en los talleres artesanales. Está equipado con control de microprocesador electrónico con regulación de la temperatura y del tiempo de cocción con display digital.



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Braseado

Sartenes BRC calentamiento DIRECTO

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BRC.GD-120	130 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 230 mm	30 Kw	0,4 Kw	24.829 €
BRC.GD-150	150 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 255 mm	30 Kw	0,4 Kw	27.895 €
BRC.GD-160	165 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 230 mm	39 Kw	0,4 Kw	32.528 €
BRC.GD-200	210 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 255 mm	39 Kw	0,4 Kw	36.696 €
BRC.ED-120	130 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 230 mm	--	15,4 Kw	23.979 €
BRC.ED-150	150 Litros	1600 x 905 x 930 mm	1120 x 570 x 255 mm	--	15,4 Kw	26.515 €
BRC.ED-160	165 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 230 mm	--	20,4 Kw	30.335 €
BRC.ED-200	210 Litros	2000 x 905 x 930 mm	1520 x 570 x 255 mm	--	20,4 Kw	33.368 €

Sartenes BRCXL calentamiento DIRECTO

BRCXL.GD-300	300 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 335 mm	33 Kw	0,75 Kw	50.445 €
BRCXL.GD-400	400 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 445 mm	33 Kw	0,75 Kw	64.377 €
BRCXL.ED-300	300 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 335 mm	--	28,75 Kw	48.086 €
BRCXL.ED-400	400 Litros	1750 x 1305 x 935 mm	1095 x 895 x 445 mm	--	28,75 Kw	62.804 €

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo



Sartén Basculante

BRP

NIVEL
CONSTANTE

Mod. BRP.GD-200

SISTEMA DE MEZCLADO

- Mezclador de acero inox AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico
- Mezclador equipado de brazos radiales de acero inox
- Palas de Teflón cerámico
- Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto
- Excelente incluso para productos viscosos y que necesitan de un mezclado constante en la fase de cocción

Características

- Cuba de cocción con fondo en acero inox AISI 316/L COMPOUND de 12+3 mm de espesor
- Paredes en acero inox AISI 304.
- Paneles laterales en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado fino.
- Tapa equilibrada en acero inoxidable AISI 304 con manilla atérmica.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra cerámica de alta densidad 96/128 kg/mc.
- Basculante automático a nivel constante con accionamiento.
- Bloque hidráulico y automático en caso de avería.
- Gestión con PLC dedicado y monitor estándar.
- Sistema de mezcla con velocidad ajustable. Posibilidad de inversión automática.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inox.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.



Mod. BRP.GD-200



MONITOR PLC Permite personalizar y gestionar hasta 100 programas de cocción.



Carro de inclinación con ruedas

Equipo de nuevo diseño, que permite la descarga de la comida en carros por medio de inclinación con altura de la boca de descarga siempre constante desde el suelo. La automatización y la facilidad de configuración de los parámetros de cocción mejoran la calidad final del producto y reduce sensiblemente el uso de personal profesional en cocina. Controles electrónicos gestionados por medio de un monitor avanzado con PLC y pantalla táctil.



Para Cocinar

- Sofritos
- Ragú
- Salsas
- Risotto
- Guisos
- Polenta
- Caramelo
- Guiso de verduras

Tipos de elaboración

- Hervir
- Braseado
- Mezcla

Sartenes calentamiento **DIRECTO**

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
BRP 150 GD	180 Litros	1675 x 1450 x 1145 mm	Ø 760 x 400 mm	28 Kw	0,75 Kw	36.963 €
BRP 200 GD	290 Litros	1875 x 1650 x 1145 mm	Ø 960 x 400 mm	32 Kw	0,75 Kw	57.411 €
BRP 300 GD	350 Litros	1975 x 1825 x 1145 mm	Ø 1060 x 400 mm	42 Kw	0,75 Kw	76.286 €
BRP 150 ED	180 Litros	1675 x 1450 x 1145 mm	Ø 760 x 400 mm	--	23 Kw	35.166 €
BRP 200 ED	290 Litros	1875 x 1650 x 1145 mm	Ø 960 x 400 mm	--	23 Kw	57.074 €
BRP 300 ED	350 Litros	1975 x 1825 x 1145 mm	Ø 1060 x 400 mm	--	42 Kw	72.803 €

GD: GAS Directo

ED: Eléctrico Directo

Cocedores Automáticos

MCP

135 - 210 lts.
270 - 420 lts.



Mod. MCP 15.E

FUNCIONALIDAD

- Equipada de controles digitales con 3 display y 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo
- Equipado de indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción
- Reintegro automático del nivel de agua en la cuba y equipado de sistema de desbordamiento para la descarga automática del almidón de cocción en suspensión
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.

Características:

- Cuba totalmente de acero inox AISI 316 satinado - Cestas de acero inox AISI 316 satinado.
- Aislamiento térmico con fieltro de fibra de alta densidad 96/128 kg/mc dotado de una excelente estabilidad térmica.
- Tapa contrabalaceada de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro y válvula de seguridad a 0,5 bar para el control de la presión.
- Mezclador orientable con agua caliente y fría.
- Estructura en acero inox con espesor 20/10 montada en los pies de acero regulables de 150 mm. a 180 mm.
- Sistema basculante automático por medio de accionamiento eléctrico.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Tensión de alimentación 400V 3N 50Hz.



Mod. MCP 40.G

Máquina construida para usos en continuo. La conformación de la cesta, permite la cocción de diferentes tipos de alimentos, desde pasta, al arroz (grosor mínimo 1,5 mm), verduras y cocidos, etc. La precisión de los instrumento permite cocciones excelentes, con tratamiento delicado para cada tipo de alimento.



Para Cocinar

- Pasta
- Arroz
- Caldos
- Legumbres
- Verduras
- Carne
- Pescado
- Huevos

Tipos de elaboración

- Ebullición

Cocedores calentamiento DIRECTO · 135 - 210 lts.

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
MCP 15.G	135 Litros	900 x 900 x 900 mm	480 x 650 x 565 mm	24 Kw	0,1 Kw	24.942 €
MCP 20.G	210 Litros	1250 x 1000 x 900 mm	720 x 800 x 565 mm	39 Kw	0,1 Kw	32.582 €
MCP 15.E	135 Litros	900 x 900 x 900 mm	480 x 650 x 565 mm	--	13,7 Kw	24.942 €
MCP 20.E	210 Litros	1250 x 1000 x 900 mm	720 x 800 x 565 mm	--	25 Kw	37.300 €

Cocedores calentamiento DIRECTO · 270 - 420 lts.

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	PVP
MCP 30.G	135 + 135 L.	1800 x 900 x 900 mm	2x (480 x 650 x 565 mm)	2 x 24 Kw	0,2 Kw	48.311 €
MCP 40.G	210 + 210 L.	2500 x 1000 x 900 mm	2x (720 x 800 x 565 mm)	2 x 39 Kw	0,2 Kw	62.916 €
MCP 30.E	135 + 135 L.	1800 x 900 x 900 mm	2x (480 x 650 x 565 mm)	--	2 x 13,7 Kw	48.423 €
MCP 40.E	210 + 210 L.	2500 x 1000 x 900 mm	2x (720 x 800 x 565 mm)	--	2 x 25 Kw	65.837 €

G: GAS Directo

E: Eléctrico Directo

Accesorios Sartenes

	Ref.	Modelo	BRQ	BRC	BRP	PVP
	E71800020	Tubo flexible con ducha	--	✓	✓	583 €
	I10027	Grifo desagüe 2"	✓	--	✓	1.118 €
	I02593	Grifo desagüe conexión a manguera 2" AISI 316			✓	2.236 €
	I02598	Valvula mariposa salida 2,5"	✓	--	✓	2.092 €
	E79600020	Adquisicion parametros haccp, software para pc	--	✓	--	2.975 €
	E74400030	Filtro vaciado 100-150	--	--	✓	460 €
	E74400040	Filtro vaciado 200	--	--	✓	482 €
	E74400050	Filtro vaciado 300	--	--	✓	786 €
	E74400070	Filtro vaciado 500	--	--	✓	819 €
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	--	--	✓	4.269 €
	E71800080	Sobre precio sarten 80 l. fondo en compound	✓	✓	--	765 €
	E71800090	Sobre precio sarten 90 l. fondo en compound	✓	✓	--	1.236 €
	E71801215	Sobre precio sarten 120/150 l. fondo en compound	✓	✓	--	1.348 €
	E71801620	Sobre precio sarten 200 l. fondo en compound	✓	✓	--	1.573 €

Accesorios Cocedores

	Ref.	Modelo	MCP	PVP
	E52035260	Carro descarga sobre ruedas 160 litros	✓	4.269 €



ICOS PROFESSIONAL



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



Más de 40 años de experiencia fortalecen

Contamos con 48 años de presencia en el mercado internacional que nos han permitido adquirir unos sólidos conocimientos técnicos para hacer frente con determinación a nuevos y apasionantes retos, convirtiendonos en un importante punto de referencia en el sector.

Todos estos años, nos han permitido desarrollar una línea de cocción en la que hemos cuidado hasta el más mínimo detalle, serie **New Style**:

La gama más completa del mercado: Línea 600, 700, 900, S-700 S-900, Sbalzo y Unique. Funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.

www.bertos.es





POTENCIA Y CONTROL

LA COMBINACION PERFECTA

Quemadores enteramente en hierro fundido con alto espesor y elevada potencia de hasta 12 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% anual respecto a los quemadores tradicionales.

INSTALACIONES

Más de 20.000 m², con 12 líneas de producción semiautomáticas, permiten producir hasta 2.300 aparatos mensuales para satisfacer la demanda de los 80 países a los que Berto's exporta.



LA GARANTIA DEL EXITO

La minuciosa selección de los materiales empleados, así como el uso de maquinaria de control numérico de elevada precisión, permiten la construcción de módulos de cocción profesionales, realizados para durar y satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

BERTOS LAB

La innovación nace del dialogo continuo con el usuario para conseguir productos más funcionales y duraderos. Berto's dispone de laboratorio propio que junto a la colaboración de chefs de reconocida experiencia internacional nos permite desarrollar y mejorar nuestros productos.

LOGISTICA

Los más avanzados procesos logísticos y productivos.



CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Mejorar la calidad de nuestros productos ha sido el principal objetivo. Desde 1997 todos nuestros procesos cumplen la normativa ISO 9001. En su compromiso constante con el medio ambiente, Berto's ha adoptado un Sistema de Gestión Ambiental, obteniendo en 2005 la certificación INU EN ISO 14001.

ÍNDICE **BERTO'S**



PLUS 600

PLUS 600

Cocinas	226
Freidoras	232
Fry tops.....	234
Barbacoas	236
Cuece pastas	238
Baño maría	240



MACROS 700

MACROS 700

Cocinas	246
Placa Radiante "Coup de Feu"	250
Fry tops.....	256
Freidoras	261
Barbacoa.....	266
Marmitas.....	272
Cuece pastas	274
Baño maría	276
Cocinas Inducción	278



MAXIMA 900

MAXIMA 900

Cocinas a gas	286
Fry tops.....	294
Freidoras	296
Cuece pastas	298
Barbacoas	300
Baño maría	303
Marmitas	306
Cocinas Inducción	309

S 700



S 700

Cocinas	316
Cocinas Inducción	318
Fry tops.....	320
Cuece pastas	323
Freidoras	326
Baño maría	328
Elementos neutros.....	329
Soportes	330

S 900



S 900

Cocinas	337
Cocinas Inducción	343
Marmitas.....	348
Fry tops.....	352
Cuece pastas	354
Freidoras	356
Baño maría	359
Barbacoas.....	360

LX 900 TOP



LX 900 TOP

Cocinas	366
Cocinas Inducción	368
Marmitas.....	369
Fry tops.....	370
Freidoras	371
Cuece pastas	372
Baño maría	372
Barbacoas.....	373
Cocinas Sbalzo	377

Plus 600

Diseñada para instalar en espacios reducidos, la serie **600 Plus New Style** es una línea profesional de cocción de altas prestaciones capaz de garantizar una gran productividad y un rápido servicio.

Una amplia gama de modelos eléctricos y a gas nos garantiza poder cubrir cualquier necesidad.



PLUS 600 BERTO'S



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



PLUS 600 BERTO'S

New Style

Cocinas a gas

HIGH POWER



Mod. G6F3H12+T



Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, de hasta 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, y guías extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

HIGH POWER



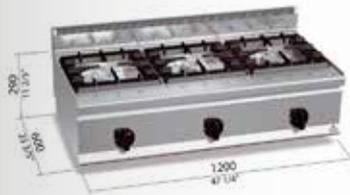
3,5 Kw	7 Kw
-----------	---------

G6F2BH6

Cocina 2 fuegos a gas

- Kw: 10,5
- Kcal/h: 9.030
- Btu/h: 35.826

1.386 €



12 Kw	7 Kw	12 Kw
----------	---------	----------

G6F3BH12

Cocina 3 fuegos a gas

- Kw: 31
- Kcal/h: 26.660
- Btu/h: 105.772

1.691 €



12 Kw	7 Kw	12 Kw
----------	---------	----------

G6F3H12+FG1

Cocina 3 fuegos a gas + horno GN 1/1

- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.664
- Btu/h: 117.719



2.670 €



12 Kw	7 Kw	12 Kw
----------	---------	----------

G6F3H12+T

Cocina 3 fuegos a gas + horno maxi

- Kw: 37
- Kcal/h: 31.814
- Btu/h: 126.249



3.205 €

Cocinas a gas

ECO POWER



Mod. G6F4PW+FG1

Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Quemadores de hierro fundido, muy potentes, 3'5 y 6 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, y guías extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

ECO POWER



6 Kw
3,5 Kw

G6F2BPW

Cocina 2 fuegos a gas sobremesa

- Kw: 9,5
- Kcal/h: 8.170
- Btu/h: 32.414

1.070 €



6 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	6 Kw

G6F4BPW

Cocina 4 fuegos a gas sobremesa

- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828

1.702 €



6 Kw	3,5 Kw	6 Kw
3,5 Kw	6 Kw	3,5 Kw

G6F6BPW

Cocina 6 fuegos a gas sobremesa

- Kw: 28,5
- Kcal/h: 24.510
- Btu/h: 97.242

2.103 €



6 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	6 Kw

G6F4PW+FG1

Cocina 4 fuegos a gas + horno

- Kw: 22,5
- Kcal/h: 19.350
- Btu/h: 76.770



FG1 GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.

2.825 €

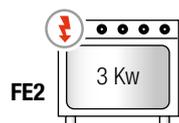


6 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	6 Kw

G6F4PW+FE1

Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico

- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828
- 230 - 240 v



FE2 GN 1/1 mm 530 x 325 x 4 pos.



Convección

2.954 €

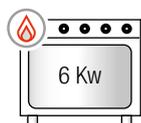


6 Kw	3,5 Kw	6 Kw
3,5 Kw	6 Kw	3,5 Kw

G6F6PW+T

Cocina 6 fuegos a gas + horno

- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.664
- Btu/h: 117.719



mm 830 x 400 x 4 pos.

3.382 €

Cocina eléctrica



Mod. E6P4+FE1

Cocinas Eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placas redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelo con horno eléctrico GN 1/1
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Voltaje especial, etc.

CLASSIC



2 Kw

2 Kw

Ø 180 mm

E6P2B

Cocina 2 fuegos eléctrica

- Kw: 4
- V 400 - 415 3N ~

814 €



2 Kw

2 Kw

2 Kw

2 Kw

Ø 180 mm

E6P4B

Cocina 4 fuegos eléctrica

- Kw: 8
- V 400 - 415 3N ~

1.070 €



2 Kw

2 Kw

2 Kw

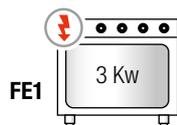
2 Kw

Ø 180 mm

E6P4+FE1

Cocina 4 fuegos eléctrica + horno

- Kw: 11



GN 1/1
mm 530 x 325 x 4 pos.



Convección

2.344 €

OPCIONAL

Voltaje 230 - 240 3

160 €

Voltaje 230 - 240 1

160 €

Freidoras a Gas y Eléctricas



Mod. GL8+8B



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas).

Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 2 potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias.
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

TURBO



Freidora a Gas 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
GL8B	8 Litros	6,6 Kw	--	1.648 €

Dimensiones Cesta 200 x 255 x 100 mm.



Freidora a Gas 8 + 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
GL8+8B	8 + 8 Litros	2 x 6,6 Kw	--	2.820 €

Dimensiones Cesta 200 x 255 x 100 mm.



Freidora Eléctrica 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6F10-3B	10 Litros	6 Kw	V 400 x 3 N	1.589 €
E6F10-3BS	10 Litros	9 Kw	V 400 x 3 N	1.718 €

Dimensiones Cesta 200 x 275 x 110 mm.
 Voltaje 230 - 240 3 **160 €**



Freidora Eléctrica 10 + 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E6F10-6B	10 + 10 Litros	2 x 6 Kw	V 400 x 3 N	2.750 €
E6F10-6BS	10 + 10 Litros	2 x 9 Kw	V 400 x 3 N	2.922 €

Dimensiones Cesta 200 x 275 x 110 mm.
 Voltaje 230 - 240 3 **160 €**

FryTop



Mod. G6FL6B



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de cromo duro, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Fry Top a gas

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura de 160 a 290 °C. en modelos de cromo duro y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

Fry Top eléctrico

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 600 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

MULTIPAN



FRY TOP 300 Acero rectificado

4 Kw
1300 cm²

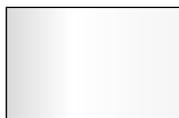
MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G6FL3B	Lisa	4 Kw	1.263 €
G6FR3B	Acanalada	4 Kw	1.274 €
E6FL3BP	Lisa	4 Kw	1.391 €
E6FR3BP	Acanalada	4 Kw	1.509 €



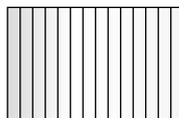
FRY TOP 600 Acero rectificado

8 Kw
2600 cm²

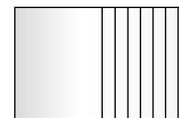
MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G6FL6B	Lisa	8 Kw	1.803 €
G6FR6B	Acanalada	8 Kw	1.943 €
G6FM6B	Lisa / Acanalada	8 Kw	1.894 €
E6FL6BP-2	Lisa	8 Kw	2.087 €
E6FR6BP-2	Acanalada	8 Kw	2.205 €
E6FM6BP-2	Lisa / Acanalada	8 Kw	2.189 €



Placa Lisa



Placa Acanalada



Placa Lisa / Acanalada

HARD CHROME



FRY TOP 300 Cromo Duro

4 Kw
1300 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G6FL3B/CR	Lisa	4 Kw	1.745 €
E6FL3BP/CR	Lisa	4 Kw	1.723 €



FRY TOP 600 Cromo Duro

8 Kw
2600 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G6FL6B/CR	Lisa	8 Kw	2.670 €
E6FL6BP-2/CR	Lisa	8 Kw	2.884 €



Mod. G6PL60B

Barbacoa

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

Barbacoa a gas con piedra volcánica

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mod. E6SP6B

Mantenedor de Fritos

- El equipo ideal para mantener calientes y secos los productos fritos (especialmente las patatas fritas, croquetas, salchichas, etc.) Sin que se pierdan su fragancia y consistencia.
- Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia calor desde arriba mientras que el falso fondo extraíble, perforado y moldeado, facilita el escurrido y la recogida del producto.



Mod. SA/E 60E

Gratinador

- Cuerpo calentador regulable en altura de 11 a 28 cm.
- 2 reguladores de potencia.
- Dimensiones útiles 595 x 425 x 275 mm.

COMFORT POWER



8
Kw

2176 cm²



G6PL60B

Barbacoa piedra volcánica

- Kw: 8
- Kcal/h: 6.880
- Btu/h: 27.296
- Parrilla en acero con canal en V

1.771 €

ACCESORIOS

CPL Saco piedra volcánica

59 €

CONSTANT



E6SP6B

Mantenedor de Fritos

- 1,1 Kw
- V 230 - 240 3N ~

1.054 €

SALAMANDRE - HIGH POWER



4,7
Kw



SA/E 60-E

Salamandra movil

- 4,7 Kw
- V 400 - 415 3N ~
- Dimensiones internas: mm. 595 x 425 x 275 h

2.114 €

Cuece Pastas Eléctrico



Mod. E6CP6M



Mod. E6CP3B



Mod. E6CP6B

Cuece pastas eléctrico

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba estampada redondeada construida en acero Inox 316 que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Resistencias en acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Seis combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PASTA ITALY



E6CP3B

Cuece pastas 300

11 Litros

- Kw: 3,5
- V 230 - 240
- No incluye cestas
- Cuba Inox AISI 316
- Dimensiones cuba 225 x 340 mm

1.504 €

ACCESORIOS

- Cesta 210 x 292 x 158 mm
- Kit 2 medias cestas 100 x 292 x 158 mm

129 €

166 €



E6CP6B

Cuece pastas 600

25 Litros

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316

2.269 €

OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~

166 €



E6CP6M

Cuece pastas Eléctrico

25 Litros

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316

2.783 €

OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~

166 €

Baño María

Eléctrico



Mod. E6BM6B



Mod. E6BM3B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standards de seguridad.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).



CONSTANT



GN 3/4

E6BM3B Baño María 300

- Kw: 0,7
- V 230 - 240 ~
- GN 3/4

1.017 €



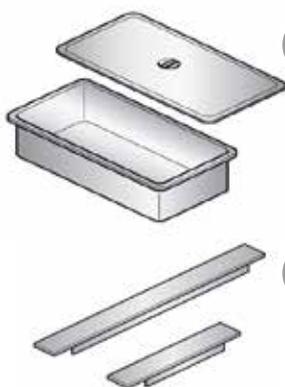
GN 1 + 1/2

E6BM6B Baño María 600

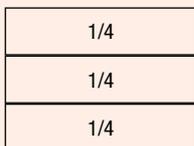
- Kw: 1,2
- V 230 - 240 ~
- GN 1 + 1/2

1.124 €

ACCESORIOS BAÑO MARÍA



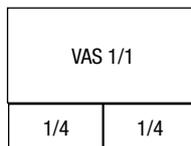
VAS 1/1	1/1 GN 150 h	44 €
VAS 2/3	2/3 GN 150 h	40 €
VAS 1/2	1/2 GN 150 h	32 €
VAS 1/3	1/3 GN 150 h	27 €
VAS 1/4	1/4 GN 150 h	24 €
VAS 1/6	1/6 GN 150 h	21 €
SEP 1		18 €
SEP 2		20 €



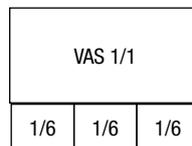
A1 GN 3/4



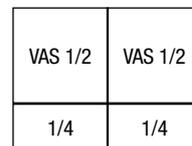
A2 GN 3/4



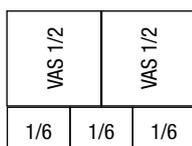
B1 GN 1+1/2



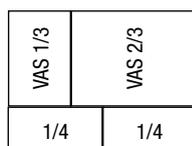
B2 GN 1+1/2



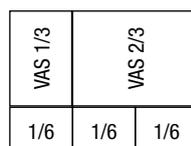
B3 GN 1+1/2



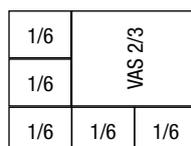
B4 GN 1+1/2



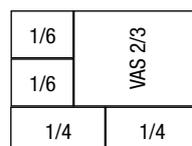
B5 GN 1+1/2



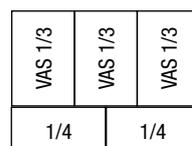
B6 GN 1+1/2



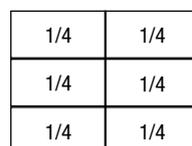
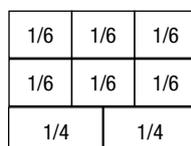
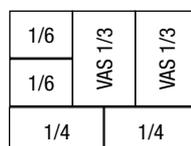
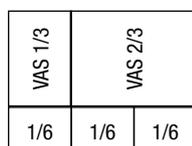
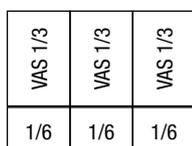
B7 GN 1+1/2



B8 GN 1+1/2



B9 GN 1+1/2



Mueble neutro y Soportes



Mod. N6-6B
+ Soporte



Mod. N6-3B
+ Soporte



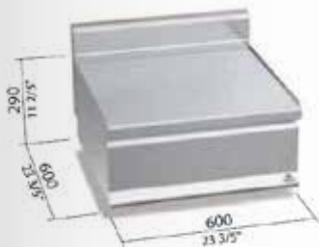
- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 600.
- Soportes con patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PRACTIC



N **N6-3B**
Módulo Neutro 300
- 1620 cm²

364 €



N **N6-6B**
Módulo Neutro 600
- 3240 cm²

723 €

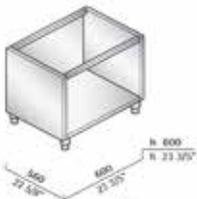
SOPORTE PARA GAMA 600



N Soporte Inox 300

SG30

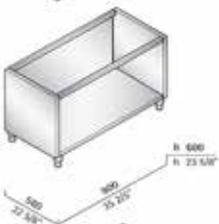
354 €



N Soporte Inox 600

SG60

466 €



N Soporte Inox 900

SG90

546 €



N Soporte Inox 1200

SG120

675 €

ACCESORIOS COCINAS



Puerta 300
166 €



Puerta 600
188 €



2 Puertas 450
279 €



2 Puertas 450
386 €



Parrilla 530x325
50 €



Unión
58 €



Unión Frytop
66 €

Macros 700

La más completa gama del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y 90 eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS

MACROS 700 BERTO'S

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 7 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30 % respecto a los quemadores tradicionales.



MACROS 700 BERTO'S

Cocinas a gas

HIGH POWER



Mod. G7F4+FG

Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubetas recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 y 7 Kw.
- Versión Max Power con todos los quemadores de 7 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

HIGH POWER



7 Kw
3,5 Kw



G7F2B Cocina 2 fuegos a gas

- Kw: 10,5
- Kcal/h: 9.030
- Btu/h: 35.826

1.370 €

G7F2BP

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 14 (7 Kw x 2)

1.515 €



7 Kw
3,5 Kw



G7F2M Cocina 2 fuegos a gas con mueble

- Kw: 10,5
- Kcal/h: 9.030
- Btu/h: 35.826

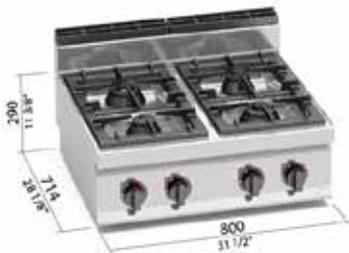
1.781 €

G7F2MP

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 14 (7 Kw x 2)

1.905 €



7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



G7F4B Cocina 4 fuegos a gas

- Kw: 21
- Kcal/h: 18.060
- Btu/h: 71.652

2.034 €

G7F4BP

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 28 (7 Kw x 4)

2.226 €



7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



G7F4M Cocina 4 fuegos a gas con mueble

- Kw: 21
- Kcal/h: 18.060
- Btu/h: 71.652

2.617 €

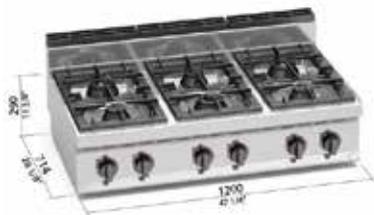
G7F4MP

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 28 (7 Kw x 4)

2.831 €

HIGH POWER



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



G7F6B

Cocina 6 fuegos a gas

- Kw: 31,5
- Kcal/h: 27.090
- Btu/h: 107.478

2.670 €

G7F6BP

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 42 (7 Kw x 6)

2.868 €



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



G7F6M

Cocina 6 fuegos a gas con mueble

- Kw: 31,5
- Kcal/h: 27.090
- Btu/h: 107.478

3.296 €

G7F6MP

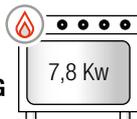
MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 42 (7 Kw x 6)

3.494 €



7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



G7F4+FG

Cocina 4 fuegos a gas + Horno GN 2/1

- Kw: 28,8
- Kcal/h: 24.768
- Btu/h: 98.266

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

3.740 €

G7F4P+FG

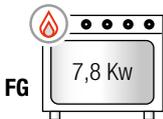
MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 35,8 (7 Kw x 4)

3.938 €



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



G7F6+FG

Cocina 6 fuegos a gas + Horno GN 2/1

- Kw: 39,3
- Kcal/h: 33.798
- Btu/h: 134.092

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

4.644 €

G7F6P+FG

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 49,8 (7 Kw x 6)

4.901 €

HIGH POWER

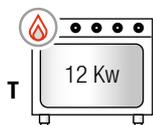


7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw

G7F6+T

Cocina 6 fuegos a gas + Horno Maxi

- Kw: 43,5
- Kcal/h: 37.410
- Btu/h: 148.422



mm 1045 x 530 x 4 pos.

5.548 €

G7F6P+T

MAX POWER · Versión Potenciada

- Kw: 54 (7 Kw x 6)

5.843 €

ACCESORIOS COCINAS



7PRB
Placa acanalada
434 €



7PLR
Placa lisa
391 €



Parrilla GN 2/1
65 €



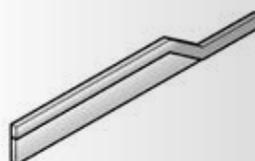
Parrilla Horno T
94 €



KRF
Ruedas con freno
214 €



Unión
59 €



Unión Frytop
75 €



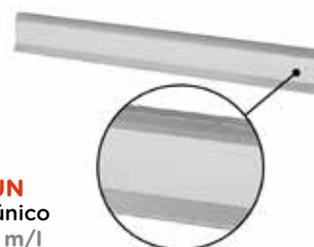
Reductor fuego
44 €



Pasamanos
800 x 140 282 €
1200 x 140 380 €
1600 x 140 502 €
2000 x 140 629 €



Zócalo Inox
234 € m/l



CRUN
Panel único
284 € m/l



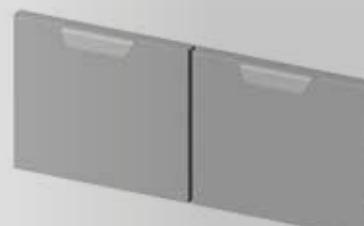
Puerta 400
167 €



Puerta 600
204 €



2 Puertas 400
340 €



2 Puertas 600
407 €

MACROS 700 BERTO'S

Placa radiante "COUP DE FEU"



Mod. G7T4P2F+FG

Cocinas a gas con placa radiante "Coup de feu"

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie, con 15 mm. de grosor, con elevado resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 7 ó 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de 2 tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas sin juntas ni guarniciones, puertas estampadas con doble reborde.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER



7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	



G7T4P2FM Cocina 2 fuegos a gas + Placa Radiante

- Kw: 17,5
- Kcal/h: 15.050
- Btu/h: 59.710

3.355 €



13 Kw



G7TPM Placa Radiante + Mueble

- Kw: 13
- Kcal/h: 11.180
- Btu/h: 44.356

2.718 €



13 Kw



G7TP+FG Placa Radiante + Horno GN 2/1

- Kw: 20,8
- Kcal/h: 17.888
- Btu/h: 70.970



GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

4.173 €



7 Kw	7 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



G7T4P4FM Cocina 4 fuegos a gas + Placa Radiante + Mueble

- Kw: 28
- Kcal/h: 24.080
- Btu/h: 95.536

4.350 €

HIGH POWER

Placa radiante "COUP DE FEU"



7 Kw	7 Kw	7 Kw
3,5 Kw		3,5 Kw

G7T4P4F+FG
Cocina 4 fuegos a gas
+ Placa Radiante + Horno GN 2/1
 - Kw: 35,8
 - Kcal/h: 30.782
 - Btu/h: 122.154

7,8 Kw

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

5.377 €

ACCESORIOS COCINAS

7PRB
Placa acanalada
434 €

7PLR
Placa lisa
391 €

Parrilla GN 2/1
65 €

Parrilla Horno T
94 €

KRF
Ruedas con freno
214 €

Unión
59 €

Unión Frytop
75 €

Reductor fuego
44 €

Pasamanos
800 x 140 282 €
1200 x 140 380 €
1600 x 140 502 €
2000 x 140 629 €

Zócalo Inox
234 € m/l

CRUN
Panel único
284 € m/l

Puerta 400
167 €

Puerta 600
204 €

2 Puertas 400
340 €

2 Puertas 600
407 €

MACROS 700 BERTO'S

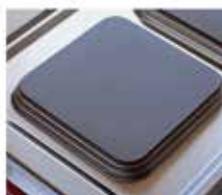
Cocinas eléctricas



Mod. E7P4+FE



Cocina eléctrica + horno
Versión MARINE*



Placas cuadradas o redondas

Cocinas eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placas cuadradas o redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos GN 2/1 multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Placa hierro colado, Voltaje especial, etc.

* Bajo pedido se puede suministrar en version Marine, para barcos (voltaje especial).

HIGH POWER



Cocina 2 Fuegos Sobremesa Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
--------	----------	---------	-----



E7P2B	5,2 Kw	V 400 3 N	921 €
--------------	--------	-----------	--------------

Ø 220 mm



E7PQ2B	5,2 Kw	V 400 3 N	1.381 €
---------------	--------	-----------	----------------

220 x 220



Cocina 2 Fuegos Pie Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
--------	----------	---------	-----



E7P2M	5,2 Kw	V 400 3 N	1.349 €
--------------	--------	-----------	----------------

Ø 220 mm



E7PQ2M	5,2 Kw	V 400 3 N	1.868 €
---------------	--------	-----------	----------------

220 x 220



Cocina 4 Fuegos Sobremesa Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
--------	----------	---------	-----



E7P4B	10,4 Kw	V 400 3 N	1.381 €
--------------	---------	-----------	----------------

Ø 220 mm



E7PQ4B	10,4 Kw	V 400 3 N	2.536 €
---------------	---------	-----------	----------------

220 x 220



Cocina 4 Fuegos Pie Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
--------	----------	---------	-----



E7P4M	10,4 Kw	V 400 3 N	1.991 €
--------------	---------	-----------	----------------

Ø 220 mm



E7PQ4M	10,4 Kw	V 400 3 N	3.018 €
---------------	---------	-----------	----------------

220 x 220



Cocina 6 Fuegos Pie Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
--------	----------	---------	-----



E7P6M	15,6 Kw	V 400 3 N	2.745 €
--------------	---------	-----------	----------------

Ø 220 mm



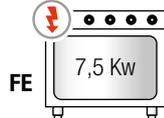
E7PQ6M	15,6 Kw	V 400 3 N	4.612 €
---------------	---------	-----------	----------------

220 x 220

HIGH POWER



Cocina 4 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N	3.767 €
E7PQ4+FE	17,9 Kw	V 400 3 N	5.019 €

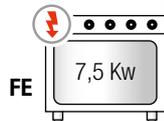


MULTIFUNCIÓN

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



Cocina 6 Fuegos + Horno eléctrico GN 2/1



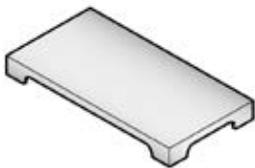
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E7P6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N	4.414 €
E7PQ6+FE	23,1 Kw	V 400 3 N	5.805 €



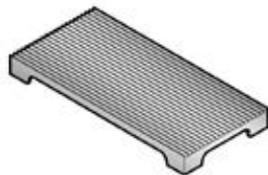
MULTIFUNCIÓN

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

ACCESORIOS COCINAS



Placa lisa
308 €



Placa acanalada
308 €



Parrilla GN 2/1
65 €



Parrilla Horno T
94 €



Puerta 400
167 €



Puerta 600
204 €



2 Puertas 400
340 €



2 Puertas 600
407 €

Fry-Top



Mod. G7FM8M-2



Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas),
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm..

Fry Top a gas

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero rectificado.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

Fry Top eléctrico

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 °C., con pilotos de control de tensión y temperatura.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO

FRY TOP Acero Rectificado 400 Sobremesa



2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL4B	Lisa	6,9 Kw	1.477 €
G7FR4B	Acanalada	6,9 Kw	1.563 €
E7FL4BP	Lisa	4,8 Kw	1.488 €
E7FR4BP	Acanalada	4,8 Kw	1.595 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 800 Sobremesa



4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL8B-2	Lisa	13,8 Kw	2.226 €
G7FR8B-2	Acanalada	13,8 Kw	2.440 €
G7FM8B-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	2.408 €
E7FL8BP-2	Lisa	9,6 Kw	2.242 €
E7FR8BP-2	Acanalada	9,6 Kw	2.461 €
E7FM8BP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	2.403 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 400 con Mueble



2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL4M	Lisa	6,9 Kw	1.873 €
G7FR4M	Acanalada	6,9 Kw	2.033 €
E7FL4MP	Lisa	4,8 Kw	2.028 €
E7FR4MP	Acanalada	4,8 Kw	2.082 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

FRY TOP Acero Rectificado 800 con Mueble



4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL8M-2	Lisa	13,8 Kw	2.825 €
G7FR8M-2	Acanalada	13,8 Kw	2.959 €
G7FM8M-2	Lisa/Acanalada	13,8 Kw	2.873 €
E7FL8MP-2	Lisa	9,6 Kw	2.906 €
E7FR8MP-2	Acanalada	9,6 Kw	3.039 €
E7FM8MP-2	Lisa/Acanalada	9,6 Kw	3.061 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

COMPOUND

MACROS 700 BERTO'S



FRY TOP COMPOUND 400



2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL4B/CPD	Lisa	6,9 Kw	2.108 €
E7FL4BP/CPD	Lisa	4,8 Kw	2.114 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N



FRY TOP COMPOUND 800



4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL8B-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	3.531 €
E7FL8BP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	3.521 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N



FRY TOP COMPOUND 400 con Mueble



2000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL4M/CPD	Lisa	6,9 Kw	2.617 €
E7FL4MP/CPD	Lisa	4,8 Kw	2.697 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N



FRY TOP COMPOUND 800 con Mueble



4000 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G7FL8M-2/CPD	Lisa	13,8 Kw	4.061 €
E7FL8MP-2/CPD	Lisa	9,6 Kw	4.056 €

Modelos eléctricos voltaje: V400 x 3N

ACCESORIOS FRY TOP



Puerta 400
167 €



2 Puertas 400
340 €



Espátula para Plancha Lisa
71 €



Espátula para Plancha Acanalada
71 €



Tapón en teflón ovalado
198 €

Cambio voltaje:
V 230 x 3
277 €

Cambio voltaje:
V 230 x 1
448 €

Tutta piastra



Mod. E7TP+FE

Tutta Piastra eléctrica

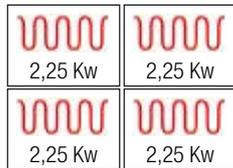
- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 cms de espesor.
- Superficie en acero rectificadado con 4 zonas de cocción independientes.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas de filamento, fijadas bajo la placa y comandadas por reguladores de energía.
- Piloto de control de funcionamiento.

Modelos con horno:

- Horno eléctrico a convección totalmente construido en acero inox.
- Con soporte de 4 niveles en el horno GN 2/1.
- Pilotos de control de encendido y temperatura.
- Con puerta y contra-puerta estampada en acero inox Aisi 304.
- Tirador puerta de alta resistencia en acero inox Aisi 304, de espesor 20/10.
- Con patas regulables.

Tutta Piastra

HIGH POWER

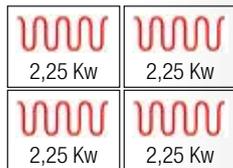


E7TPM

Placa Radiante Eléctrica de Pie

- Kw: 9
- V 400 - 415 3 N ~

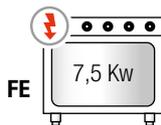
3.483 €



E7TP+FE

**Placa Radiante Eléctrica
+ Horno GN 2/1**

- Kw: 16,5
- V 400 - 415 3 N ~



GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



MULTIFUNCIÓN

5.302 €

ACCESORIOS



Parrilla GN 2/1
65 €



KRF
Ruedas con freno
214 €



2 Puertas 400
340 €

MACROS 700 BERTO'S

Freidoras Eléctricas y a Gas



Mod. GL15M



Mods. a Gas

3 Quemadores
(Foto 1)



Mods. Indirectos

Fácil limpieza
(Foto 2)



Mods. Eléctricos

Potentes resistencias
(Foto 3)

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada de potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.
- Modelos **INDIRECTOS** con "Indirect gas", quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias. (foto 3)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

TURBO



Freidora 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL10B	6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm	1.868 €
 E7F10-4B	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	1.782 €



Freidora 10 + 10 litros sobremesa

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL10+10B	2 x 6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm	3.317 €
 E7F10-8B	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	2.938 €



Freidora 7 + 7 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL7+7M	9,2 Kw	---	105 x 290 x 120mm	3.392 €



Freidora 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL10M	6,9 Kw	---	235 x 290 x 95mm	2.280 €
 E7F10-4M	6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	2.178 €



Freidora 10 + 10 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 GL10+10M	13,8 Kw	---	235 x 290 x 95mm	3.992 €
 E7F10-8M	2 x 6 Kw	V 400 3 N	200 x 275 x 110mm	3.596 €

TURBO



Freidora Gas 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL15M	12,7 Kw	---	270x280x115mm	2.526 €



Freidora Gas 15 + 15 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL15+15M	25,4 Kw	---	270x280x115mm	4.468 €



Freidora Gas 20 litros pie Freidora Eléctrica 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL20M	16,5 Kw	---	265x345x150mm	2.638 €
E7F18-4M	13,5 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm	2.847 €



Freidora Gas 20 + 20 litros pie Freidora Eléctrica 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL20+20M	33 Kw	---	265x345x150mm	4.676 €
E7F18-8M	27 Kw	V 400 3 N	265x345x150mm	4.832 €

INDIRECT GAS FRY



Freidora indirecta 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL18MI	14 Kw	1 x 230 v	310x300x120	2.991 €

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W



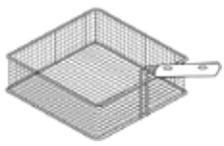
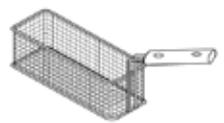
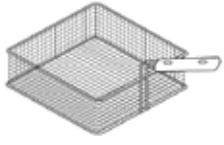
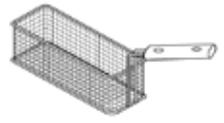
Freidora indirecta 18 + 18 litros pie

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
GL18+18MI	28 Kw	1 x 230 v	310x300x120	5.222 €

Preveer conexión para el encendido eléctrico 0,6 W

CESTAS FREIDORAS SERIE 700 · CAMBIO DOTACIÓN CESTAS

Modelo	Descripción	Dimensiones (mm.)	PVP
Freidoras a Gas			
7 Litros	1 Cesta	105 x 290 x 120 (h)	Dotación
10 Litros	1 Cesta (grande)	235 x 290 x 95 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	110 x 290 x 95 (h)	48 €
15 Litros	1 Cesta (grande)	270 x 280 x 115 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 280 x 115 (h)	59 €
18 Litros	1 Cesta (grande)	275 x 285 x 135 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	130 x 285 x 135 (h)	71 €
20 Litros	1 Cesta (grande)	255 x 335 x 125 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 335 x 125 (h)	76 €
Freidoras Eléctricas			
10 Litros	1 Cesta (grande)	200 x 275 x 110 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	95 x 275 x 110 (h)	48 €
18 Litros	1 Cesta (grande)	255 x 335 x 125 (h)	Dotación
	OPCIONAL: 2 1/2 Cesta	125 x 335 x 125 (h)	71 €



MACROS 700 BERTO'S

Mantenedor **fritos**



Mantenedor de fritos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1,5 mm de espesor
- Interruptor puesta en marcha-paro
- Elemento de calentamiento superior ceramico de 1,1 Kw
- Cubeta GN 1/1 y filtro escurridor desmontable para limpieza.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mod. E7SP-4M

CONSTANT



E7SP-4B

Mantenedor de fritos sobremesa

- Kw: 1,1
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.343 €



E7SP-4M

Mantenedor de fritos de pie

- Kw: 1,1
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.605 €

Parrilla **barbacoa**



Mod. PLG80M/G

Parrilla-Barbacoa a gas con piedra volcánica

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoeléctrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Piedra lavica, etc.

COMFORT POWER



Parrilla piedra volcánica 400

7 Kw

1800 cm²



MODELO	POTENCIA	PVP
PLG40B/G	7 Kw	1.980 €

Parrilla de fundición reversible



Parrilla piedra volcánica 800

14 Kw

3600 cm²



MODELO	POTENCIA	PVP
PLG80B/G	14 Kw	2.815 €

Parrilla de fundición reversible



Parrilla piedra volcánica 400

7 Kw

1800 cm²



MODELO	POTENCIA	PVP
PLG40M/G	7 Kw	2.301 €

Parrilla de fundición reversible



Parrilla piedra volcánica 800

14 Kw

3600 cm²



MODELO	POTENCIA	PVP
PLG80M/G	14 Kw	3.200 €

Parrilla de fundición reversible

Water grill Parrilla a gas



Mod. G7WG80M

Parrilla con fondo de agua WATER GRILL a gas

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Nuevo sistema de parrillar que mantiene el producto tierno. El agua, contenida en la cuba situada debajo de la resistencia, disminuye sensiblemente el humo.
- Módulos de 400 y 800 mm.
- Chimeneaalzada con función antisalpicaduras.
- Cubeta recolección agua moldeada
- Regulación de la temperatura con llave de mínimo/máximo. (modelos gas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm. (modelos de pie)



Parrilla con fondo de agua



9
Kw

G7WG40M

Parrilla a gas con fondo de agua

- Kw: 9
- Kcal/h: 7.738
- Btu/h: 30.709
- Parrilla de función



2.338 €



18
Kw

G7WG80M

Parrilla a gas con fondo de agua

- Kw: 18
- Kcal/h: 15.477
- Btu/h: 61.418
- Parrilla de función



3.745 €

Electric grill Parrilla eléctrica



Mod. E7CG80M

Parrilla Electric Grill

- Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, paneles frontales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite.
- Modulos de 400 y 800 mm, de pie y sobremesa.
- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400 °C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia, construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.
- Programa de limpieza con tecnología pirolítica que en tan solo unos minutos pulveriza los residuos.
- Resistencias elevables y componentes fáciles de desmontar para las operaciones comunes de mantenimiento y limpieza.
- Contenedor extraíble de acero inoxidable para la recogida de grasas y la retención del agua.



Electric Grill



4,08 Kw

E7CG40B
Parrilla eléctrica
- Kw: 4,08

3.478 €



4,08 Kw

E7CG40M
Parrilla eléctrica
- Kw: 4,08

3.719 €



8,16 Kw

E7CG80B
Parrilla eléctrica
- Kw: 8,16

5.260 €



8,16 Kw

E7CG80M
Parrilla eléctrica
- Kw: 8,16

5.511 €

MACROS 700 BERTO'S

Sartén Basculante

Eléctrica y a Gas



Mod. E7BR8-I

Sartén basculante a gas y eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Capacidad 60 litros.
- Cuba totalmente en acero AISI 304, con tratamiento especial antiadherente permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 80 °.
- Ángulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Tapa en acero inox contrabalaceada con muelles.

Sartén basculante a gas

- Modelos a gas: con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido piezoelectrico con llama piloto con inyector fijo, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos: con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.



Mod. G7BR8-I



HIGH TECH MAXI



E7BR8-I

Sartén basculante eléctrica 60 litros

- Kw: 9
- V 400 - 415 3N ~
- 60 litros

5.522 €



G7BR8-I

Sartén basculante gas 60 litros

- Kw: 14,5
- Kcal/h: 12.470
- Btu/h: 49.474
- 60 litros

5.597 €

Marmitas a Gas o Eléctrica



Mod. G7PI

Marmitas a gas y eléctricas

- De calentamiento directo ó indirecto.
- Capacidad 55 litros.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Modelos a gas quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad.
- Modelos electricos resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

HIGH TECH



E7PI

Marmita eléctrica indirecta 55 litros

- Kw: 9
- V 400 - 415 3N ~
- 55 litros

7.212 €

Opcional

V3/A 230 - 240 3N

177 €



G7PD

Marmita a gas directa 50 litros

- Kw: 15,5

5.875 €



G7PI

Marmita a gas indirecta 50 litros

- Kw: 15,5
- Kcal/h: 11.438
- Btu/h: 45.380

7.758 €

CESTAS PARA MARMITAS



CESTA

CP1

701 €



2 CESTAS 1/2

CP2

1.354 €

Cuece Pastas Eléctricos y a Gas



Mod. CPG80E

Cuece pastas a gas y electricos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba en acero inox AISI 316 de 30 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Siete combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezo eléctrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.

PASTA ITALY



CPG40E

Cuece Pastas a gas 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 10
- Kcal/h: 8.600
- Btu/h: 34.120
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

2.408 €



CPG80E

Cuece Pastas a gas 2 Cubas

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 24
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 60 Litros
- No incluye cestas

4.484 €



CPE40

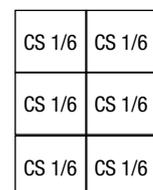
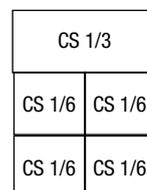
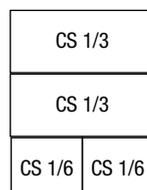
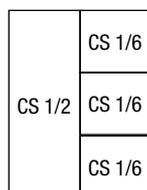
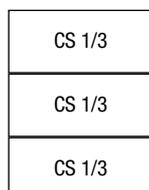
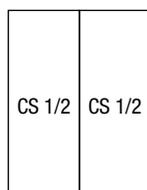
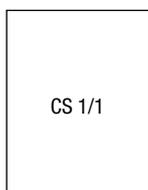
Cuece Pastas eléctrico 1 Cuba

- Cuba acero inox AISI 316
- Kw: 8
- V 400 - 415 3N~
- Dimensiones cuba: 306 x 340 x 300 mm
- 30 Litros
- No incluye cestas

3.018 €

ACCESORIOS CUECE PASTAS

CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200 mm	263 €
CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200 mm	134 €
CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200 mm	129 €
CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200 mm	96 €



Baño María Eléctrico y a Gas



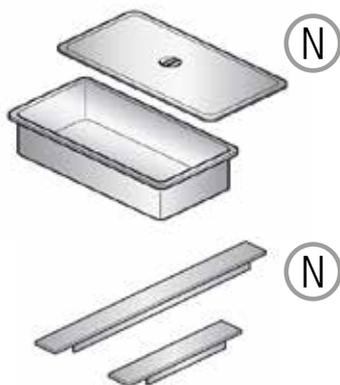
Mod. E7BM4M

Baño María eléctrico y a Gas

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standards de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- En la versión a gas quemador externo de la cuba, llama piloto, válvula de seguridad con termoelemento y encendido piezoeléctrico.



ACCESORIOS BAÑO MARÍA



VAS 1/1	Cod. 22991500	1/1 GN 150 h	44 €
VAS 2/3	Cod. 22991300	2/3 GN 150 h	40 €
VAS 1/2	Cod. 22991200	1/2 GN 150 h	32 €
VAS 1/3	Cod. 22991100	1/3 GN 150 h	27 €
VAS 1/4	Cod. 22990600	1/4 GN 150 h	24 €
VAS 1/6	Cod. 22990400	1/6 GN 150 h	21 €
SEP 1	Cod. 22991500	SEPARADOR 325	18 €
SEP 2	Cod. 22991500	SEPARADOR 530	20 €

CONSTANT ELECTRIC



E7BM4B

Baño María Eléctrico sobremesa GN 1/1

- Kw: 1,2
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.199 €



E7BM4M

Baño María Eléctrico de pie GN 1/1

- Kw: 1,2
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.477 €



E7BM8B

Baño María Eléctrico sobremesa

- Kw: 2,4
- V 230 - 240 ~
- 2 GN 1/1

1.910 €



E7BM8M

Baño María Eléctrico de pie 2 x GN 1/1

- Kw: 2,4
- V 230 - 240 ~
- 2 GN 1/1

2.108 €

CONSTANT GAS



G7BM4M

Baño María a Gas de pie GN 1/1

- Kw: 3,6
- V 230 - 240 ~
- 1 GN 1/1

1.664 €

Cocinas

Vitrocera mica e Inducción



Mod. E7P4+VTR+FE



Mod. E7P4M/IND

Cocinas de Vitrocera mica

- Plano de trabajo vitroceramico de gran espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con proteccion antigrasa.
- Precision en la regulacion de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 ° C.
- Lampara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cms de diametro. Potencia 2'5 kw.
- Las zonas de trabajo estàn serigrafadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento posibilidad de suministrar con horno electrico de 3'5 ó 7'5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, etc.

Cocinas de Inducción

- Construccion en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con proteccion antigrasa.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorifico.
- Máxima precision en la regulacion de la temperatura.
- Ahorro energetico del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupcion automatica inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diametro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 3'5 kw. cada una.

INFRARED



3,2 Kw
3,2 Kw

E7P2B/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

- 6,4 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

1.664 €



3,2 Kw	3,2 Kw
3,2 Kw	3,2 Kw

E7P4B/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

- 12,8 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

2.916 €



3,2 Kw
3,2 Kw

E7P2M/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

- 6,4 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

2.086 €



3,2 Kw	3,2 Kw
3,2 Kw	3,2 Kw

E7P4M/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

- 12,8 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm

3.232 €



3,2 Kw	3,2 Kw
3,2 Kw	3,2 Kw

E7P4/VTR+FE

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

- 20,3 Kw
- V 400 - 415 3N ~

Ø 250 mm



7,5 Kw

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw
4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

5.249 €

MACROS 700 BERTO'S

Cocinas inducción

POWER INDUCTION



3,5 Kw
3,5 Kw

E7P2M/IND
Cocina Inducción 2 Fuegos

- Kw: 7
- V 400 - 415 3 N ~

230 x 230 mm

6.859 €



3,5 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw

E7P4M/IND
Cocina Inducción 4 Fuegos

- Kw: 14
- V 400 - 415 3 N ~

230 x 230 mm

12.675 €



3,5 Kw

E7WOK/IND
Wok Inducción

- Kw: 3,5
- V 400 - 415 3 N ~

Ø 250 mm

4.441 €

MACROS 700 BERTO'S

Mueble neutro y Soportes



Mod. N78M



Mod. N74M

Elementos neutros

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 700.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PRACTIC MUEBLES NEUTROS



N N7T2B
MUEBLE NEUTRO 200
- Ancho 200 mm.

568 €

N N7T4B
MUEBLE NEUTRO 400

685 €



N N7T4BC
MUEBLE NEUTRO 400 + CAJÓN

1.097 €

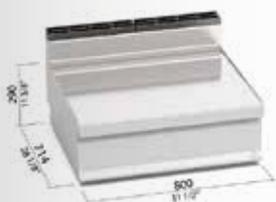


N N7T2M
MUEBLE NEUTRO 200 DE PIE
- Ancho 200 mm.

712 €

N N7T4M
MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE

1.017 €



N N7-8B
MUEBLE NEUTRO 800

776 €



N N7-8M
MUEBLE NEUTRO 800 DE PIE

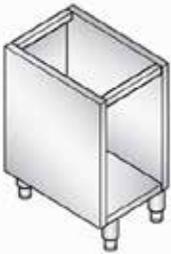
1.311 €



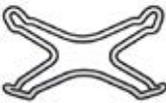
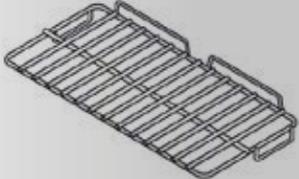
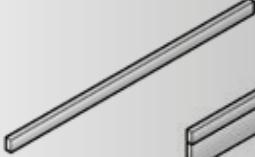
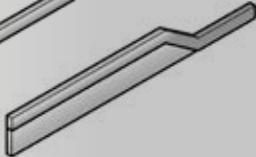
N N7T4MC
MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE
+ CAJÓN

1.391 €

Soportes

 <p>7SG40 Cod. 04810000 SOPORTE 400 mm 400x560x600 h 495 €</p>	 <p>7SG80 Cod. 04840000 SOPORTE 800 mm 800x560x600 h 660 €</p>	 <p>7SG120 Cod. 04860000 SOPORTE 1200 mm 1200x560x600 h 827 €</p>
---	---	--

Accesorios cocinas

 <p>7PRB Placa acanalada 434 €</p>	 <p>7PLR Placa lisa 391 €</p>	 <p>Reductor fuego 44 €</p>	 <p>Piedra lávica 59 €</p>	
 <p>KRF Ruedas con freno 214 €</p>	 <p>Parrilla GN 2/1 65 €</p>	 <p>Parrilla Horno T 94 €</p>		
 <p>Puerta 400 167 €</p>	 <p>Puerta 600 204 €</p>	 <p>2 Puertas 400 340 €</p>	 <p>2 Puertas 600 407 €</p>	
 <p>Kit calentamiento módulo neutro 374 €</p>	 <p>Pasamanos 800 x 140 253 € 1200 x 140 380 € 1600 x 140 502 € 2000 x 140 629 €</p>	 <p>Zócalo Inox 234 € m/l</p>	 <p>Unión 59 €</p>	 <p>Unión Frytop 75 €</p>

MACROS 700 BERTO'S

MAXIMA 900

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 12Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% respecto a los quemadores tradicionales.

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

inox AISI 304



La gama más completa del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.



MAXIMA 900 BERTO'S

Cocinas a gas

HIGH POWER



Mod. G9F6+T



Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 –7 y 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y 3/1) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Piezo-electrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Hornos con puertas estampadas con doble reborde
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER



12 Kw
7 Kw

G9F2M

Cocina 2 fuegos a gas

- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828

1.975 €



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

G9F4M

Cocina 4 fuegos a gas

- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.670
- Btu/h: 117.714

3.200 €



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6M

Cocina 6 fuegos a gas

- Kw: 53,5
- Kcal/h: 46.010
- Btu/h: 182.542

4.216 €



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

G9F4+FG

Cocina 4 fuegos a gas + horno

- Kw: 42,3
- Kcal/h: 36.378
- Btu/h: 144.328



FG

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

4.441 €

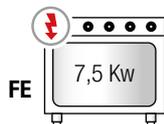


12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

G9F4+FE

Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico

- Kw: 42
- Kcal/h: 36.300
- Btu/h: 144.270
- V 400 - 3N~



FE

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

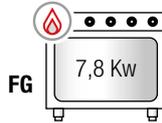
4.906 €

HIGH POWER



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6+FG
Cocina 6 fuegos a gas + horno
- Kw: 61,3
- Kcal/h: 52.718
- Btu/h: 209.156



FG GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

5.805 €



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

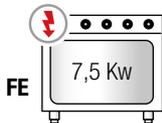
G9F6+T
Cocina 6 fuegos a gas + horno Maxi
- Kw: 65,5
- Kcal/h: 56.330
- Btu/h: 223.486

6.388 €

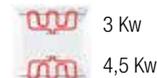


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6+FE
Cocina 6 fuegos a gas + horno eléctrico
- Kw: 53,5
- Kcal/h: 46.010
- Btu/h: 182.542



FE GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw
4,5 Kw **MULTIFUNCIÓN**

6.404 €



12 Kw	12 Kw	12 Kw	12 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F8+2FG
Cocina 8 fuegos a gas + 2 hornos
- Kw: 84,6
- Kcal/h: 72.742
- Btu/h: 268.667



2x FG GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

8.507 €



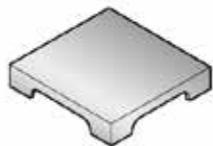
27,2 Kw

G9P31M
Paellero
- Kw: 27,2

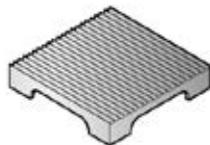
3.564 €

MAXIMA 900 BERTO'S

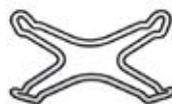
ACCESORIOS COCINAS



Placa lisa
308 €



Placa acanalada
308 €



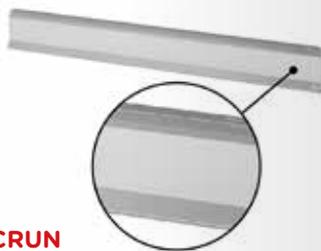
Reductor fuego
42 €



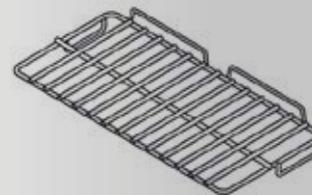
Parrilla fuego inox
338 €



KRF
Ruedas con freno
214 €



CRUN
Panel único
284 €/m



Parrilla GN 3/1
93 €



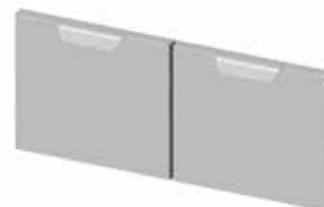
Puerta 400
167 €



Puerta 600
204 €



2 Puertas 400
340 €



2 Puertas 600
407 €



Kit calentamiento módulo
neutro
368 €



Pasamanos
800 x 140 349 €
1200 x 140 379 €
1600 x 140 504 €
2000 x 140 629 €



Zócalo Inox
234 € m/l



Columna orientable
478 €



Prolongación camino 400
69 €



Prolongación camino 800
163 €



Prolongación camino 1200
187 €

UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS

Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

Cocinas eléctricas



Mod. E9PQ4+FE

Cocinas eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Placas cuadradas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 3'5 kw.(Opcional resistencias 4 Kw).
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos 2/1, posibilidad convección y multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, etc.

HIGH POWER



Cocina 2 Fuegos Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ2M	7 Kw	V 400 3 N	2.617 €



Cocina 4 Fuegos Eléctrica



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ4M	14 Kw	V 400 3 N	4.093 €



Cocina 6 Fuegos Eléctrica



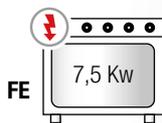
MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ6M	21 Kw	V 400 3 N	5.987 €



Cocina 4 Fuegos Eléctrica + Horno



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ4+FE	21,5 Kw	V 400 3 N	5.982 €



GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw

4,5 Kw

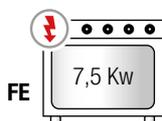
MULTIFUNCIÓN



Cocina 6 Fuegos Eléctrica + Horno



MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9PQ6+FE	28,5 Kw	V 400 3 N	7.758 €



GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Placa radiante "COUP DE FEU"



Mod. G9TP+FG

Cocinas a gas con placa radiante "Coup de feu"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm²) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas, puertas estampadas con doble reborde.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Parrillas horno, etc.

HIGH POWER



13 Kw



G9TPM
Placa Radiante + Mueble

- Kw: 6,5 + 6,5 (13)
- Kcal/h: 11.180
- Btu/h: 44.356

3.788 €

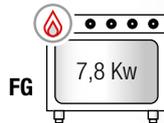


13 Kw



G9TP+FG
Placa Radiante + Horno

- Kw: 20,08
- Kcal/h: 17.888
- Btu/h: 70.970



FG

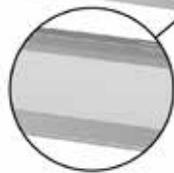
GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

5.110 €

ACCESORIOS COCINAS



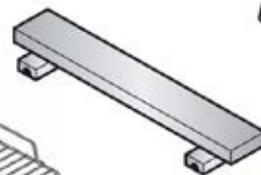
KRF
Ruedas con freno
214 €



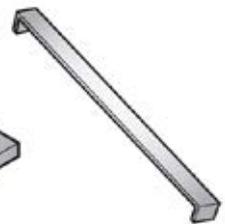
CRUN
Panel único
284 €/m



Parrilla fuego inox
338 €



Pasamanos
800 x 140 349 €
1200 x 140 379 €
1600 x 140 504 €
2000 x 140 629 €



Zócalo Inox
234 € m/l



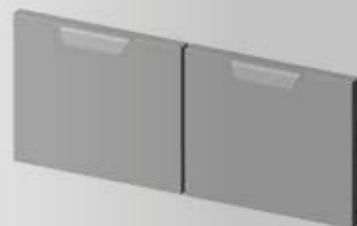
Puerta 400
167 €



Puerta 600
204 €



2 Puertas 400
340 €



2 Puertas 600
407 €

Fry-Top



Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G9FM8M-2

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Fry Top a gas

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

Fry Top eléctrico

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. con dos zonas de cocción independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO



FRY TOP Acero Rectificado 400



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL4M	Lisa	10 Kw	2.515 €
G9FR4M	Acanalada	10 Kw	2.622 €
E9FL4M	Lisa	5,7 Kw	2.643 €
E9FR4M	Acanalada	5,7 Kw	2.675 €



FRY TOP Acero Rectificado 800



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL8M-2	Lisa	20 Kw	3.585 €
G9FR8M-2	Acanalada	20 Kw	3.943 €
G9FM8M-2	Lisa/Acanalada	20 Kw	3.665 €
E9FL8M-2	Lisa	11,4 Kw	3.713 €
E9FR8M-2	Acanalada	11,4 Kw	3.799 €
E9FM8M-2	Lisa/Acanalada	11,4 Kw	3.820 €

COMPOUND



FRY TOP COMPOUND 400



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL4M/CPD	Lisa	10 Kw	3.210 €
E9FL4M/CPD	Lisa	5,7 Kw	3.296 €



FRY TOP COMPOUND 800



MODELO	PLACA	POTENCIA	PVP
G9FL8M-2/CPD	Lisa	20 Kw	4.655 €
E9FL8M-2/CDP	Lisa	11,4 Kw	4.751 €

ACCESORIOS FRY TOP



Puerta 400
167 €
2 Puertas 400
340 €



Espátula para Plancha Lisa
71 €



Espátula para Plancha Acanalada
71 €



Tapón en teflón ovalado
198 €

Freidoras Eléctricas y a Gas


Mod. 9GL18+18MI

Tubos calentadores
 (Foto 1)

Resistencias rotativas
 (Foto 2)

Cuba freidora indirecta
 (Foto 3)

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Voltaje especial (bajo pedido)

Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 3 potentes quemadores tubulares de acero inox con una potencia total de 20 Kw. por cuba.(Foto 1)
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.

Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba (limpieza más fácil) (Foto 3)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias de acero inox incoloy de 18 Kw. por cuba. Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme. Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias rotativas.(Foto 1)

TURBO



Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 E9F18-4M	18 Kw	3 x 400 V+N	265 x 345 x 150	3.419 €
Opción 2 medias cestas 130 x 345 x 150 mm				71 €



Freidoras 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 9GL20M	17,5 Kw	---	255 x 335 x 125	3.553 €
 E9F22-4M	18 Kw	380 - 415 V3 N	260 x 400 x 150	3.473 €
Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm				76 €/u
Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm				76 €/u



Freidoras Dobles 7 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 E9F7+7-4M	16 Kw	380 - 415 V3 N	115 x 280 x 135	4.591 €



Freidoras Dobles 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 9GL20+20M	35 Kw	---	255 x 335 x 125	6.030 €
 E9F22-8M	36 Kw	3 x 400 V+N	260 x 400 x 150	5.741 €
Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm				76 €/u
Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm				76 €/u

Freidoras a Gas INDIRECTAS



Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 9GL18MI	14 Kw	---	275 x 285 x 135	3.467 €
<i>Preveer conexión de 10 w para encendido</i>				
Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm				71 €/u



Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA	PVP
 9GL18+18MI	28 Kw	---	275 x 285 x 135	5.939 €
<i>Preveer conexión de 10 w para encendido</i>				
Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm				71 €/u

Cuece Pastas Eléctricos y a Gas



Mod. G9CP80

Cuece pastas a gas y electricos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

PASTA ITALY



G9CP40

Cuece Pastas a Gas 40 Litros

- Kw 12
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

3.483 €



G9CP80

Cuece Pastas a Gas 80 Litros

- Kw 24
- Kcal/h 22.360
- Btu/h 88.712
- Capacidad: 40+40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

6.041 €



E9CP40

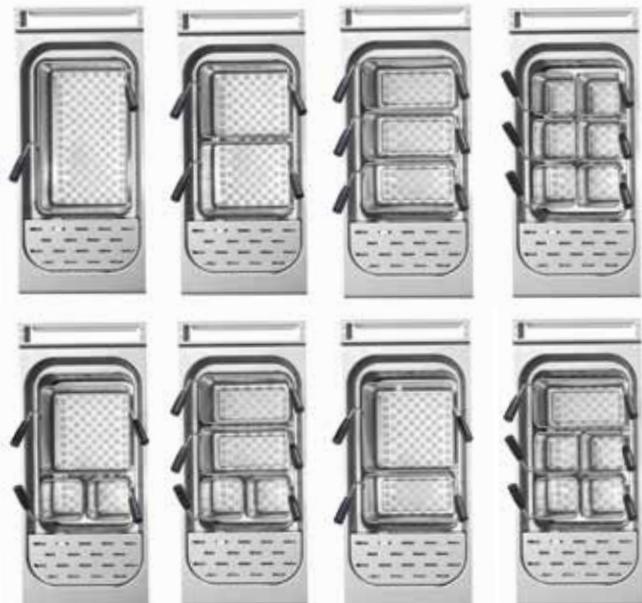
Cuece Pastas Eléctrico 40 Litros

- Kw 10
- V 400 - 415 3N~
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

3.858 €

ACCESORIOS CUECE PASTAS

9 CS 1/1	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
		9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 2/3	9 CS 1/3	9 CS 2/3	9 CS 1/3	
	9 CS 1/3		9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6



9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.	232 €
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.	145 €
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.	134 €
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.	93 €
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.	145 €

Parrilla Barbacoa Piedra Volcánica



Mod. G9PL80M

Barbacoa a Gas con piedra Volcánica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo: Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.

Detalles
Barbacoa
(Piedra volcánica)



COMFORT POWER



9
Kw

G9PL40M/G

Barbacoa a Gas 400, con piedra volcánica

2500 cm²

- Kw: 9
- Kcal/h: 7.740
- Btu/h: 30.708
- Parrilla de fundición reversible



2.895 €



18
Kw

G9PL80M/G

Barbacoa a Gas 800, con piedra volcánica

5000 cm²

- Kw: 18
- Kcal/h: 15.480
- Btu/h: 61.416
- Parrilla de fundición reversible



3.820 €

Water Grill

Parrilla a gas con fondo de agua

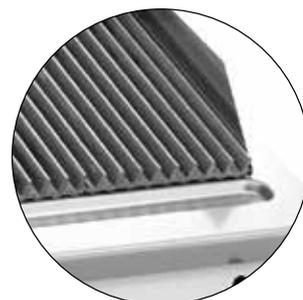


Mod. G9WG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos a Gas

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.



Detalle Parrilla Reversible modelos Gas

PARRILLA CON FONDO DE AGUA



12 Kw

G9WG40M

Parrilla a Gas con fondo de agua

- Parrilla de fundición reversible
- Kw: 12



3.280 €



24 Kw

G9WG80M

Parrilla a Gas con fondo de agua

- Parrilla de fundición reversible
- Kw: 24



4.307 €

Electric grill **Parrilla eléctrica**



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos Eléctricos

- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.



MAXIMA 900 BERTO'S

ELECTRIC GRILL



5,4
Kw

E9CG40M
Parrilla eléctrica
- Kw: 5,4



4.698 €



10,8
Kw

E9CG80M
Parrilla eléctrica
- Kw: 10,8



6.624 €

Baño María Eléctrico



Mod. E9BM8M

Características

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maría asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos estándares de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: Cubeta y separadores. Ver pág. XXXX



CONSTANT



E9BM4M

Baño María Eléctrico 400

- Kw: 1,5
- V 230 - 240 ~
- 1 X GN 1/1 + 1/3

2.408 €



E9BM8M

Baño María Eléctrico 800

- Kw: 3
- V 230 - 240 ~
- 2 X GN 1/1 + 1/3

3.189 €

Sartén Basculante

Eléctrica y a Gas



Mod. E9BR8-I

Sartén basculante a gas y eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Capacidad de 80 litros, permiten preparar hasta 220 porciones.
- Capacidad de 120 litros, permiten preparar hasta 330 porciones.
- Cuba totalmente en acero inox 304, fondo de elevado espesor con tratamiento especial antiadherente, permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 °.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa en acero inox contrabalaceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Sartén basculante a gas

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido eléctrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.

MAXI-80



E9BR8/I

Sartén basculante eléctrica 80 litros

- Kw: 9,6
- V 400 - 415 3N ~

7.667 €



G9BR8/I

Sartén basculante a Gas 80 litros

- Kw: 20
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240

7.228 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

MAXI-120

Para
capacidades
superiores
consultar
Pág. 210



E9BR12/I + RM

Sartén basculante eléctrica 120 litros

- Con elevación motorizada
- Kw: 14,4
- V 400 - 415 3N ~

10.315 €



G9BR12/I + RM

Sartén basculante a Gas 120 litros

- Con elevación motorizada
- Kw: 30
- Kcal/h: 25.800
- Btu/h: 102.360

9.716 €

Preveer conexión de 40 w para encendido eléctrico

Marmitas a Gas o Eléctrica



Mod. E9P20IA



Para
capacidades
superiores
consultar
Pág. 194

Marmitas a gas y eléctricas

- La mas amplia gama: calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Capacidad de 100-150 y 200 litros. Modelos basculantes (gran producción)
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad o resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- Versión indirecta con carga automática de la camisa.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Los modelos Autoclave van dotados de tapa con junta de silicona alimentaria, válvula de vaciado de presión de seguridad (tarada a 0'05 bar) y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.
- Voltaje electrico: 400-3N. Para voltaje 230 trifasico CONSULTAR.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **Modelos Gas: Preveer conexión de 6 W para ascensión eléctrica de serie**

HIGH-TECH



Marmitas calentamiento directo

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
G9P10D	100 Lts.	20,9 Kw	---	5.692 €
G9P15D	150 Lts.	20,9 Kw	---	5.896 €
G9P20D	200 Lts.	32 Kw	---	6.966 €

Modelo G9P20D altura 905

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico



Marmitas calentamiento indirecto

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
E9P10I	100 Lts.	16 Kw	400 - 3N	7.945 €
G9P10I	100 Lts.	20,9 Kw	---	7.865 €
E9P15I	150 Lts.	18 Kw	400 - 3N	8.293 €
G9P15I	150 Lts.	20,9 Kw	---	8.202 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico



Marmitas funcionamiento autoclave

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	PVP
E9P10IA	100 Lts.	16 Kw	Indirecto	9.025 €
G9P10DA	100 Lts.	20,9 Kw	Directo	7.319 €
E9P15IA	150 Lts.	18 Kw	Indirecto	9.346 €
G9P10IA	100 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	9.207 €
G9P15DA	150 Lts.	20,9 Kw	Directo	7.474 €
G9P15IA	150 Lts.	20,9 Kw	Indirecto	9.571 €
G9P20DA	200 Lts.	32 Kw	Directo	8.651 €

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

HIGH-TECH



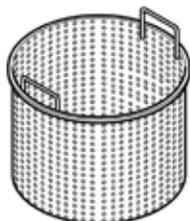
Marmitas dimensiones especiales

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	AUTOCL.	PVP
⚡ E9P20I	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	No	12.091 €
⚡ E9P20IA	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	Si	13.953 €
🔥 G9P20D1	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	No	10.117 €
🔥 G9P20D1A	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	Si	11.631 €
🔥 G9P20I1	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	No	12.674 €
🔥 G9P20I1A	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	Si	14.509 €

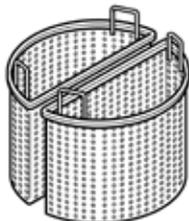
Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico

Para capacidades superiores consultar Pág. 194

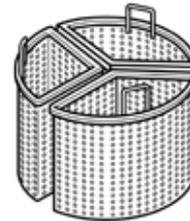
ACCESORIOS MARMITAS



9CP10/1 100 Litros
9CP15/1 150 Litros



9CP10/2 100 Litros
9CP15/2 150 Litros
9CP20/2 200 Litros



9CP10/3 100 Litros
9CP15/3 150 Litros
9CP20/3 200 Litros

9CP10/1 Cod. 35615200	Cesto perforado 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	896 €
9CP15/1 Cod. 35615300	Cesto perforado 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	930 €
9CP10/2 Cod. 35615400	2 Medias cestas perforadas 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.209 €
9CP15/2 Cod. 35615500	2 Medias cestas perforadas 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.300 €
9CP20/2 Cod. 35615600	2 Medias cestas perforadas 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.616 €
9CP10/3 Cod. 35615700	3 Cestas perforadas 1/3 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.557 €
9CP15/3 Cod. 35615800	3 Cestas perforadas 1/3 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.675 €
9CP20/3 Cod. 35615900	3 Cestas perforadas 1/3 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.963 €

Tapa doble pared (excepto autoclave) 407 €

Voltaje 230 - 240 3 (modelos eléctricos) 198 €

Cocinas Vitrocerámica e Inducción



Mod. E9P4P+VTR+FE



Mod. E9P4M/IND

Cocinas de Vitrocerámica

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 °C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 30 cms de diámetro. Potencia 4 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento posibilidad de suministrar con horno eléctrico de 3'5 ó 7'5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Cocinas de Inducción

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 kw. cada una.
- Modelo WOK de 5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



VITROCERÁMICA INFRARED

MAXIMA 900 BERTO'S



4 Kw
4 Kw

E9P2M/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

- 8 Kw
- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm

2.996 €



4 Kw	4 Kw
4 Kw	4 Kw

E9P4MP/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

- 16 Kw
- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm

4.815 €



4 Kw	4 Kw
4 Kw	4 Kw

E9P4P/VTR+FE

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos +

Horno GN 2/1

- 23,5 Kw
- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm



FE

7,5 Kw

GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.



3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

6.367 €

INDUCCIÓN POWER INDUCTION



5 Kw
5 Kw

E9P2M/IND
Cocina Inducción 2 Fuegos
- Kw: 10
- V 400 - 415 3 N ~

270 x 270 mm

7.780 €



5 Kw 5 Kw
5 Kw 5 Kw

E9P4M/IND
Cocina Inducción 4 Fuegos
- Kw: 20
- V 400 - 415 3 N ~

270 x 270 mm

14.873 €



∅ 300 mm
5 Kw

E9WOK/IND
Wok Inducción
- Kw: 5
- V 400 - 415 3 N ~

5.109 €

MAXIMA 900 BERTO'S

ACCESORIOS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN



Puerta 400
168 €



2 Puertas 400
339 €

Mueble neutro



Elementos neutros

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 900.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas

Mod. N9-8M

PRACTIC



N9T2M

MUEBLE NEUTRO 200 DE PIE

985 €



N9T4M

MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE

1.257 €

PRACTIC-C N9T4MC

MUEBLE NEUTRO CON CAJÓN EXTRAIBLE

1.792 €

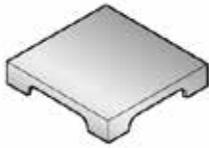


N9-8M

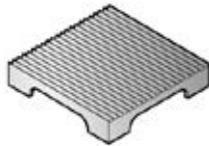
MUEBLE NEUTRO 800 DE PIE

1.510 €

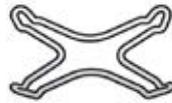
Accesorios cocinas



Placa lisa
305 €



Placa acanalada
305 €



Reductor fuego
42 €



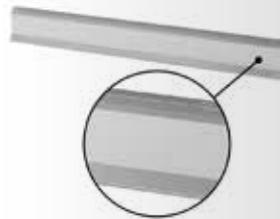
Parrilla fuego inox
337 €



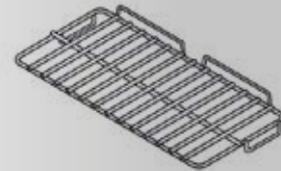
KRF
Ruedas con freno
214 €



Plancha lisa
fuego cuadrado
128 €



CRUN
Panel único
284 €/m



Parrilla GN 3/1
92 €



Puerta 400
167 €



Puerta 600
203 €



2 Puertas 400
339 €



2 Puertas 600
407 €



Kit calentamiento módulo
neutro
367 €



Pasamanos
800 x 140 349 €
1200 x 140 379 €
1600 x 140 504 €
2000 x 140 628 €



Zócalo Inox
233 € m/l



Columna orientable
477 €



Prolongación camino 400
68 €



Prolongación camino 800
163 €



Prolongación camino 1200
186 €

**UNIFICAR ALTURA
CHIMENEAS**

Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

Nueva gama S700



Cocinas con fondo de agua
FryTops Compound (AISI 316)
Estructura "Puente"
Soporte para estructura puente...



S700 BERTO'S



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



S700 BERTO'S



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



Cocinas a gas

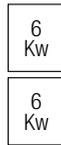


Detalle Fondo de Agua
(Fácil limpieza)

Mod. SG7F4+FE

Cocinas a Gas

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Cuba estampada de gran profundidad, de acero inox de 2mm.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrilla de fundición.
- Quemadores de 6 Kw. Accionados por grifo valvulado y fijados a la cuba, estancos para fondo de agua. Diseñados para añadir agua y facilitar la limpieza.
- Modelos fondo de agua: Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo. Tapón rebosadero para vaciado de agua.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Piezo-eléctrico en horno con cierre estanco en silicona.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas (GN1/1 y 2/1) regulados termostáticamente de 160 a 300° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas. Horno eléctrico GN 2/1 y GN 1/1 convección.
- ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas horno, etc.



SG7F2B

Cocina Sobremesa 2 fuegos a gas

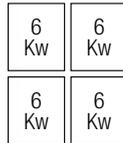
- Potencia: 12 Kw

1.873 €

SG7F2B/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

1.947 €



SG7F4B

Cocina Sobremesa 4 fuegos a gas

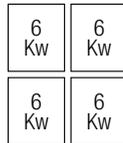
- Potencia: 24 Kw

2.948 €

SG7F4B/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

3.130 €



SG7F4 + FG

Cocina 4 fuegos a gas

+ Horno a gas GN 2/1 (7,8 Kw)

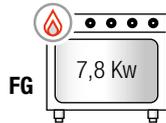
- Potencia: 31,8 Kw

4.922 €

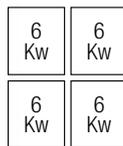
SG7F4 + FG/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

5.104 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.



SG7F4 + FE2

Cocina 4 fuegos a gas

+ Horno convección GN 1/1

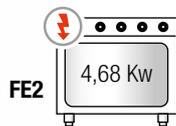
- Potencia: 24 Kw + 6 Kw (3 x 400 v + N)

5.345 €

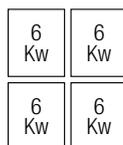
SG7F4 + FE2/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

5.527 €



GN 1/1
CONVECTION



SG7F4 + FE

Cocina 4 fuegos a gas

+ Horno eléctrico GN 2/1 (7,5 Kw)

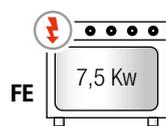
- Potencia: 24 Kw + 7,5 Kw (3 x 400 v + N)

4.772 €

SG7F4 + FE/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

5.147 €



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocinas eléctricas de Vitrocerámica e Inducción



Mod. SE7P4/VTR+FE



Cocinas de Vitrocerámica

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500°C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60°C.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cm. de diámetro. Potencia 2,5 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: Puertas, etc



Horno eléctrico

Cocinas de Inducción

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento
- Mayor aprovechamiento calorífico
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30%.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática del consumo en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autoregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 o 4 zonas de calentamiento de 3,5 Kw. cada una.

Cocinas Vitrocerámica



3,2 Kw

3,2 Kw

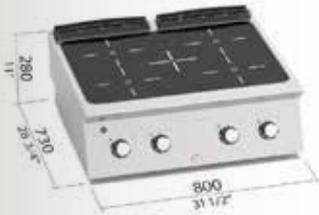
230 x 230 mm

SE7P2B/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

- Potencia: 6,4 Kw
- 3 x 400 v + N

1.974 €



3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

230 x 230 mm

SE7P4B/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

- Potencia: 12,8 Kw
- 3 x 400 v + N

3.082 €



3,2 Kw

3,2 Kw

3,2 Kw

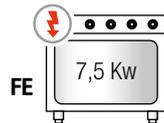
3,2 Kw

230 x 230 mm

SE7P4/VTR + FE

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno eléctrico GN 2/1 (7,5 Kw)

- Potencia: 12,8 Kw + 7,5 Kw
- 3 x 400 v + N



mm 530 x 650 x 4 pos.

3.413 €

Cocinas Inducción



3,5 Kw

3,5 Kw

230 x 230 mm

SE7P2M/IND

Cocina Inducción 2 fuegos con mueble

- Potencia: 7 Kw
- 3 x 400 v + N

7.202 €

SE7P2B/IND

Versión Sobremesa

6.967 €



3,5 Kw

3,5 Kw

3,5 Kw

3,5 Kw

230 x 230 mm

SE7P4M/IND

Cocina Inducción 4 fuegos con mueble

- Potencia: 14 Kw
- 3 x 400 v + N

13.745 €

SE7P4B/IND

Versión Sobremesa

13.525 €



5 Kw

Ø 300 mm

SE7WO-B/IND

Wok Inducción

- Potencia: 5 Kw
- 3 x 400 v + N

4.902 €

Fry-Top Compound

Eléctricos y a Gas



Mod. SG7FL8B - 2 CPD



Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos de fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Fry-Top a gas

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300°C.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

Fry-Top eléctrico

- Resistencias blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300° C, con pilotos de control de tensión y temperatura.
- ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

Fry-Top Compound a gas



6,9
Kw



SG7FL4B/CPD
Fry-Top a gas - 400
Plancha Lisa Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 6,9 Kw

2.660 €

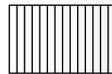


6,9
Kw



SG7FR4B/CPD
Fry-Top a gas - 400
Plancha Acanalada Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 6,9 Kw



2.772 €



13,8
Kw



SG7FL8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw

4.335 €

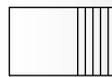


13,8
Kw



SG7FM8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw



4.505 €

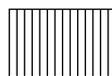


13,8
Kw



SG7FR8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Acanalada Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw



4.565 €

Fry-Top Compound eléctricos



4,8
Kw



SE7FL4B/CPD

Fry-Top eléctrico - 400 Plancha Lisa Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 4,8 Kw
- 3 x 400 v + N

2.477 €



4,8
Kw



SE7FR4B/CPD

Fry-Top eléctrico - 400 Plancha Acanalada Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 4,8 Kw
- 3 x 400 v + N



2.616 €



9,6
Kw



SE7FL8B-2/CPD

Fry-Top eléctrico - 800 Plancha Lisa Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N

4.018 €



9,6
Kw



SE7FM8B-2/CPD

Fry-Top eléctrico - 800 Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N



4.130 €



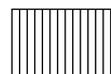
9,6
Kw



SE7FR8B-2/CPD

Fry-Top eléctrico - 800 Plancha Acanalada Compound

- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N



4.216 €

Cuece Pastas a Gas y Eléctrico



- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición del agua.
- Entrada de agua en la parte delantera del plano, facilita la regulación del flujo de agua y garantiza la limpieza de la cuba agilizando la eliminación del almidón y los residuos.
- Cuba estampada en acero inox AISI 316 de 30 litros de capacidad con amplios bordes redondeados.
- Falso fondo para apoyar cestas.
- El escurridor delantero garantiza un plano de apoyo grande y cómodo.

Combinaciones de cestas (no incluidas)

CS 1/1	CS 1/2	CS 1/2	CS 1/3	CS 1/2	CS 1/6
			CS 1/3		CS 1/6
			CS 1/3		CS 1/6

CS 1/3	CS 1/3		CS 1/6	CS 1/6
CS 1/3	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6
CS 1/6				

Modelo	Tipo	Capacidad	Medidas	PVP
7CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200	232 €
7CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200	120 €
7CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200	115 €
7CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200	82 €



Mod. SG7CP40M

S700 BERTO'S



SE7CP40M Cuece pastas Eléctrico

- Cuba Inox AISI 316
- Capacidad: 30 litros
- GN 1/1 (Cestas no incluidas)
- Potencia: 8 Kw (3 x 400 v + N)

3.055 €



SG7CP40M Cuece pastas a Gas

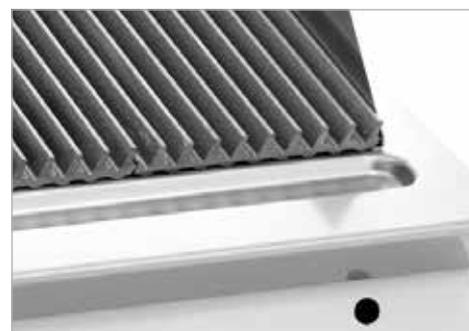
- Cuba Inox AISI 316
- Capacidad: 30 litros
- GN 1/1 (Cestas no incluidas)
- Potencia: 10 Kw
- Encendido eléctrico 6 w

2.830 €

Parrilla a gas y eléctricas



Mod. SG7WG80M



Detalle Parrilla
Reversible modelos Gas

Parrilla con fondo de agua

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos a Gas

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.

Modelos Eléctricos

- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.

Barbacoa con piedra volcánica

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoeléctrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.

Parrillas a gas



SG7WG40M

Parrilla a gas - 400 con fondo de agua

- Potencia: 9 Kw
- Parrilla reversible de hierro fundido

2.638 €



SG7PL40B

Piedra volcánica - 400 sobremesa

- 7 Kw, piedra volcánica

2.584 €



SG7WG80M

Parrilla a gas - 800 con fondo de agua

- Potencia: 18 Kw
- Parrilla reversible de hierro fundido

3.617 €



SG7PL80B

Piedra volcánica - 800 sobremesa

- 14 Kw

3.531 €

Parrilla eléctrica



SE7CG40B

Parrilla eléctrica - 400 sobremesa

- Potencia: 4,08 Kw
- 3 x 400 v + N

4.210 €



SE7CG80B

Parrilla eléctrica - 800 sobremesa

- Potencia: 8,16 Kw
- 3 x 400 v + N

5.800 €

Freidoras Eléctricas y a Gas



- Foto 1 -
Resistencia Pivotante



- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

Mod. SE7F10-4M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C. Modelos analógicos
- Quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias pivotantes. (foto 1)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.

Freidoras a Gas



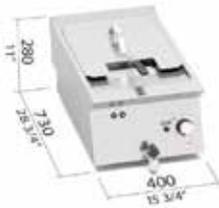
SGL18MI

Freidora a gas indirecta

- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 14 Kw
- Encendido eléctrico (10 w)
- Mandos analógicos
- Opcional: 2 medias cestas

3.585 €

Freidoras Eléctricas



SE7F10-4B

Freidora eléctrica sobremesa

- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 9 Kw
- 3 x 400 V + N
- Mandos analógicos

2.060 €



SE7F10-4M

Freidora eléctrica de mueble

- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 9 Kw
- 3 x 400 V + N
- Mandos analógicos

2.810 €



SE7F7+7-4M

2 Cubas separadas

- Capacidad: 7+7 litros
- Potencia: 8+8 Kw

4.403 €



SE7F18-4MS

Freidora eléctrica de mueble

- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 18 Kw
- 3 x 400 V + N
- Mandos analógicos

3.526 €

Baño María Eléctrico

- Ideal para mantener caliente cualquier tipo de comida en cubetas Gastronorm específicas, de hasta una altura de 150 mm.
- Cuba estampada, con amplios bordes redondeados, garantiza la facilidad de limpieza y la máxima higiene.
- Sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90° C.



Mod. SE7BM4M



SE7BM4B
Baño María Eléctrico de sobre mesa
- 1,2 Kw (1 x 230v)
- 1 GN 1/1

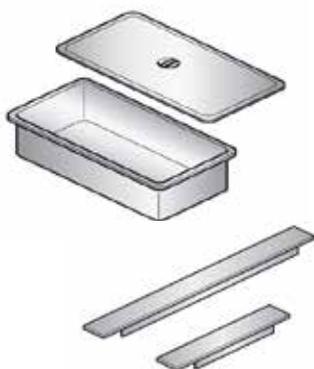
1.552 €



SE7BM4M
Baño María Eléctrico con mueble
- 1,2 Kw (1 x 230v)
- 1 GN 1/1

1.980 €

Opcional



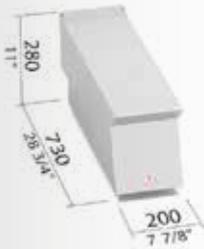
VAS 1/1	1/1 GN 150 h	40 €
VAS 2/3	2/3 GN 150 h	36 €
VAS 1/2	1/2 GN 150 h	27 €
VAS 1/3	1/3 GN 150 h	25 €
VAS 1/4	1/4 GN 150 h	21 €
VAS 1/6	1/6 GN 150 h	18 €
SEP 1	Separador 325	15 €
SEP 2	Separador 530	17 €

Elementos neutros

- Los elementos neutros complementan cualquier composición, se les puede añadir columna de agua o soporte salamandra
- Sobre y Frontal de apoyo de 2 mm.



Mod. SN7T8B
Con soporte y puertas

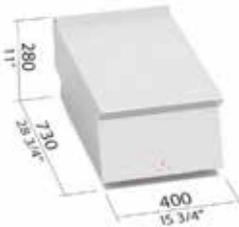


SN7T2B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 200 mm.

712 €

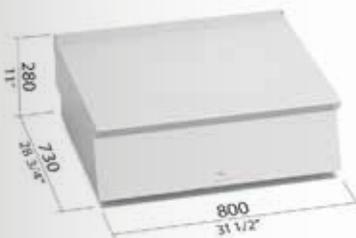
OPCIÓN
SN7T2M
Altura 900 mm.

872 €



SN7T4B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 400 mm.

782 €



SN7T8B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 800 mm.

1.102 €



SN78B+S
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 800 mm.
Con soporte para Salamandra

1.535 €

Soportes



S7SG40

Soporte inox abierto 400 con laterales cerrados

- Patas regulables

514 €

Opción

Cantos interiores redondeados

980 €



S7SG80

Soporte inox abierto 800 con laterales cerrados

- Patas regulables

664 €

Opción

Cantos interiores redondeados

1.107 €



S7SG120

Soporte inox abierto 1200 con laterales cerrados

- Patas regulables

835 €

Opción

Cantos interiores redondeados

1.440 €



S7SP40

Soporte inox 400, con puerta con laterales cerrados

- Patas regulables

717 €

Opción

Cantos interiores redondeados

1.252 €



S7SP80

Soporte inox 800, con puertas con laterales cerrados

- Patas regulables

1.198 €

Opción

Cantos interiores redondeados

1.642 €



S7SP120

Soporte inox 1200, con puertas con laterales cerrados

- Patas regulables

1.616 €

Opción

Cantos interiores redondeados

2.226 €

Kit ESTRUCTURA PUENTE

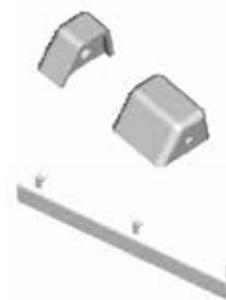


Kit estructura puente

KSP80	Longitud: 800 mm.	182 €
KSP120	Longitud: 1200 mm.	246 €
KSP160	Longitud: 1600 mm.	310 €

Opcional

BOC7/1	Embellecedor de cierre	81 €
BOC7/2	Embellecedor de cierre doble	139 €
ZCT	Zócalo inox a medida, precio por metro	235 €



S7PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	567 €
S7PC 1 SX		IZQUIERDO	567 €



S7PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	530 €
S7PCM 1 SX		IZQUIERDO	530 €



S7PC 2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central.	1.150 €
S7PCM2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central con alerones.	1.130 €



	Personalización logo cliente con grabado láser.	433 €
--	---	--------------



Kit estructura puente · Opcional

S7CG	Cobre juntas para instalación central a medida, precio por metro	63 €	
PMI	Plano alerón isla en inox de 2 mm.	3.670 €	
PMS DX	Plano alerón derecho en inox de 2 mm.	3.040 €	
PMS SX	Plano alerón izquierdo en inox de 2 mm.	3.040 €	
CRUN	Panel de mandos en una pieza (Hasta 4 metros) Suplemento por color	284 €/m	
	Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005) Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)	396 €/m	
1P DX S700	1 Puerta derecha 400 mm.	272 €	
1P SX S700	1 Puerta izquierda 400 mm.	272 €	
2P 400 S700	2 Puertas 800mm.	546 €	

Accesorios

FyrTop

PSFT40	Peto antisalpicaduras	mm. 384 x 320 x 85 h	87 €	
PSFT80	Peto antisalpicaduras	mm. 784 x 320 x 85 h	173 €	
SPL	Espátula lisa		71 €	
SPR	Espátula acanalada		71 €	
TPTO	Tapón Teflon Oval		198 €	

Accesorios

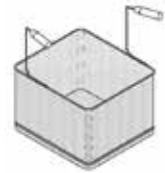
Cuece Pastas

CS 1/1

Cesta 1/1

mm. 290 x 330 x 200 h

246 €

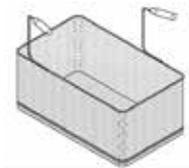


CS 1/2

Cesta 1/2

mm. 140 x 330 x 200 h

128 €

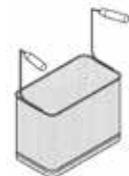


CS 1/3

Cesta 1/3

mm. 290 x 105 x 200 h

123 €

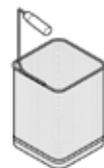


CS 1/6

Cesta 1/6

mm. 140 x 105 x 200 h

87 €



Cestas Freidoras · Cambio Dotación Cestas

GL18

OPCIONAL: 2 Medias Cestas

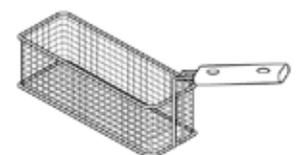
mm. 285 x 130 x 135 h

68 €

1 Cesta

mm. 285 x 275 x 135 h

Dotación



E7F10

OPCIONAL: 2 Medias Cestas

mm. 275 x 95 x 110 h

47 €

1 Cesta

mm. 275 x 200 x 110 h

Dotación



Opcional

CA/1

Columna de agua con grifo orientable

458 €



CA/2

Columna de agua orientable "KWC" con Drip Stop

1.384 €



S900

Elementos diseñados para una perfecta combinación, donde calidad, diseño y funcionalidad se unen en perfecta armonía para responder a las necesidades del profesional más exigente.

La nueva línea S900 nos lleva a lo más alto en calidad y tecnología: todas las partes, internas y externas, en acero inox AISI 304. Superficies de trabajo, paneles laterales y manetas construidas en espesor 20/10. Cubas embutidas con cantos redondeados.



S900 BERTO'S



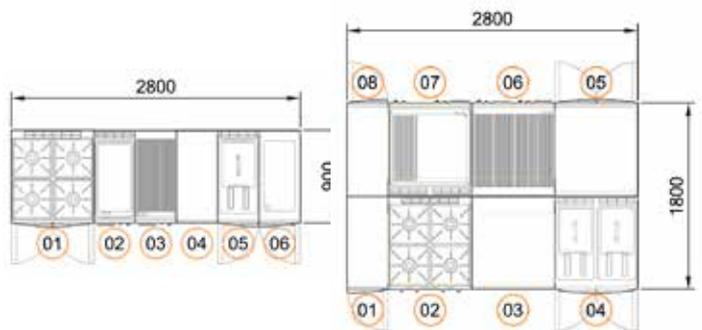
BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



Más de 50 modelos
en versiones eléctrica y a gas,
combinables en línea o contrapuestos,
para satisfacer todas las exigencias
de la cocina profesional.

S900 BERTO'S

Opción puente



Puente Mural

Puente Central

S900 BERTO'S

Cocinas a gas



Detalle Fondo de Agua

Mod. SG9F4PS+FG

Cocina a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304 con sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.
- Planos de cocción embutidos con quemadores estancos.
- Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón, fijados, estancos a los líquidos. De triple perforado. Con potencia de 6 Kw con 90 mm. y de 10 Kw con 120 mm. de diámetro.
- Parrillas de fundición.
- Modelos fondo de agua: Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo. Tapón rebosadero para vaciado de agua.
- Hornos a gas GN 2/1 regulados termostáticamente de 160 a 280° C
- OPCIONAL: Hornos eléctricos GN 2/1 regulados termostáticamente de 50 a 270° C - CONSULTAR
- Interior hornos en acero inox. Guías porta-bandejas extraíbles.
- Chimenea interna en acero inox.

Cocinas a gas



10 Kw

6 Kw

SG9F2MPS

Cocina a Gas 2 fuegos

- Potencia: 16 Kw

2.087 €

SG9F2MPS/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

2.183 €



10 Kw

10 Kw

SG9F2MPSP

Cocina a Gas 2 fuegos

- Potencia: 20 Kw

2.183 €

SG9F2MPSP/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

2.280 €



6 Kw

10 Kw

6 Kw

6 Kw

SG9F4MPS

Cocina a Gas 4 fuegos

- Potencia: 28 Kw

3.420 €

SG9F4MPS/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

3.601 €



10 Kw

10 Kw

10 Kw

10 Kw

SG9F4MPSP

Cocina a Gas 4 fuegos

- Potencia: 40 Kw

3.622 €

SG9F4MPSP/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

3.800 €



10 Kw

6 Kw

10 Kw

6 Kw

6 Kw

6 Kw

SG9F6MPS

Cocina a Gas 6 fuegos

- Potencia: 44 Kw

4.548 €

SG9F6MPS/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero

4.795 €

Cocinas a gas



10 Kw	10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw	10 Kw

SG9F6MPSP
Cocina a Gas 6 fuegos
 - Potencia: 60 Kw

4.826 €

SG9F6MPSP/SC
 - Con fondo de agua y tapón rebosadero

5.072 €



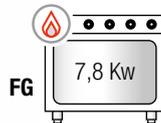
6 Kw	10 Kw
6 Kw	6 Kw

SG9F4PS+FG
Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a gas
 - Potencia: 35,8 Kw

4.804 €

SG9F4PS/SC+FG
 - Con fondo de agua y tapón rebosadero

5.115 €



mm 530 x 650 x 4 pos. | **CON LLAMA PILOTO**



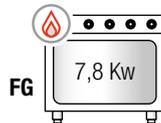
10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw

SG9F4PSP+FG
Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a gas
 - Potencia: 47,8 Kw

5.083 €

SG9F4PSP/SC+FG
 - Con fondo de agua y tapón rebosadero

5.404 €



mm 530 x 650 x 4 pos. | **CON LLAMA PILOTO**



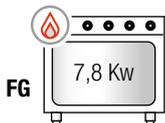
10 Kw	6 Kw	10 Kw
6 Kw	6 Kw	6 Kw

SG9F6PS+FG
Cocina a Gas 6 fuegos + Horno a gas
 - Potencia: 51,8 Kw

6.250 €

SG9F6PS/SC+FG
 - Con fondo de agua y tapón rebosadero

6.591 €



mm 530 x 650 x 4 pos.



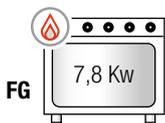
10 Kw	10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw	10 Kw

SG9F6PSP+FG
Cocina a Gas 6 fuegos + Horno a gas
 - Potencia: 67,8 Kw

6.581 €

SG9F6PSP/SC+FG
 - Con fondo de agua y tapón rebosadero

7.010 €



mm 530 x 650 x 4 pos.

Cocinas Vitrocerámica



Mod. SE9P4P/VTR+FE

Cocinas de Vitrocerámica

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor 6 mm.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 °C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Potencia 4 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento, posibilidad de suministrar con horno eléctrico GN 2/1 o convección GN 1/1.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cocinas Vitrocerámica



4 Kw
4 Kw

270 x 270 mm

SE9P2MP/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

- 8 Kw
- 3 x 400 V + N

2.905 €



4 Kw	4 Kw
4 Kw	4 Kw

270 x 270 mm

SE9P4MP/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

- 16 Kw
- 3 x 400 V + N

4.902 €



4 Kw	4 Kw
4 Kw	4 Kw

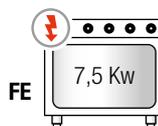
270 x 270 mm

SE9P4P/VTR+FE

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

+ Horno GN 2/1

- 16 + 7,5 Kw
- 3 x 400 V + N



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

6.710 €

Cocinas Inducción



Mod. SE9P4M/IND

Cocinas de Inducción

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 Kw. cada una.
- Modelos de 7 Kw. (Bobinas dobles).
- Modelo WOK de 5 Kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Cocinas Inducción



5 Kw

5 Kw

270 x 270 mm

SE9P2M/IND

Cocina Inducción 2 fuegos

- 10 Kw
- 3 x 400 V + N

7.340 €



5 Kw

5 Kw

5 Kw

5 Kw

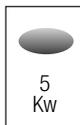
270 x 270 mm

SE9P4M/IND

Cocina Inducción 4 fuegos

- 20 Kw
- 3 x 400 V + N

14.156 €



5 Kw

Ø 300 mm

SE9WOK/IND

Cocina Inducción Wok

- 5 Kw
- 3 x 400 V + N

5.050 €



7 Kw

7 Kw

320 x 286 mm

SE9TP2M/IND

Cocina Inducción 2 fuegos de 7Kw

- 14 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles de 3,5 Kw

10.647 €



7 Kw

7 Kw

7 Kw

7 Kw

320 x 286 mm

SE9TP4M/IND

Cocina Inducción 4 fuegos de 7Kw

- 28 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles de 3,5 Kw

20.930 €

Placa Radiante a Gas o Eléctrica



Mod. SG9TP+FG



Placa Radiante a Gas "Coup de feu"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm²) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Horno GN 2/1 regulado termostáticamente de 160 a 280 ° C, interior en acero inox y guías porta-bandejas extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Tirador embutido.
- ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

Placa Radiante Eléctrica "Tuttapietra"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor.
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm²) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. Con 4 zonas de cocción (4 resistencias de 3,5 kw).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos GN 2/1 regulados termostáticamente de 160 a 280 ° C, interior en acero inox, guías interiores extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Con tirador embutido.
- ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

Placa Radiante



13 Kw

SG9TPM Placa radiante a Gas

- Kw 13
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356

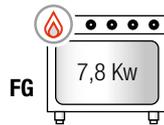
3.948 €



13 Kw

SG9TP+FG • Opción con horno

- Kw 20,8
- Kcal/h 17.880
- Btu/h 70.969



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

5.280 €



3,5 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw

SE9TPM Placa radiante eléctrica

- Kw 14
- Voltaje: 380 - 415 V3N
- 4 zonas de cocción

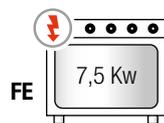
5.083 €



3,5 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw

SE9TPM+FE Placa radiante eléctrica + Horno

- Kw 21,5
- Voltaje: 380 - 415 V3N
- 4 zonas de cocción



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

6.292 €

Marmitas a Gas o Eléctrica



Mod. SG9P15I



Tapa con doble pared

Eléctricas y a Gas

- Funcionamiento eléctrico y a gas.
- Calentamiento INDIRECTO, indicado para comidas densas como cremas, sopas, salsas...
- Capacidad: 100 y 150 litros.
- Cubas en acero Inox Aisi 316, altamente resistentes a la corrosión de sales y salsas.
- Posibilidad de utilizar cestas para la cocción de verduras, pastas, etc. (ver accesorios).
- Fácil limpieza y mantenimiento, gracias a los cantos redondeados y al grifo de vaciado, fácilmente desmontable.
- Tapa con doble pared que garantiza una menor dispersión térmica del calor.
- Rebasadero en plano de trabajo para eventuales derramamientos.
- Carga automática del agua de la cámara de calentamiento.
- Conexión eléctrica para el encendido, 30 w. (modelos a gas).



SG9P10I

Marmita a Gas indirecta 100 litros

- 100 litros
- Kw 20,9
- Encendido eléctrico 30 w

7.907 €

SG9P10IA Autoclave

9.277 €



SG9P15I

Marmita a Gas indirecta 150 litros

- 150 litros
- Kw 20,9
- Encendido eléctrico 30 w

8.260 €

SG9P15IA Autoclave

9.620 €



SE9P10I

Marmita Eléctrica indirecta 100 litros

- 100 litros
- Kw 16

8.005 €

SE9P10IA Autoclave

9.090 €



SE9P15I

Marmita Eléctrica indirecta 150 litros

- 150 litros
- Kw 18

8.346 €

SE9P15IA Autoclave

9.412 €

Cestas para Marmitas

9CP10/1 Cod. 35615200	ø mm 560 x 350 h AISI 304	894 €
9CP15/1 Cod. 35615300	ø mm 560 x 440 h AISI 304	931 €
9CP10/2 Cod. 35615400	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.205 €
9CP15/2 Cod. 35615500	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.300 €
9CP20/2 Cod. 35615600	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.616 €
9CP10/3 Cod. 35615700	ø mm 560 x 350 h AISI 304	1.552 €
9CP15/3 Cod. 35615800	ø mm 560 x 440 h AISI 304	1.670 €
9CP20/3 Cod. 35615900	ø mm 710 x 450 h AISI 304	1.963 €



Sartén Basculante

Eléctrica y a Gas



Mod. SG9BR8/I+RM



Detalle elevación motorizada

- Construcción en acero inox AISI 304, de 2 mm. de espesor
- Funcionamiento eléctrico o a gas.
- Elevación manual o motorizada.
- Permite diversos tipos de cocción: sofreír, dorar, estofar, asar, cocer, etc.
- Gracias al elevado espesor de la cuba, la temperatura se distribuye uniformemente, garantizando cocciones homogéneas y ahorro energético.
- La carga de agua, situada en la parte posterior, y los cantos redondeados de la cuba aseguran una fácil limpieza.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 °.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa de doble pared en acero inox contrabalaceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Sartén basculante a gas

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido eléctrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Voltaje eléctrico: 400-3N



SG9BR8/I+CDP

Sartén Basculante a Gas 80 litros

- Tapa con doble pared
- Elevación manual - Encendido eléctrico (6w)
- Potencia 20 Kw - 3 x 400 + N

8.228 €

SG9BR8/I+RM+CDP

Con elevación motorizada y tapa doble pared **9.395 €**



SG9BR12/I+RM+CDP

Sartén Basculante a Gas 120 litros

- Encendido eléctrico 400w
- Potencia 30 Kw - 3 x 400 + N
- Elevación motorizada
- Con tapa doble pared

12.492 €



SE9BR8/I+CDP

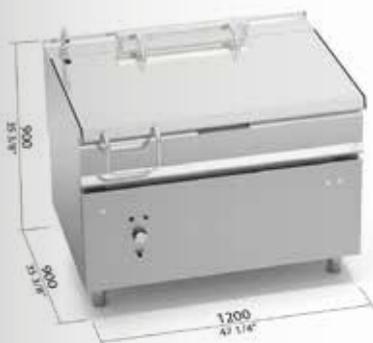
Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

- Elevación manual
- Potencia 9,6 Kw - 3 x 400 + N
- Con tapa doble pared

8.640 €

SE9BR8/I+RM+CDP

Con elevación motorizada y tapa doble pared **9.881 €**



SE9BR12/I+RM+CDP

Sartén Basculante Eléctrica 120 litros

- Potencia 15 Kw - 3 x 400 + N
- Elevación motorizada
- Con tapa doble pared

12.968 €

Fry-Top Compound

Eléctricos y a Gas



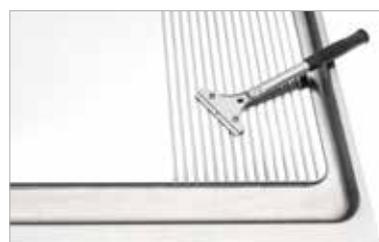
COMPOUND



Mod. SE9FM8MP-2 CPD



Detalle orificio y cajón recoge grasas de gran tamaño



Detalle plancha acanalado y canaleta perimetral

Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos de fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Pata de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Fry-Top a gas

- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300°C.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

Fry-Top eléctrico

- Resistencias blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizado la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300° C, con pilotos de control de tensión y temperatura.
- ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

Modelos a Gas



10
Kw

SG9FL4M/CPD

Fry Top a Gas 400 Compound

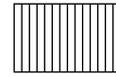
- 10 Kw

3.333 €



SG9FR4M/CPD

Plancha acanalada



3.445 €



20
Kw

SG9FL8M-2/CPD

Fry Top a Gas 800 Compound

- 20 Kw

5.018 €



SG9FM8M-2/CPD

Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada



5.093 €

SG9FR8M-2/CPD

Plancha acanalada



5.110 €

Modelos Eléctricos



6,6
Kw

SE9FL4MP/CPD

Fry Top Eléctrico 400 Compound

- Kw 6,6

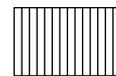
- V 400 - 415 3N

3.467 €



SE9FR4MP/CPD

Plancha acanalada



3.627 €



13,2
Kw

SE9FL8MP-2/CPD

Fry Top Eléctrico 800 Compound

- Kw 13,2

- V 400 - 415 3N

5.002 €



SE9FM8MP-2/CPD

Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada



5.190 €

SE9FR8MP-2/CPD

Plancha acanalada



5.340 €

Cuece Pastas

Eléctricos y a Gas



Mod. SE9CP40

- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición de agua.
- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar el almidón y los residuos.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



OPCIONAL:

SE9SC20

Elevador de cestas

4.056 €

Cuece pastas a Gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas Eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.



SG9CP40

Cuece Pastas a Gas 400

- Kw 12
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356
- 40 litros
- GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316**

3.654 €



SG9CP80

Cuece Pastas a Gas 800

- Kw 24
- Kcal/h 22.360
- Btu/h 88.172
- 40 +40 litros
- 2 GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316**

6.356 €



SE9CP40

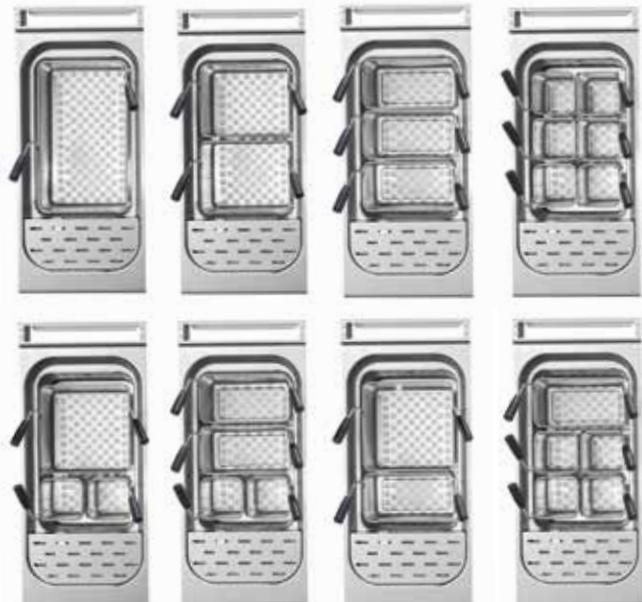
Cuece Pastas Eléctrico 400

- Kw 10
- V 400 - 415 3N
- 40 litros
- GN 1/1 (No incluido)
- **Cuba en acero Inox AISI 316**

4.055 €

Cestas combinables para todas las necesidades

9 CS 1/1	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 2/3	9 CS 1/3	9 CS 2/3	9 CS 1/3	
	9 CS 1/3		9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6



9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.	230 €
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.	144 €
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.	134 €
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.	93 €
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.	144 €

Freidoras Eléctricas y a Gas



Mod. SE9F18-4M



- Foto 1 -
Resistencias Pivotantes



- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.
- Modelos INDIRECTOS con quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil. (foto 2)

Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba, limpieza más fácil (foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias pivotantes. (foto 1)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a Gas



S9GL18MI

Freidora a Gas 18 litros - Indirecta

- 14 Kw - Encendido eléctrico 10 w.
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

3.836 €



S9GL18+18MI

Freidora a Gas 18+18 litros - Indirecta

- 28 Kw - Encendido eléctrico 10 w.
- Analógica
- Standard 1 cesta grande x 2

6.415 €



S9GL20M

Freidora a Gas 20 litros

- 17,5 Kw
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

3.729 €



S9GL20+20M

Freidora a Gas 20+20 litros

- 35 Kw
- Analógica
- Standard 1 cesta grande x 2

6.415 €

Freidoras Eléctricas



SE9F7+7-4M

Freidora Eléctrica 7+7 litros

- 16 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta 7 litros x 2

4.874 €



SE9F18-4M

Freidora Eléctrica 18 litros

- 18 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

3.600 €



SE9F22-4MS

Freidora Eléctrica 22 litros

- 22 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

3.655 €



SE9F22-8MS

Freidora Eléctrica 22+22 litros

- 2 x 22 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande x 2

6.046 €

CAMBIO DOTACIÓN Cestas Freidoras

18 Litros a Gas	Dotación: 1 Cesta - 275 x 285 x 135 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 285 x 135 (h)	71 €
18 Litros Eléctrica	Dotación: 1 Cesta - 265 x 345 x 150 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 345 x 150 (h)	76 €
20 Litros a Gas	Dotación: 1 Cesta - 255 x 335 x 125 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 125 x 335 x 125 (h)	76 €
22 Litros Eléctrica	Dotación: 1 Cesta - 260 x 400 x 150 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 400 x 150 (h)	76 €



Baño María



SE9BM4M

Baño María Eléctrico 400

- Kw 1,5
- V 230 - 240
- 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3

2.803 €

Asador Eléctrico Multifunción



SE9BR4/FIX

Asador Eléctrico Multifunción

- Kw 4,8
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304

5.094 €



SE9BR8/FIX

Asador Eléctrico Multifunción

- Kw 9,6
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304

6.474 €

Parrilla Barbacoa Piedra Volcánica



Mod. SG9PL80M/G

Barbacoa a Gas con piedra Volcánica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo.
- Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: Puertas, Piedra volcanica, etc.

Barbacoa a Gas **Piedra Volcánica**



SG9PL40M/G

Barbacoa Piedra Volcánica 400

- 9 Kw
- Standard: Parrilla de fundición

3.205 €

Accesorios

CPL Piedra Volcánica

54 €



SG9PL80M/G

Barbacoa Piedra Volcánica 800

- 18 Kw
- Standard: Parrilla de fundición

4.227 €

Accesorios

CPL Piedra Volcánica

54 €

Water Grill

Parrilla a gas con fondo de agua

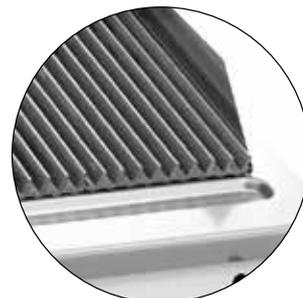


Mod. G9WG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos a Gas

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.



Detalle Parrilla Reversible modelos Gas

Parrilla con fondo de agua



SG9WG40M

Parrilla a gas con fondo de agua

- 12 Kw
- Parrilla de función

3.606 €



SG9WG80M

Parrilla a gas con fondo de agua

- 24 Kw
- Parrilla de función

4.478 €

Electric grill **Parrilla eléctrica**



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos Eléctricos

- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.



Electric grill **Parrilla eléctrica**



5,4
Kw



SE9CG40M

Parrilla eléctrica

- 5,4 Kw - 3 x 400 V + N

4.832 €



10,8
Kw



SE9CG80M

Parrilla eléctrica

- 10,8 Kw - 3 x 400 V + N

6.795 €

Muebles neutros



SN9T2M
MUEBLE NEUTRO 200

1.092 €



SN9T4M
MUEBLE NEUTRO 400

1.329 €

SN9T4MC
OPCIÓN: Cajón extraíble

2.210 €



SN9-8M
MUEBLE NEUTRO 800

1.597 €



SN9-8M+S
MUEBLE NEUTRO 800 Soporte Salamandra

3.312 €



GRIFO ORIENTABLE "KWC"
(Sobre neutro de 200, no incluido)

1.578 €

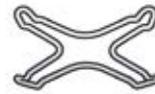
Accesorios cocinas



9PLR
Placa Lisa
307 €



9PRB
Placa acanalada
307 €



Reductor fuego
42 €



Rejilla Wok
86 €



Tapón en Teflón
ovalado
198 €



Espátula para
plancha lisa
70 €



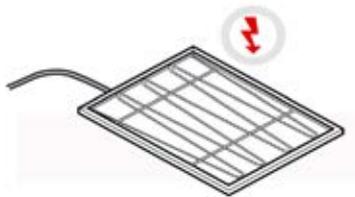
Espátula para
plancha lisa
70 €



Peto posterior Fry Top
mm. 384x320x85h
162 €



Peto posterior Fry Top
mm. 784x320x85h
226 €



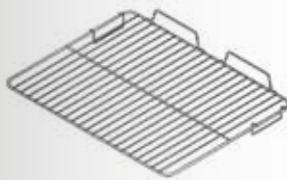
Kit calentamiento módulo neutro
362 €



Junta cierre simple
80 €



Junta cierre doble
139 €



Parrilla GN 2/1
64 €



Parrilla Hornos T
92 €



Grifo
orientable KWC
1.513 €



Columna
orientable
456 €



Pasamanos
800 x 140 348 €
1200 x 140 522 €
1600 x 140 678 €
2000 x 140 842 €

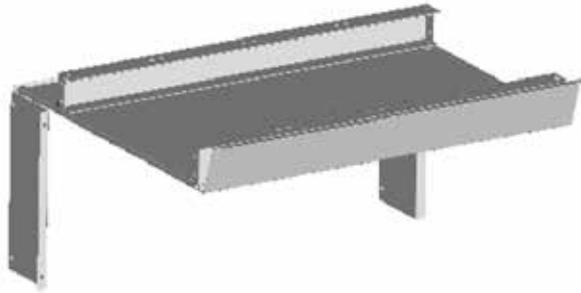


Zócalo Inox
233 € m/l



Cubre junta para instalación central
Mod. CG 83 € m/l
Mod. CG 200 92 € m/l

Accesorios cocinas



Kit estructura puente

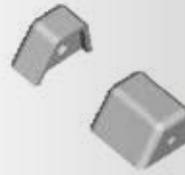
KSP80	Longitud: 800 mm.	182 €
KSP120	Longitud: 1200 mm.	246 €
KSP160	Longitud: 1600 mm.	310 €



S9PCM2
Panel de cierre en acero inox 2 mm.
Para estructura central con alerones.
2.442 €



S9PCM2
Personalización logo cliente
con grabado láser.
464 €



BOC9/1
Embelledor de cierre 80 €
BOC9/2
Embelledor de cierre doble 139 €



ZCT
Zócalo inox a medida,
precio por metro
233 €



S9PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	757 €
S9PC 1 SX		IZQUIERDO	757 €
S9PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	757 €
S9PCM 1 SX		IZQUIERDO	757 €



S9CG
Cobre juntas para instalación
central a medida, precio por metro
70 €



PMI
Plano alerón isla
en inox de 2 mm.
4.245 €



PMS DX
Plano alerón derecho
en inox de 2 mm.
2.793 €



PMS SX
Plano alerón izquierdo
en inox de 2 mm.
2.793 €

CRUN
Panel de mandos
en una pieza
(Hasta 4 metros)
284 € m/l



Suplemento por color
Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005)
Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)
395 €



1P DX S900
1 Puerta derecha 400 mm.
271 €



1P SX S900
1 Puerta izquierda 400 mm.
271 €



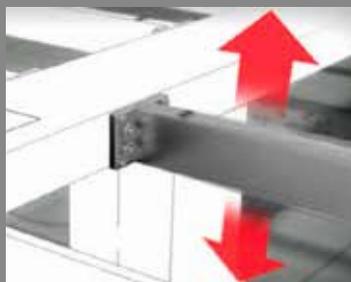
2P 600 S900
2 Puertas 600 mm.
545 €

LX900 TOP

La LX 900 Top ofrece una línea elegante y moderna, donde todos sus elementos han sido diseñados para facilitar un trabajo cómodo e intensivo, así como una fácil limpieza.



Su diseño y modularidad la convierten en una cocina personalizable, también disponible en versión mural y con plano único de cocción, lo que permite al chef crear una cocina única según sus exigencias.



La estructura de soporte se ha diseñado para que quepa la instalación (tubos de gas, cables electricos, etc.) que de este modo resultan invisibles . Los barrotes de apoyo disponen de un sistema de regulación milimétrica que garantizan un montaje perfecto

La cocina LX 900 TOP es una instalación boladiza que forma un bloque de cocción con tan sólo dos puntos de apoyo. Puede componerse con la longitud deseada y colocar los aparatos, eléctricos o a gas, que se precisen



BERTO'S[®]
the best catering equipment

La estructura portante consiste en un solo chasis en acero de alta resistencia. Todas las partes, internas y externas, son acero inox AISI 304 . Las superficies de trabajo, paneles laterales y tiradores están construidas en espesor 20/10.



S900 BERTO'S

Aparatos de sobre-mesa para construcción de bloques de cocinas suspendidas SBALZO, o cocinas modulares de sobre-mesa o con soporte.

Características constructivas igual que la serie J900

Cocinas a gas



10 Kw
6 Kw

LXG9F2PS
Cocina 2 fuegos a gas
- Kw 16

1.937 €



6 Kw	10 Kw
6 Kw	6 Kw

LXG9F4PS
Cocina 4 fuegos a gas
- Kw 28

3.237 €



10 Kw
10 Kw

LXG9F2PSP
Cocina 2 fuegos a gas
- Kw 20

2.033 €



10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw

LXG9F4PSP
Cocina 4 fuegos a gas
- Kw 40

3.162 €



13 Kw

LXG9TP
Placa radiante a gas
- Kw 13

3.692 €

LXE9TP Opción eléctrica
- Kw 14

4.665 €

Asador Eléctrico Multifunción



LXE9BR4/FIX

Asador Eléctrico Multifunción

- Kw 6
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304
- Capacidad 11 litros

4.917 €



LXE9BR8/FIX

Asador Eléctrico Multifunción

- Kw 12
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304
- Capacidad 24 litros

6.302 €

Cocinas vitrocerámicas



4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

LXE9P2P/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

- Potencia: 8 Kw
- V 400 - 415 3N

2.793 €



4 Kw

4 Kw

4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

LXE9P4P/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

- Potencia: 16 Kw
- V 400 - 415 3N

4.446 €

Cocinas de inducción



5 Kw
5 Kw

270 x 270 mm

LXE9P2/IND

Cocina Inducción 2 fuegos

- 10 Kw
- 3 x 400 V + N

7.127 €



5 Kw	5 Kw
5 Kw	5 Kw

270 x 270 mm

LXE9P4/IND

Cocina Inducción 4 fuegos

- 20 Kw
- 3 x 400 V + N

13.857 €



7 Kw
7 Kw

320 x 286 mm

LXE9TP2/IND

Cocina Inducción 2 fuegos

- 14 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles 2 x 3,5 Kw

10.850 €



7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw

320 x 286 mm

LXE9TP4/IND

Cocina Inducción 4 fuegos

- 28 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles 2 x 3,5 Kw

21.235 €



5 Kw

Ø 300 mm.

LXE9WOK/IND

Cocina Inducción Wok

- 5 Kw
- 3 x 400 V + N

4.837 €

Marmitas



LXG9P15I

Marmita a Gas Indirecta 150 litros

- Kw 20
- Kcal/h 17.970
- Btu/h 71.313
- Tapa doble pared
- Cuba y fondo acero inox AISI 316
- Carga automática agua cámara calentamiento

Preveer conexión eléctrica de 0,6 W

8.260 €



LXE9P15I

Marmita Eléctrica Indirecta 150 litros

- Kw 18
- 3 x 400 V + N
- Tapa doble pared
- Cuba y fondo acero inox AISI 316
- Carga automática agua cámara calentamiento

8.346 €

Sartén Basculante



LXG9BR8/I+RM+CPD

Sartén Basculante a Gas 80 litros

- Kw 20
- Kcal/h 17.196
- Btu/h 68.242
- Cuba y fondo acero inox AISI 304
- Elevación motorizada de serie
- Con tapa doble pared

Preveer conexión eléctrica de 400 W

8.812 €



LXE9BR8/I+RM+CPD

Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

- Kw 9,6
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo acero inox AISI 304
- Elevación motorizada de serie
- Con tapa doble pared

9.523 €

Fry-Top Compound



COMPOUND



7
Kw

LXG9FL4/CPD

Fry Top a Gas 400 Compound

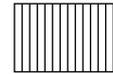
- Plancha Lisa
- 10 Kw



2.953 €

LXG9FR4/CPD

Plancha acanalada



3.071 €



14
Kw

LXG9FL8-2/CPD

Fry Top a Gas 800 Compound

- Plancha Lisa
- 20 Kw



4.735 €

LXG9FM8/CPD

Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada



4.917 €

LXG9FR8/CPD

Plancha acanalada



4.965 €



6,6
Kw

LXE9FL4P/CPD

Fry Top Eléctrico 400 Compound

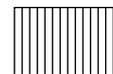
- Plancha Lisa
- Kw 6,6
- 3 x 400 V + N



3.317 €

LXE9FR4P/CPD

Plancha acanalada



3.483 €



13,2
Kw

LXE9FL8P-2/CPD

Fry Top Eléctrico 800 Compound

- Plancha Lisa
- Kw 13,2
- 3 x 400 V + N



4.783 €

LXE9FM8P-2/CPD

Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada



4.976 €

LXE9FR8P-2/CPD

Plancha acanalada



5.062 €

Freidoras a Gas



LX9GL18I

Freidora a Gas 18 litros - Indirecta

- Analógica
- 14 Kw
- Encendido eléctrico 10 w.
- Standard 1 cesta grande

3.836 €



LX9GL20

Freidora a Gas 20 litros

- Analógica
- 17,5 Kw
- Encendido eléctrico 10 w.
- Standard 1 cesta grande

3.729 €

Freidoras Eléctricas



LXE9F18-4

Freidora Eléctrica 18 litros

- Analógica
- 18 Kw
- 3 x 400 V + N
- Standard 1 cesta grande

3.601 €



LXE9F22-4S

Freidora Eléctrica 22 litros

- Analógica
- 22 Kw
- Standard 1 cesta grande

3.654 €

Cuece pastas



LXG9CP40

Cuece Pastas a Gas 400

- 12 Kw
- Cuba de acero inox AISI 316, GN 1/1
- Capacidad 40 litros
- Cestas No incluidas

3.654 €



LXE9CP40

Cuece Pastas Eléctrico 400

- Kw 10
- 3 x 400 V + N
- Cuba de acero inox AISI 316, GN 1/1
- Capacidad 40 litros
- Cestas No incluidas

4.055 €

Baño María



LXE9BM4

Baño María Eléctrico 400 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3

- Kw 1,5
- V 230 - 240

2.804 €

Barbacoa a gas Piedra Volcánica



LXG9PL40/G

Barbacoa Piedra Volcánica

- Kw 9
- Standard: Parrilla reversible de fundición

2.777 €

Accesorios

CPL Piedra Volcánica

56 €



LXG9PL80/G

Barbacoa Piedra Volcánica

- Kw 18
- Standard: Parrilla reversible de fundición

3.916 €

Accesorios

CPL Piedra Volcánica

56 €

Parrillas eléctricas



LXE9CG40

Parrilla eléctrica

- 5,4 Kw
- 3 x 400 V + N

4.542 €



LXE9CG80

Parrilla eléctrica

- 10,8 Kw
- 3 x 400 V + N

6.442 €

Muebles neutros



LXN9-2
MUEBLE NEUTRO 200

980 €



LXN9-4
MUEBLE NEUTRO 400

1.220 €



LXN9-8
MUEBLE NEUTRO 800

1.375 €



LXN9-8+S
MUEBLE NEUTRO 800
Soporte Salamandra

3.200 €

LX900 TOP BERTO'S

Soportes



9SG40

Soporte Inox abierto 400

- Patas regulables

680 €



9SG80

Soporte Inox abierto 800

- Patas regulables

830 €



9SG120

Soporte Inox abierto 1200

- Patas regulables

974 €



9SG40H2

Soporte Inox abierto 400

- Cantos redondeados
- Patas regulables

1.108 €



9SG80H2

Soporte Inox abierto 800

- Cantos redondeados
- Patas regulables

1.370 €



9SG120H2

Soporte Inox abierto 1200

- Cantos redondeados
- Patas regulables

1.578 €

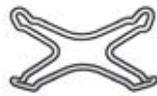
Accesorios cocinas



9PLR
Placa Lisa
307 €



9PRB
Placa acanalada
307 €



Reductor fuego
43 €



Parrilla fuego inox
412 €



Rejilla Wok
87 €



Tapón en Teflón
ovalado
198 €



Espátula para
plancha lisa
71 €



Espátula para
plancha lisa
71 €



Peto posterior Fry Top
mm. 384x320x85h
163 €



Peto posterior Fry Top
mm. 784x320x85h
226 €



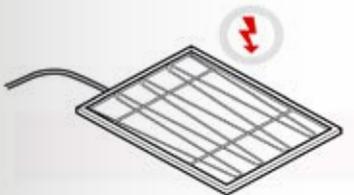
S1P400
Puerta 400
272 €



S2P400
2 Puertas 400
546 €



S2P600
2 Puertas 600
661 €



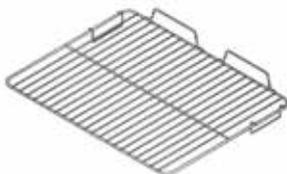
Kit calentamiento módulo neutro
362 €



Junta cierre simple
incluido



Junta cierre doble
incluido



Parrilla GN 2/1
65 €



Parrilla Hornos T (Maxi)
92 €



Grifo
orientable KWC
1.514 €



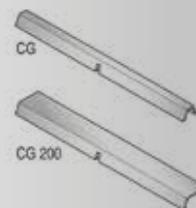
Columna
orientable
455 €



Pasamanos
800 x 140 349 €
1200 x 140 524 €
1600 x 140 680 €
2000 x 140 842 €



Zócalo Inox
235 € m/l

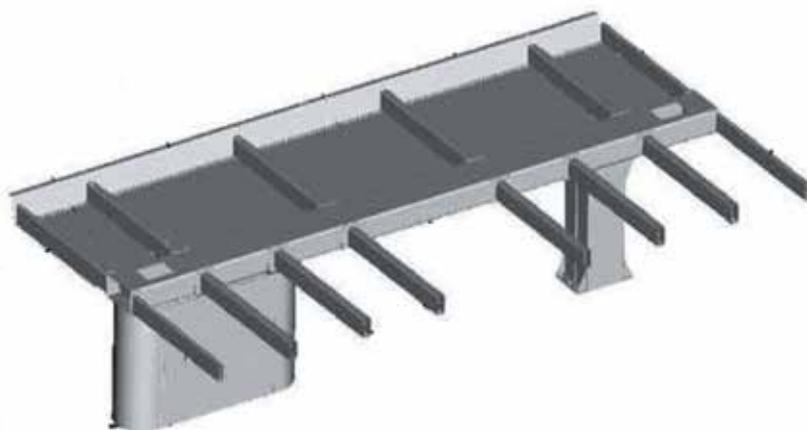


Cubre junta para instalación central
Mod. CG 85 € m/l
Mod. CG 200 92 € m/l

LX900 TOP

DISEÑE SU COCINA

Elija los elementos deseados (cocina, fry top, freidora, etc.) compruebe sus dimensiones y añada la estructura del mismo tamaño. Todos los componentes de la estructura están incluidos en el precio. También puede añadir los accesorios opcionales para rematar con cantos redondeados, panel de mandos de una pieza, etc.



ESTRUCTURA

SBALZO CENTRAL

Largo = 200 cm.	5.398 €
Largo = 240 cm.	5.890 €
Largo = 280 cm.	6.400 €
Largo = 320 cm.	6.896 €
Largo = 360 cm.	7.394 €
Largo = 400 cm.	8.646 €

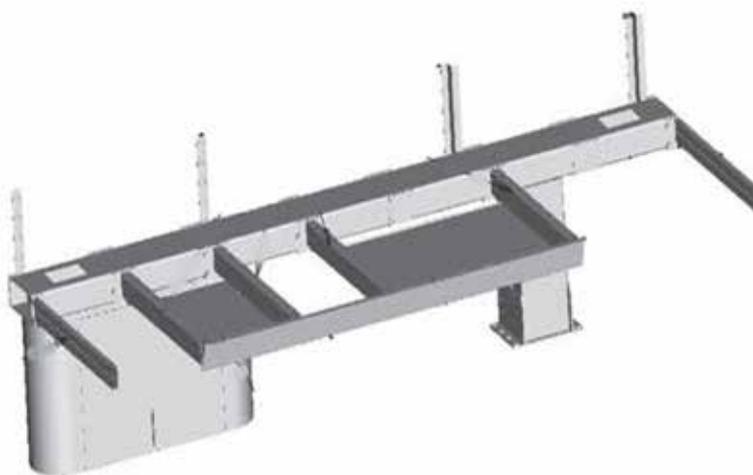
* Solicite oferta personalizada

ESTRUCTURA

SBALZO MURAL

Largo = 200 cm.	4.954 €
Largo = 240 cm.	5.387 €
Largo = 280 cm.	5.810 €
Largo = 320 cm.	6.244 €
Largo = 360 cm.	6.666 €
Largo = 400 cm.	7.672 €

* Solicite oferta personalizada



Accesorios Opcionales:



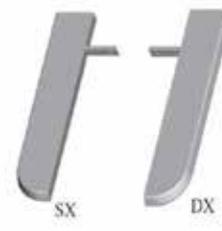
Pata de fijación *
755 €



Panel de Mandos
(Una pieza)
284 € m/l



Plano mesa final
Sblazo central
4.248 €



2.793 € 2.793 €

Plano mesa final
Sblazo mural

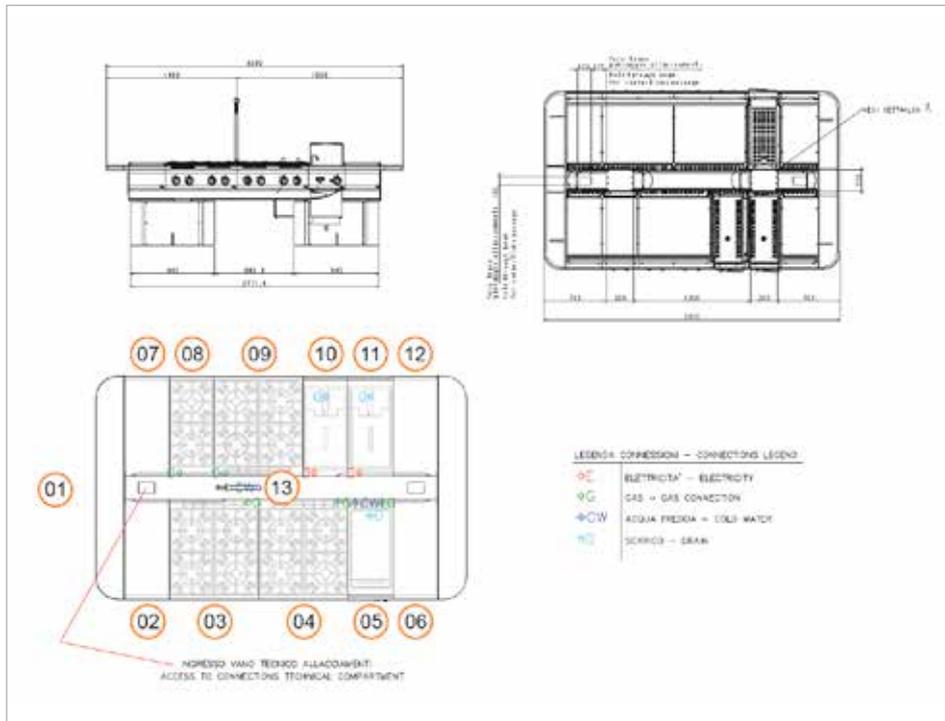
* Para instalaciones con imposibilidad de fijar al suelo

LX900 TOP BERTO'S

La Cocina **“A Medida”** personalizable capaz de satisfacer los deseos del chef

La Cocina se convierte en la protagonista

La modularidad, las prestaciones y la seguridad mantienen los elevados estándares de los productos fabricados por Berto's. Están disponibles todas las funciones tanto a gas como eléctricas y las más avanzadas tecnologías como la inducción, de infrarojos y el control electrónico de temperatura.



Creatividad a medida

LX900 TOP es totalmente configurable: puede hacerse de la longitud que se quiera para adaptarse a cualquier ambiente de trabajo. Los módulos pueden colocarse según las exigencias del cliente. La instalación puede ser de tipo isla o mural y colocarse en el centro de la cocina o en la pared.

LX900 TOP BERTO'S

UNIQUE 30/10

Tu cocina ideal

Las dimensiones, las formas y las funciones que expresan tus deseos



Cocinas únicas

Totalmente personalizables según las exigencias del cliente.

Construidas en plano unico de acero de 3 mm de espesor, sin soldaduras ni uniones



LX900 TOP BERTO'S

Condiciones de venta

Los precios de esta tarifa son de venta al público (P.V.P)

PORTES

Todas las máquinas de esta tarifa se enviarán a PORTES PAGADOS, por la Agencia de transportes predeterminada por ROMAG SA, para otras agencias o transporte urgente se cargará en factura la diferencia.

Los envíos de máquinas cuyo importe neto sea inferior a 300 € se enviará a Portes Pagados repercutiendo en la factura una parte del importe del transporte, que hemos estimado en 7 €.

En maquinaria pesada no incluye grúa y/o transportes especiales.

INCIDENCIAS TRANSPORTE

Toda anomalía o incidencia que ocurra en el transporte debe ser reclamada por el destinatario a la agencia correspondiente en el momento de la recepción (máximo en las 24 horas siguientes), y hacerlo constar en el albarán de entrega del transporte.

RECAMBIOS

Los repuestos y accesorios se suministrarán siempre al contado, en su defecto contra-reembolso. Portes a cargo del destinatario, (se envían a portes pagados cargando 10 € en factura).

RECAMBIOS EN GARANTÍA

Los recambios pertenecientes a máquinas en garantía se enviarán a portes pagados durante los primeros tres meses, resto de los nueve meses en garantía se enviarán a portes debidos.

EMBALAJE

Incluido en el precio

DEVOLUCIÓN DE GÉNERO

Sólo se aceptará previo acuerdo. Deberá estar en perfectas condiciones y con su embalaje original. Siempre libre de gastos y portes (por cuenta del comprador). Caso de recibir la devolución sin su embalaje original se cargará un 5% del valor de la máquina por este concepto.

GARANTÍA

Un año para piezas defectuosas de fabricación. Quedan excluidas de esta garantía todas las piezas cuyo desperfecto sea ocasionado por una incorrecta utilización de la máquina, así como las piezas que se puedan desgastar por el mal uso cotidiano, como por ejemplo: juntas de puerta, cristales, recubrimientos barra soldadura, cestas de freidora, aceite envasadoras, etc. Las piezas defectuosas en garantía deberán ser remitidas a ROMAG,S.A. a Portes pagados.

FORMA DE PAGO

El pago se realizará al contado, salvo que al comprador le sea concedido crédito, en cuyo caso se efectuarán giros bancarios.

Al contado descuento adicional del 2% p.p.

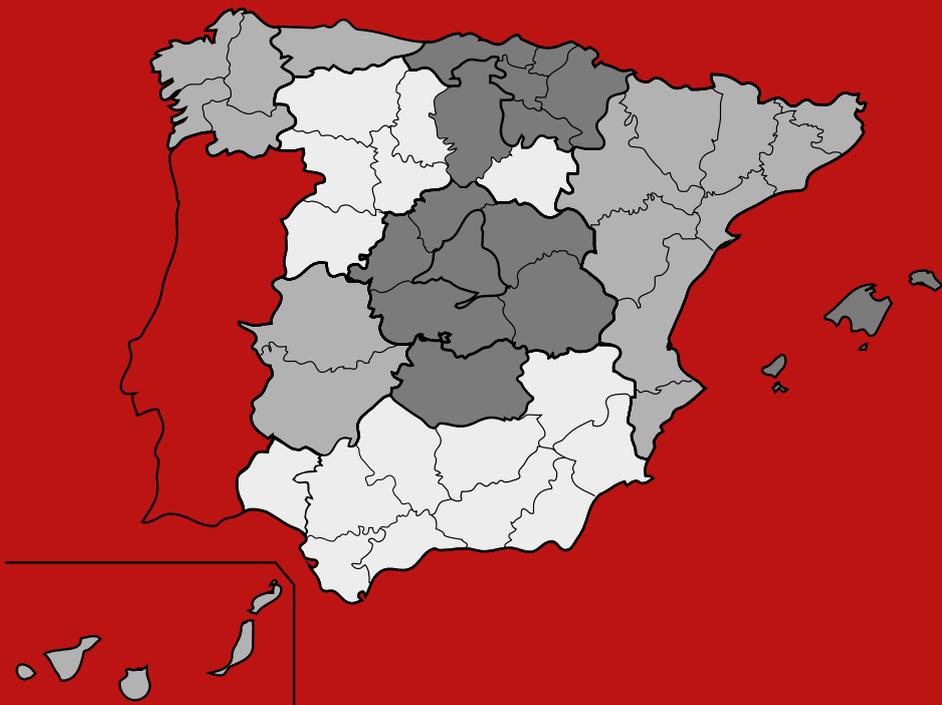
I.V.A

Sobre el precio de cada aparato se cargará el I.V.A. vigente (21%)

PUESTA EN MARCHA

La puesta en marcha no está incluida en los precios. Si fuera realizada por nuestro S.A.T. su importe se cargará aparte.

El continuo desarrollo, obliga al fabricante a reservarse el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin previo aviso.



MADRID y Zona centro

LOVI, S.L.
Juan de Villanueva, 6 Posterior, Nave 19
28823 COSLADA (Madrid)
Tel. 91 669 11 70 / 91 672 16 04
Fax 91 669 09 20
e-mail: comercial@lovi.es

BALEARES

DISMATEC, S.A.
Ausias March, 10
Tel. 971 42 15 17 / 971 42 01 89
Fax 971 42 07 83
Tel. móvil 630 08 37 60
07003 PALMA DE MALLORCA
e-mail: dismatec@dismatecsa.com

CASTILLA - LEON y CIUDAD REAL

ALBLA S.L.
Cardenal Cisneros, 54 Bajos D
28010 MADRID
Tel. móvil 657 80 02 16
e-mail: rialba@gmail.com

GALICIA

JOSÉ MANUEL BALAY GARCÍA
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela, 158 bjs.
15141 VILLARRODÍS-ARTEIXO (A Coruña)
Tel. oficina 648 22 21 28
Tel. comercial 687 96 70 73
e-mail: representaciones@jmbalay.com

EXTREMADURA

REXPOR REPRESENTACIONES
C/ Arapiles, 66
06480 MONTIJO (Badajoz)
Tel. móvil 652 51 81 53
Fax 924 45 65 48
e-mail: rexp-or-julian@hotmail.com

ASTURIAS

MUDOBEL S.L.
Polígono Roces. Pitágoras, 5, nave 1
33211 GIJÓN (Asturias)
Tel. 985 16 89 83 · Fax 985 16 70 02
Tel. móvil 679 98 35 67 - 619 88 14 02
e-mail: mudobel@hotmail.com

CANARIAS

MARIA JOSE RODRIGUEZ LOSADA
Ignacio Pérez García, 30 Puerta 2
38270 VALLE GUERRA
(San Cristóbal de la Laguna - Tenerife)
Fax. 922 54 05 45
Tel. móvil 609 19 77 79
e-mail: mjlosada@msn.com

ANDALUCIA - MURCIA

FRANCISCO PARRA SANCHEZ
Oceano Indico, 60 - Urb. Oasis de Benalmar
29630 BENALMADENA COSTA (Málaga)
Tel. móvil 655 80 82 41
e-mail: pacoparra@romagsa.com

PAÍS VASCO - NAVARRA

RIOJA - BURGOS
HOREQUIP, S.L.
El Bedul, 19 Bajo
39778 SEÑA-LIMPIAS (Cantabria)
Tel. 942 60 52 72
Fax 942 61 28 00
Tel. móvil 619 74 86 53
e-mail: horequip@horequip.es

ROMAGSA
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

Av. del Mediterráneo, 2
Polígono Industrial Pinetons
08291 RIPOLLET (Barcelona)
Tel. 93 594 60 28
Fax 93 580 16 11
romagsa@romagsa.com
www.romagsa.com