

*Maquinaria
Gama Caliente
para Hostelería
y Alimentación*

FREIDORAS

PÁGS. 126-130



GRILLS ELÉCTRICOS

PÁG. 137



CUECE PASTAS

PÁG. 131



SALAMANDRAS ELÉCTRICAS

PÁGS. 137-139



PLANCHAS

PÁGS. 132-134



COCINAS SOBRE MESA

PÁGS. 141-164



BARBACOAS

PÁG. 135



COCINAS

PÁGS. 141-164



PAELLEROS Y HORNILLOS GRAN RENDIMIENTO

PÁG. 136



HORNOS MICROONDAS

PÁGS. 155-157



FRAY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS MULTIPAN

PÁGS. 152



HORNOS A CONVECCIÓN

PÁGS. 158-169



TOSTADORES DE PAN

PÁGS. 138-139



FERMENTADORAS

PÁG. 165



SOPORTES PARA HORNOS PÁG. 165



CALIENTA TAPAS BAÑO MARÍA PÁG. 186



HORNOS PARA PIZZA PÁGS. 171-175



MÁQUINA DE ALGODÓN DULCE PÁG. 181



TERMOS DE LECHE / CHOCOLATERAS PÁGS. 184-185



LAMINADORAS FORMADORAS DIVISORAS PORCIONADORAS BOLEADORAS REDONDEADORAS PÁG. 176



ASADORES DE POLLOS PÁG. 140



PÁG. 181



SERVICIO DE MESA Y BUFFET CHAFING DISH PÁG. 184

AMASADORAS SISTEMA ESPIRAL PÁGS. 178-179



MOLINILLOS DE CAFÉ

PÁG. 187

AMASADORAS PLANETARIAS PÁG. 177



CAFETERAS PÁGS. 188-192



MÁQUINAS DE PERRITOS PÁG. 180

ESTUFAS PARA TERRAZAS PÁG. 193



PLANCHAS DE CREPES PÁG. 180



ARMARIOS CALIENTES / MESAS CALIENTES PÁGS. 182-183



EMISORES TÉRMICOS DE BAJO CONSUMO

PÁGS. 194-195

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POR DECANTACIÓN “MONOFÁSICAS”

MODELO	CAPACIDAD LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	POTENCIA KW.	CUBAS	EUROS
RF-6	6	260x360x325	3	1	200
RF-8	8	260x360x325	3'75	1	250
RF-10	10	320x390x325	4	1	295
RF-12	12	320x390x325	4'5	1	325
RF-6+6	12	530x360x325	2x3	2	380
RF-8+8	16	530x360x325	2x3'5	2	420
RF-10+10	20	650x390x325	2x4	2	510

Esta gama de freidoras “con zona fría” se adaptan tanto a los pequeños bares como a los restaurantes y grandes colectividades.

ZONA FRÍA. Esta técnica de filtraje del aceite por decantación permite freír sucesivamente en el mismo aceite pescados, fritos... con un consumo mínimo de aceite y sin residuos carbonizados de restos alimenticios.

PRECISIÓN. El termostato de bulbo inoxidable, muy sensible, desconecta la corriente cuando el aceite alcanza la temperatura deseada, en cuyo momento se apaga la luz piloto.

SEGURIDAD. Todos los modelos tienen un segundo termostato, de seguridad, regulado a 210° C, con lo que se garantiza una total seguridad de empleo, al dejar interrumpido el paso de corriente eléctrica en el caso de que falle el primer termostato. Manipular el termostato de seguridad girando el botón rojo con un destornillador para darle más temperatura.

LIMPIEZA. Los cinco elementos desmontables, sin necesidad de ningún tipo de herramientas, entre los que está la cuba Gastronorm en acero inoxidable 18/10, son de una limpieza fácil y rápida. Para los alimentos congelados, el tiempo de fritura debe ser aumentado en un 20% aproximadamente, todos los modelos están dotados de la tapa correspondiente.

CON ASAS PARA DESPLAZAMIENTO.



RF-8



RF-10+10

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA CON GRIFO “MONOFÁSICAS”

MODELO	CAPACIDAD LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	POTENCIA KW.	CUBAS	EUROS
FEG-8	8	260x400x315	3000	1	298
FEG-10	10	260x450x315	3500	1	340
FEG-16	8+8	520x400x315	3000x2	2	540
FEG-20	10+10	520x450x315	3500x2	2	580

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inox. AISI-304
- Resistencias blindadas de acero inox.
- Conexiones de acero inox.
- Grifo de media pulgada de paso total.
- En modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.
- Termostato regulable hasta 195° C.
- Termostato Seguridad Rearmable
- Indicador Max-Min de nivel de aceite.
- **CON ASAS PARA DESPLAZAMIENTO.**



FEG-8



FEG-10+10

NOTA. PARA FREIDORAS TRIFÁSICAS CONSULTAR PRECIOS.

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA - POR DECANTACIÓN - MONOFÁSICAS "LÍNEA SUPER DELTA"



FB 4 LT



FB 4+4 LT



FB 6 LT



FB 6+6 LT

MODELO	EUROS
FB 4 LT-SD	160
FB 4+4 LT-SD	298
FB 6 LT-SD	210
FB 6+6 LT-SD	390

CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería y cuba son realizadas en inox 18/10.
- Termostato de trabajo (190°).
- Termostato de seguridad (210°).
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta de fritura con gancho de goteo.

MODELO	DIMENSIONES (LxPxH mm)	ACEITE (LT)	DIMENSIONES CESTA (LxPxH mm)	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	TENSIÓN (VOLT/Hz)
FB 4 LT	190x440x270	4	210x120x100	2	4,5	230 v / 50 Hz
FB 4+4 LT	380x440x270	4+4	210x120x100 (x2)	2+2	7	230 v / 50 Hz
FB 6 LT	290x440x285	6	210x190x100	3	6	230 v / 50 Hz
FB 6+6 LT	590x440x285	6+6	210x190x100 (x2)	3+3	9,5	230 v / 50 Hz

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA "CON GRIFO" - MONOFÁSICAS "LÍNEA SUPER DELTA"



FBR 7 LT FBR 9 LT FBR 10 LT

MODELO	EUROS
FBR 7 LT-SD	260
FBR 7+7 LT-SD	465
FBR 9 LT-SD	280
FBR 9+9 LT-SD	520
FBR 10 LT-SD	360
FBR 10+10 LT-SD	620
FBR 13+13 LT-SD	650



FBR 7+7 LT FBR 9+9 LT FBR 10+10 LT

CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería y cuba son realizadas en inox 18/10.
- Termostato de trabajo (190°).
- Termostato de seguridad (210°).
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta de fritura con gancho de goteo.

MODELO	DIMENSIONES (LxPxH mm)	ACEITE (LT)	DIMENSIONES CESTA (LxPxH mm)	POTENCIA (KW)	PESO (KG)	TENSIÓN (VOLT/Hz)
FB 7 LT-GRIFO	280x460x325	7	210x200x100	3,5	7,5	230 v / 50 Hz
FB 7+7 LT-GRIFO	570x460x325	7+7	210x200x100 (x2)	3,5x2	11	230 v / 50 Hz
FB 9 LT-GRIFO	310x480x345	9	210x200x120	3,5	1	230 v / 50 Hz
FB 9+9 LT-GRIFO	630x480x345	9+9	210x200x120 (x2)	3,5x2	13	230 v / 50 Hz
FB 10 LT-GRIFO	310x550x410	10	210x220x140	3,5	9	230 v / 50 Hz
FB 10+10 LT-GRIFO	630x550x410	10+10	210x220x140 (x2)	3,5x2	14	230 v / 50 Hz
FB 13+13 LT-GRIFO	690x550x375	13+13	230x250x125 (x2)	5x2	15	230 v / 50 Hz

B

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE - 2 cubas snack

MODELO	CUBAS	EUROS
FRM 6+6	2	950
FRM 9+9	2	998



FRM 6+6

CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería y cuba son realizadas en inox 18/10.
- Termostato de trabajo (190°).
- Termostato de seguridad (210°)
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta de fritura con gancho de goteo.
- 2 filtros de aceite.
- Con grifo.
- Monofásicas.

MODELO	POTENCIA	MEDIDAS	MEDIDAS CESTA	CAPACIDAD
FRM 6+6 LT	3 Kw (x2)	610x470x970 H	220x200x90 H (x2)	6 Lt (x2)
FRM 9+9 LT	3,5 Kw (x2)	690x530x970 H	250x230x110 H (x2)	9 Lt (x2)



FRM 9+9

FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE - 1 cuba

BERTO'S
THE BEST CATERING EQUIPMENT

1973 [25] 1998

ISO 9001

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
ELT 12M	8	310x530x850	1	940

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 1 grifo de 3/4.
- Producción hora: 12 Kg.
- Potencia: 3,5 Kw = V-239 monofásica.
- 1 cesta de 210x275x110.



ELT 12 M

BERTO'S

THE BEST CATERING EQUIPMENT

1973 [25] 1998

ISO 9001

SERIE 600 TURBO FREIDORA A "GAS" SOBREMESA - 1 cuba

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
GL 8B	8	300x600x290	1	1.398

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 1 Grifo de 3/4.
- 1 Cesta de 200x255x100.
- Potencia: 2 quemadores: 6,6 kW.
- Producción hora: 10 Kg.

PORTES PAGADOS



GL 8B

SERIE 700 TURBO FREIDORA A "GAS" SOBREMESA - 1 cuba

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
GL 10B	10	400x700x290	1	1.675

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 1 Grifo de 3/4.
- 1 Cesta de 245x300x115.
- Potencia: 2 quemadores: 6,9 kW.
- Producción hora: 12 Kg.



GL 10B

SERIE 600 TURBO FREIDORA A "GAS" SOBREMESA - 2 cubas

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
GL 8+8B	8+8	600x600x290	2	2.450

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 2 Grifos de 3/4.
- Potencia: 4 quemadores: 13,2 kW.
- Producción hora: 20 Kg.
- 2 Cestos de 200x255x100.



GL 8+8B

SERIE 700 TURBO FREIDORA A "GAS" SOBREMESA - 2 cubas

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
GL 10+10B	10+10	800x700x290	2	2.898

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 2 Grifos de 3/4.
- Potencia: 4 quemadores: 13,8 kW.
- Producción hora: 24 Kg.
- 2 Cestos de 245x300x115.

PORTES PAGADOS



GL 10+10B

B



BERTO'S
THE BEST CATERING EQUIPMENT

SERIE 600 TURBO FREIDORAS A "GAS" SOBRE MUEBLE - 1 cuba o 2 cubas

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
GL 8-M	8	300x600x900	1	1.680

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 1 Grifo de 1".
- Potencia: 2 quemadores: 6,6 kW.
- Producción hora: 10 Kg.
- 1 Cesto de 200x235x100-h.

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
GL 8+8-M	8+8	600x600x900	2	2.685

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 1 Grifo de 1".
- Potencia: 4 quemadores: 13,2 kW.
- Producción hora: 20 Kg.
- 2 Cestos de 200x235x110-h.



GL 8-M



GL 8+8-M

SERIE 700 TURBO FREIDORAS A "GAS" SOBRE MUEBLE - 1 cuba

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
GL 10-M	10	400x700x900	1	1.985

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 1 Grifo de 1".
- Potencia: 2 quemadores: 6,9 kW.
- Producción hora: 12 Kg.
- 1 Cesto de 300x245x115.



PORTES PAGADOS



GL 10-M

SERIE 700 TURBO FREIDORAS A "GAS" SOBRE MUEBLE - 2 cubas

MODELO	CAPACIDAD CUBA LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	CUBAS	EUROS
GL 10+10-M	10+10	800x700x900	2	3.150

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- 2 Grifos de 1".
- Potencia: 4 quemadores: 13,8 kW.
- Producción hora: 24 Kg.
- 2 Cestos de 300x245x115.



GL-10+10-M

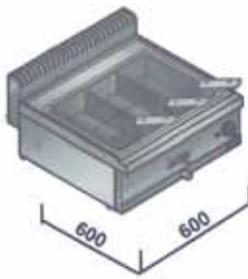
FREIDORAS, ENCIHERAS Y PLANCHAS

CUECE PASTA - SERIE PASTA ITALY



25 LT ELÉCTRICO

CUECE PASTAS ELÉCTRICO - SERIE 600



MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSIÓN	EUROS
E6CP6B Cod. 21221000	600x600x290 h 23 3/5"x23 3/5"x11 2/5" h	kW 8.25	V 400-415 3N	1.950

STANDARD: N. 3 CESTOS EN DOTACIÓN
DIMENSIONES CESTOS N. 3 x 145x280x160 mm.

OPCIONAL	EUROS
VOLT. 230-240 3-VOLTS. 230-240 MONOFÁSICA	140

CUECE PASTA ELÉCTRICO - SERIE 600 PLUS - CUBA INOX - 25 LT.



30 LT GAS

CUECE PASTAS A GAS - SERIE 700



MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
GPG40 Cod. 18180000	400x700x900 h 15 3/4"x27 1/2"x35 3/8" h	kW 10 KCAL/h 8.600 Btu/h 34.1200	2.195

OPCIONAL	EUROS
CESTAS 1/6	80
CESTAS 1/3	115
CESTAS 1/2	125
CESTAS 1/1	225



CUECE PASTAS A GAS NUEVA LÍNEA SNACK MAKEXPRES



MODELO	A. GAS	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
CP-40-G	"	400x650x475	4 Kw	5 Li.	1.150
CP-60-G	"	600x650x475	6 Kw	7,5 Li.	1.457

PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE ALFA

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	kW	PESO	EUROS
PL-400-AL	PLANCHA 400	440x485x210	2,8 kW	14	320
PL-600-AL	PLANCHA 600	640x485x210	5,6 kW	17	420
PL-800-AL	PLANCHA 800	840x485x210	8,4 kW	21	520

Construcción en acero inoxidable.
Encimera de acero laminado de 5 mm de espesor
Quemadores tubulares de acero inoxidable con especial posicionamiento para el mejor rendimiento, evitando las posibles obturaciones de los quemadores.
Recoge grasas frontal de facilidad de colocación y extracción.
Mandos de regulación máximo y mínimo. Pies ajustables en altura. Petos anti-salpicaduras. Toma de gas DUAL.



PL-600-ALFA

PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS SERIE ALFA

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	kW	PESO	EUROS
PL-600-CD	PLANCHA 600 CROMO	640x470x210	7 kW	49	1.095
PL-800-CD	PLANCHA 800 CROMO	845x470x210	10 kW	63	1.350
PL-1000-CD	PLANCHA 1000 CROMO	1045x470x210	12,5 kW	90	1.580

Construcción en acero inoxidable.
Encimera de cromo duro (80 u) de 15 mm de espesor en mod. serie Cromo Duro.
Quemadores en acero inoxidable de gran poder calorífico.
Recoge grasas trasero en serie Cromo Duro.
Preparadas de fábrica para Butano/Propano (G30-31).
Incluye accesorios para cambiar a gas natural (G20).



PL-600-CD

PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE INTER CHASIS MONOBLOC DE ARISTAS REDONDEADAS. RECOLECTOR DELANTERO

MODELO	medidas exteriores	EUROS
INTER-50	51x43x21 h	445
INTER-75	76x43x21 h	540
INTER-100	101x43x21 h	675

MODELO	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw
INTER-50	20 dm ²	19	0,082	3.900	4,5
INTER-75	30 dm ²	28	0,11	6.700	7,7
INTER-100	40 dm ²	35	0,18	10.050	11,7



INTER-75

PLANCHAS DE ASAR ELÉCTRICAS SERIE INTER CHASIS MONOBLOC DE ARISTAS REDONDEADAS. RECOLECTOR DELANTERO. RESISTENCIAS DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	medidas exteriores	EUROS
INTER-50-E	51x43x21	530
INTER-75-E	76x43x21	625

MODELO	Superficie útil	Kg	m ³	Kw
INTER-50-E	20 dm ²	19	0,082	2,6
INTER-75-E	30 dm ²	28	0,11	3,9



INTER-75-E

PLANCHAS DE ASAR EN ACERO INDEFORMABLE A GAS

MODELO	DIMENSIONES	CARACTERÍSTICAS	PESO BRUTO	KCAL/H	EUROS
P300	300x440x240	Placa acero Indeformable	19 Kg	4350	390
P300/1H	300x440x240	Hornillo	19 Kg	4700	420
P600	600x440x240	Placa acero Indeformable	34 Kg	5900	558
P600/1H	600x440x240	Placa acero Ind./1 hornillo	34 Kg	6300	594
P900	900x440x240	Placa acero Indeformable	50Kg	9500	689
P900/1H	900x440x240	Placa acero Ind./1 hornillo	50 Kg	9900	728
P900/2H	900x440x240	Placa acero Ind./2 hornillo	50 Kg	10700	772
P1200	1200x440x240	Placa acero Indeformable	63 Kg	12300	912
P1200/1H	1200x440x240	Placa acero Ind./1 hornillo	63 Kg	12600	946
P1200/2H	1200x440x240	Placa acero Ind./2 hornillo	63 Kg	13200	990

CON BANDEJA RECOGE GRASA EN PARTE SUPERIOR-TRASERA
CONSTRUIDAS: CARROCERÍA INOX.
ENCIMERA: ACERO LAMINADO DE 10 mm DE ESPESOR.



P-300



P-300



P-600



P-600/1H



P-900



P-900/1H



P-1200



P-1200/1H



P-900/2H



P-1200/2H

PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS

PLACA AL CROMO-DURO DE 96 MICRAS Y 20 MM. DE ESPESOR. RECOLECTOR DELANTERO DE FÁCIL EXTRACCIÓN

MODELO	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	EUROS
CD-300	30x45x20 h	12 dm ²	25	0,05	3.528	4,1	720
CD-600	60x45x20 h	24 dm ²	48	0,09	7.000	8,1	1.230
CD-800	80x45x20 h	32 dm ²	60	0,13	10.584	12,3	1.565
CD-1000	100x45x20 h	40 dm ²	77	0,18	12.852	14,9	1.750



CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construida totalmente en acero inox 18/8 Placa. Al cromo duro (96 micras) de 20mm.

de espesor, recolector de acero inox de fácil extracción, el gran espesor de la placa evita la caída de temperatura.

LIMPIEZA: Por las características del cromo, la limpieza de la placa es sencilla, simplemente tirando cubitos de hielo o agua fría en la placa todavía caliente (155°) y repasando con un paño las partículas residuales.

No emplear nunca productos químicos, detergentes, abrasivos, etc. Usar espátulas especiales cromo duro

PLANCHAS DE CROMO DURO - SEMI-RANURADAS A GAS

PLACA AL CROMO-DURO DE 96 MICRAS Y 20 MM. DE ESPESOR. RECOLECTOR DELANTERO DE FÁCIL EXTRACCIÓN. DISPONEN DE 30 CM. DE SUPERFICIE RANURADA; EL MODELO CSR 1000-M TIENE 40

MODELO	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	EUROS
CSR-300	30x45x20 h	12 dm ²	25	0,05	3.528	4,1	815
CSR-600	60x45x20 h	24 dm ²	48	0,09	7.000	8,1	1.265
CSR-800	80x45x20 h	32 dm ²	60	0,13	10.584	12,3	1.698
CSR-1000	100x45x20 h	40 dm ²	77	0,18	12.852	14,9	1.946



PLANCHAS DE CROMO DURO - CON FOGÓN A GAS

PLACA AL CROMO-DURO DE 96 MICRAS Y 20 MM. DE ESPESOR. EQUIPADA CON UN FUEGO DE GRAN POTENCIA CON 4 INTENSIDADES DE CALOR

MODELO	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kcal/h	Kw	EUROS
CDF-600	94x45x20 h	24 dm ²	54	0,13	11.816	13,7	1.515
CDF-800	114x45x20 h	32 dm ²	67	0,16	15.400	17,9	1.885



PORTES PAGADOS

PLANCHAS DE CROMO DURO - ELÉCTRICAS

PLACA AL CROMO-DURO DE 96 MICRAS Y 20 MM. DE ESPESOR. EQUIPADA CON UN FUEGO DE GRAN POTENCIA CON 4 INTENSIDADES DE CALOR

MODELO	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m ³	Kw	EUROS
CDE-600	65x45x20 h	24 dm ²	48	0,09	13,7	1.278
CDE-800	80x45x20 h	32 dm ²	60	0,13	17,9	1.520



BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO

INCOMBUSTIBLE REFRACTARIO

PARRILLA BRAS-GRILL - TODOS LOS MODELOS DOTADOS CON DOS TIPOS DE REJILLA SUPERIOR DE VARILLA Y ACANALADA PAVONADAS

CARGA DE LAVA: SACO 11 Kg.

EUROS 115

Modelo	Medidas exteriores		EUROS
	Ancho-Fondo-Alto	Potencia	
P-300	350x500x250	5.672 Kcal/h.	820
P-600	600x500x250	11.524 Kcal/h.	1.270
P-900	900x500x250	17.286 Kcal/h.	1.640
P-1200	1.140x500x250	23.000 Kcal/h.	1.950

PARRILLA - BRAS - GRILL - PARRILLA - ACANALADA - PAVONADA



P-900-VARILLA



P-900-ACANALADA PAVONADA

PARRILLA INCLINADA INOX - BRAS-GRILL

Peto direccional de calor sobre parrilla de varilla INOX a Ø 10 mm. de gran inclinación. 0 ACANALADA DE 10 MM. EN ÁNGULO

Modelo	Medidas exteriores Ancho-Fondo-Alto	Potencia	EUROS
PIN-600	600x500x250	11.524 Kcal/h.	1.405
PIN-900	900x500x250	17.286 Kcal/h.	1.830
PIN 1200	1.140x500x250	23.000 Kcal/h.	2.230

PARRILLA DE VARILLA O ACANALADA

PORTES PAGADOS



PIN-1200-VARILLA INCLINADA

MESAS PARA BARBACOAS Y FRY-TOPS

MESAS SOPORTE PARA PARRILLAS Y BARBACOAS BRAS GRILL



MODELO	Medidas exteriores	Kg	m³	EUROS
MSP-60	60x50x60 h	17	0,19	380
MSP-90	90x50x60 h	21	0,29	415
MSP-120	114x50x60 h	25	0,37	445

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Desmontables.

MESAS SOPORTE PARA FRY-TOPS



MODELO	Medidas exteriores	Kg	m³	EUROS
MS-60	66x50x61 h	17	0,21	398
MS-90	96x50x61 h	21	0,31	430
MS-120	126x50x61 h	25	0,31	480

- Construidas totalmente en acero inoxidable para la línea modular EURO.

B

PAELLEROS A GAS DE GRAN RENDIMIENTO

MODELO		CARACTERÍSTICAS	EUROS
PGR-1	1 QUEMADOR CENTRAL	Medidas Exte.	700x790x500
	1 GRIFO	Ext. Inoxidable	18/8
		Potencia	19.300 Kcal/h.
		Peso 53Kg.	
PGR-2	1 QUEMADOR CENTRAL	Medidas Exte.	700x790x500
	Y ARO DE 500 mm.	Ext. Inoxidable	18/8
	2 GRIFOS	Potencia	25.370 Kcal/h
		Peso 56 Kg.	
PGR-3	1 QUEMADOR CENTRAL Y 2 AROS	Medidas Exte.	900x1000x500
	DE 500 mm. y 700 mm.	Ext. Inoxidable	18/8
	3 GRIFOS	Potencia	36.120 Kcal/h
		Peso 60 Kg.	

PORTES PAGADOS



HORNILLOS DE COCCIÓN GRAN RENDIMIENTO PAELLEROS INDUSTRIALES CON TERMOPAR



Modelo	CORONAS	EUROS
H-440	2	450
H-660	3	998



CARACTERÍSTICAS H-440

Dimensiones 42 cm.
Plazas de 4 a 35
Embalaje 1
Pot. Nominal 225,51 Kw=19358 Kcal/h.
Preparado para Gas natural-Propano.
Homologación CE. Modelo patentado.
Con válvula de seguridad y Termopar.

CARACTERÍSTICAS H-640

Dimensiones 62 cm.
Plazas de 4 a 90
Embalaje 1
Pot. Nominal 36,92 Kw=31754 Kcal/h.
Preparado para Gas natural-Propano.
Homologación CE. Modelo patentado.
Con válvula de seguridad y Termopar.

PAELLEROS, BARBACOAS Y FRY-TOPPS

GRILLS ELÉCTRICOS SANDWICH

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
GE-1-B-SIMPLE	290x310x210	320
GE-1-B-SIMPLE-ES	410x310x210	395
GE-2-B-DOBLE	570x310x210	510

CARACTERÍSTICAS:

	PLACA	POTENCIA	VOLTAJE
GE-1-B	1 Placa - 20° - 300°	1800	220 V-50 Hz
GE-1-B-ES	1 Placa - 20° - 300°	2200	220 V-50 Hz
GE-2-B	2 Placas - 20° - 300°	3600	220 V-50 Hz

Construcción mueble en acero inox.

PORTES PAGADOS



GE-1-B-SIMPLE-ES



GE-2-B-DOBLE



GE-1-B-SIMPLE

TOSTADORES DE PAN

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
TSP-4- 1 PISO		189
4 Tubos de Cuarzo		
150 Tostadas/hora	465x250x230	1'7 KW.
TSP-6 - 2 PISOS		255
6 Tubos de Cuarzo		
300 Tostadas/hora	465x250x355	2'6 KW.

NOTA:

TOSTADORES CON RESISTENCIA BLINDADA

AUMENTAN 1 PISO 5 EUROS

AUMENTAN 2 PISOS 8 EUROS

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Reloj temporizador de 15 minutos máximo.
- Parada automática al finalizar el tiempo elegido.

MOD. 1 PISO.

Puesta en marcha. Al dar al reloj temporizador se encienden los tubos superiores, dispone de un interruptor para los inferiores.

MOD. 2 PISOS.

Puesta en marcha. Al dar al reloj temporizador se encienden los tubos del centro, dispone de un interruptor para los tubos superiores y otro para los inferiores.

- Esta gama de 2 tostadores en Acero Inoxidable, está equipada con dos o tres filas de cuarzo infrarrojos (1 050QC).

- Permite su utilización sin precalentamiento, sin humos y sin olores.



TSP-4-1 PISO



TSP-6-2 PISOS

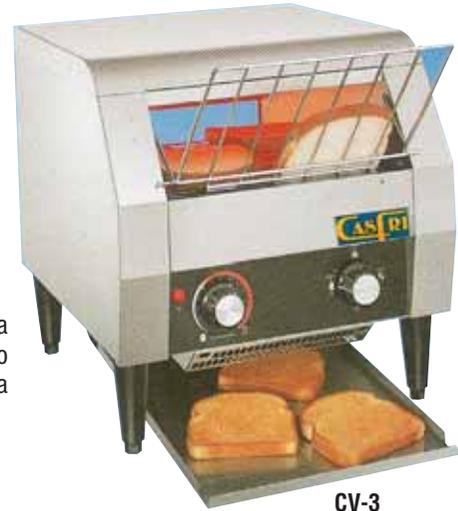
TOSTADORES DE PAN CONTINUOS



CV-2

PORTES PAGADOS

En ambos modelos es posible seleccionar la salida del pan tostado por la parte frontal o trasera simplemente cambiando la rampa de salida.



CV-3

MODELO	EUROS
CV-2	650

- Construido en acero inoxidable. Resistencias blindadas.
- Selector de funcionamiento de resistencias.
- Regulador de velocidad de la cadena.
- Ancho de la cadena: 26 cm. Con motor ventilado.
- Medidas: Ancho 420 x Fondo 370 x Alto 390 mm.
- Potencia: 1940 w. 230 v/50 Hz.
- Producción: 350/400 tostadas / hora.

MODELO	EUROS
CV-3	850

- Construido en acero inoxidable. Resistencias blindadas.
- Selector de funcionamiento de resistencias.
- Regulador de velocidad de la cadena.
- Ancho de la cadena: 26 cm. Con motor ventilado.
- Medidas: Ancho 420 x Fondo 468 x Alto 390 mm.
- Potencia: 2640 w. 230 v/50 Hz.
- Producción: 500/600 tostadas / hora.

TOSTADORES DE TÚNEL CINTA - GRAN RESTAURACIÓN

MODELO	MEDIDAS		EUROS
	LARGOxFONDOxALTO		
TPC-750	750x430x260		1.195

PORTES PAGADOS



TPC-700

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Dimensiones (Medidas)	750x430x260 mm
LargoxAnchoxAlto de zona cocción	500x220x80mm
Velocidad de avance	Regulable 0 y 1,7 cm (750 tostadas/hora)
Tensión de alimentación	1x230 W
Frecuencia	50-60 Hz
Cable de alimentación	1 Ph+N+PE - 3x1,5 mm ² 3 kW Potencia total
Potencia térmica nominal	1,5 kW Resistencia superior 1,5 kW Resistencia inferior

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Adecuado para tostar pan, gratinar o calentar platos.
- Capacidad máxima: 750 tostadas/hora.
- Construido en acero inox.
- Resistencias blindadas.
- Selector de modos: resistencia superior, inferior y ambas simultáneamente.
- Velocidad regulable con posibilidad de parada para pizzas.
- Descarga horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar recogida y limpieza.

SALAMANDRAS ELÉCTRICAS - GRATINADORA

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	NIVELES	EUROS
SLE-40	610x305x210	2	360

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 1 Parrilla regulable.
- Regul. de tiempo acústico 60" - Piloto testigo.
- Parrilla regulable a 2 niveles de cocción.
- Temporizador para gratinar.
- Potencia: 2.000 W.
- Voltaje: 220 V.



SLE-40

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
SLE-60	800x450x470	440

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 1 Parrilla regulable.
- Regul. de tiempo acústico 60" - Piloto testigo.
- Parrilla regulable a 2 niveles de cocción.
- Temporizador para gratinar.
- Potencia: 4.000 W.
- Voltaje: 220 V.



SLE-60

SALAMANDRA PIANO REGULABLE EN ALTURA

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
SLE-40-BR	475x510x530	780

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 1 Regulador de Potencia.
- Potencia: 2.800 W. - MONOFÁSICA.
- Dimensiones interiores: 400x350x240.
- Altura Regulable.
- Alimentación: 230/1/150 - MONOFÁSICA.

PORTES PAGADOS



SALAMANDRA PIANO REGULABLE EN ALTURA

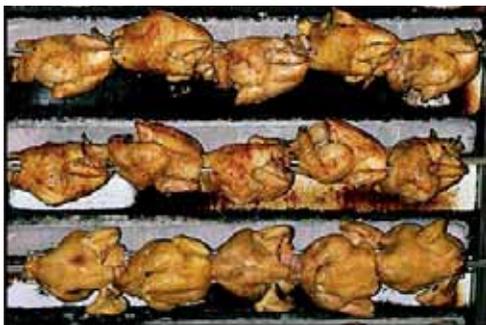
MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
SLE-60-BR	625x510x530	940

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 2 Reguladores de Potencia independientes.
- Potencia: 4.000 W. - MONOFÁSICA.
- Dimensiones interiores: 600x350x240.
- Altura Regulable.
- Alimentación: 230 V-50 H2 - MONOFÁSICA.



ASADORES VERTICALES A GAS



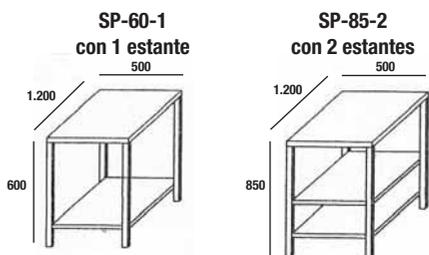
AV-15-P



AV-30-P

PORTES PAGADOS

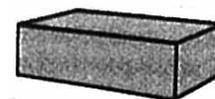
SOPORTES PARA ASADORES



BANDEJA DE TROCEO

Bandeja especial para trocear pollos, de gran capacidad.

MODELO	LARGO X FONDO X ALTO
BT	1.100 x 500 x 160



MODELO	ESPADAS	POLLOS	DIMENSIONES (mm)	PESO (kg)	POTENCIA (BTL/h)	EUROS	
AV-15-P		3	15	1.200 x 500 x 730	77	62.610	1.895
AV-30-P		6	30	1.200 x 500 x 1.1260	125	123.220	2.860
BT-110	Bandeja de troceo					320	
SP-60-1	Soporte para asador. AV-30-P					520	
SP-85-2	Soporte para asador. AV-15-P					620	

COCINAS SERIE SNACK 650 - MAKEXPRES

COCINAS SERIE SNACK

Una línea de cocinas estudiada para satisfacer cualquier exigencia de cocción de cafeterías, bares y establecimientos de hostelería cuya producción de alimento es variada y en módicas cantidades. La excelente calidad de sus materiales y componentes, junto a la robustez de su diseño, garantiza un mantenimiento e imagen impecables a lo largo del tiempo.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Encimeras estampadas en una sola pieza
- Pulidos Scotch Brite en acero inoxidable AISI 304.
- Todos los componentes son fácilmente sustituibles, ya que se ha estudiado hasta el más mínimo detalle a la hora de efectuar cualquier intervención en las máquinas.

MODELO	MEDIDAS MÓDULO	EUROS
MO-2-I	398x512x555	350
MO-4-I	598x512x555	425

MÓDULOS INFERIORES



MO-4-I



MO-2-I

B

COCINAS Y BARBACOAS SERIE SNACK 650 - MAKEXPRES



MK-2-TG



MK-4-TG

COCINAS SOBREMESA SNACK

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
MK-2-TG	"	400x650x475	3,5 Kw+4,5 Kw	780
MK-4-TG	"	600x650x475	3,5 Kw x 2+4,5 Kw x 2	1.150

BARBACOAS A GAS - PIEDRA LAVICA



BK-40-TG



BK-60-TG

BARBACOAS SERIE SNACK

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
BK-40-TG	"	400x650x475	6,9 Kw	865
BK-60-TG	"	600x650x475	13,9 Kw	1.200
CARGA DE LAVA SACO 11 KG.				115

BAÑOS MARÍA, FREIDORAS Y FRY-TOP SERIE SNACK 650 - MAKEXPRES



BM-40-TE



BM-60-TE

MODELO	ELÉCTRICO	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
BMK-40-TE	"	400x650x475	2,5 Kw	5 Li.	640
BMK-60-TE	"	600x650x475	2,5 Kw	7,5 Li.	850

FREIDORAS A GAS Y FRY-TOP A GAS - SERIE SNACK 650



FR-20-TG



FR-10-TG

FREIDORAS

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
FR-10-TG	"	400x650x475	6 Kw	8 Li.	1.150
FR-20-TG	"	600x650x475	6+6 Kw	8+8 Li.	1.980

FRY-TOP

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
FT-40-TG	"	400x650x475	6 Kw	1.050
FT-60-TG	"	600x650x475	6+6 Kw	1.450



FRY-TOP - FT-60-TG

COCINAS SERIE 750 - MAKEXPRES

COCINAS SERIE 750

Esta gama de productos ofrece una extensa variedad de muebles de cocina para el montaje del más pequeño Snack hasta la cocina de mayores prestaciones del mercado.

El tamaño estándar de estos equipos permite el diseño de cocinas.

La excelente calidad de sus materiales y componentes, junto a la robustez de su diseño, garantiza un mantenimiento e imagen impecables a lo largo del tiempo.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

- Pulidos Scotch Brite en acero inoxidable AISI 304.
- Todos los componentes son fácilmente sustituibles, ya que se ha estudiado hasta el más mínimo detalle a la hora de efectuar cualquier intervención en las máquinas.

La serie 750 permite un montaje mural o central.

COCINAS SERIE 750 - MAKEXPRES



MK-4-H
con horno



MK-4-AR
con armario

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO	EUROS
MK-4-H	"	700 x 750 x 850/910	3,5 x 2 - 4,5 x 2	4,8 Kw	2.150
MK-4-AR	"	700 x 750 x 850/910	3,5 x 2 - 4,5 x 2	—	1.840

Medidas horno: 570 x 670 x 300 mm.



MK-6-H
con horno y armario lateral



MK-6-AR
con armario

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO	EUROS
MK-6-H	"	1.050 x 750 x 850/910	3,5 x 3 - 4,5 x 3	4,8 Kw	2.850
MK-6-AR	"	1.050 x 750 x 850/910	3,5 x 3 - 4,5 x 3	—	2.585

Medidas horno: 570 x 670 x 300 mm.

Cocinas a gas con horno de nuevo diseño para el equipamiento de hostelería. La estructura completa en acero inoxidable ofrece un lujoso aspecto y es de fácil limpieza. Resistentes quemadores a gas con interruptores de termostato individuales, preparados para gas natural y propano. Las patas ajustables de acero inoxidable son fáciles de adecuar a los diferentes niveles de suelo.

B

COCINAS Y FRY-TOP - MAKEXPRES



MKF-6-H
4 fuegos con horno
Armario lateral
Fry-Top de 316 x 560



FT-75-ARG
con armario

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO	EUROS
MKF-6-H	"	1.050 x 750 x 850/910	3,5 x 3 - 4,5 x 3	4,8 Kw	3.200
FT-75-ARG	"	700 x 750 x 850/910	82,147 Btu/hr	—	2.100

Medidas Fry-Top: Cocina MKF-6-H: 316 x 560 mm.
Fry-Top-75-ARG - Placa Lisa - Rayada - 1/3

Medidas Horno: 570 x 670 x 300 mm.

COCINAS TRES FUEGOS CON HORNO - MAKEXPRES



COCINA MK-3-H - 3 FUEGOS
Horno y armario lateral

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO	EUROS
MK-3-H	"	1.050 x 750 x 850/910	3,5 x 2 + 4,5	4,8 Kw	1.960
MK-3-AR	"	1.050 x 750 x 850/910	3,5 x 2 + 4,5	con armario	1.620

Medidas Horno: 570 x 670 x 300

FREIDORAS SERIE 750 CON MUEBLE - MAKEXPRES



FRM-40-TG



FRM-20-TG

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
FRM-20-TG	"	360 x 750 x 850/910	15,5 Kw	20 Li.	1.560
FRM-40-TG	"	700 x 750 x 850/910	15,5 Kw x 2	20+20 Li.	2.690

BAÑO MARÍA A GAS - MAKEXPRES SERIES 650 Y 750



BMK-60-G



BMK-75-MG

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
BMK-60-G	"	600 x 650 x 475	4 Kw	7,5 Li.	890
BMK-75-MG	"	700 x 750 x 850/910	12 Kw	20 Li.	1.500

COCINAS INDUSTRIALES SOBREMESA SERIE 550 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
CS-80	800X550X240	2	985
CS-120	1200x550x240	3	1.250
P-55	Plancha lisa con canal recogida grasa		196

- Potencia CS-80: 14 kW.
- Peso CS-80: 44 Kg.

- Potencia CS-120: 22 kW.
- Peso CS-120: 64 Kg.

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inox.
- Bandeja recoge grasas en acero inox.
- Quemadores de latón de doble corona totalmente equipados con válvula de seguridad termopar.
- Parrilla de plano de trabajo en hierro de fundición.



CS-80



CS-120

COCINAS INDUSTRIALES SOBREMUEBLE SERIE 550 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
CM-80	800X550X850	2	1.230
CM-120	1200x550x850	3	1.520

- Potencia CM-80: 14 kW.
- Peso CM-80: 62 Kg.

- Potencia CM-120: 22 kW.
- Peso CM-120: 84 Kg.

Plancha lisa cocina con canal recoge grasas



MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
P-55	410X382X50	196



CM-80



CM-120

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja recoge líquidos embutida en inox.
- Bandeja recoge grasas en inox.
- Quemadores 3 en latón de doble corona, con llamas uniformes.
- Equipados con válvula de seguridad termopar.
- Parrilla de hierro fundición.
- Pies regulables en acero inoxidable.

PORTES PAGADOS

COCINAS INDUSTRIALES CON HORNO

SERIE 550 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
CMH-80	800x550x850	2	1.740
CMH-120	1200x550x850	3	2.350

- Potencia CMH-80: 22 kW.
- Peso CMH-80: 115 Kg.

- Potencia CMH-120: 30 kW.
- Peso CMH-120: 148 Kg.

Plancha lisa cocina con canal recoge grasas



MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
P-55	410x382x50	196
GRATINADOR PARA HORNO +		190



CMH-80



CMH-120

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja recoge líquidos embutida en inox.
- Bandeja recoge grasas en inox.
- Quemadores de 8 kW latón de doble corona, con llamas uniformes.
- Equipados con válvula de seguridad termopar.
- Horno GN 1/1 aislado térmicamente, esmaltado y con guías en inox. con una parrilla esmaltada.
- Pies regulables en acero inoxidable.
- Interior horno esmaltado.
- Gratinador tubular de 2 kW con válvula simultaneada con el horno (opcional).
- Armario lateral de gran capacidad.

COCINA INDUSTRIAL SOBREMESA

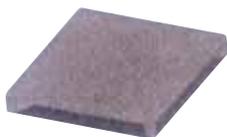
SERIE 750 SNACK

PORTES PAGADOS

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
CSB-750	800x750x240	1.460

- Potencia 4 fuegos: 24'5 kW. Peso: 70 Kg.

Plancha lisa cocina con canal recoge grasas



MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
P-43	385x305x67	175



CSB-750

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja recoge líquidos embutida en inox.
- Bandeja recoge grasas en inox.
- Quemadores 4 de latón de doble corona, con llamas uniformes de 1x8,0 kW + 1x4,5 kW + 2x6,0 kW.
- Equipados con válvula de seguridad termopar.

B

COCINAS INDUSTRIALES SOBRE MUEBLE SERIE 750 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
CSM-400	800x750x850	4	1.798
CSM-600	1200x750x850	6	2.540
P-43	Plancha lisa con canal recoge grasas		175

- Potencia CSM-400: 24'5 kW.
- Peso CSM-400: 95 Kg.

- Potencia CSM-600: 38'5 kW.
- Peso CSM-600: 115 Kg.

CARACTERÍSTICAS:
IGUALES QUE LAS
COCINAS CON HORNO



CSM-600

CS-80



CSM-400

COCINAS INDUSTRIALES CON HORNO SERIE 750 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
CMH-401-L	800x750x850	4	2.395
CMH-601-L	1200x750x850	6	3.260

- Potencia CMH-401-L: 32 kW.
- Peso CMH-401-L: 135 Kg.

- Potencia CMH-601-L: 45 kW.
- Peso CMH-601-L: 170 Kg.

Plancha lisa cocina con canal recoge grasas



MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
P-43	385x305x67	175



CMH-441-L

**EL MODELO GMH-601-L
CON ARMARIO LATERAL
DE GRAN CAPACIDAD**

CARACTERÍSTICAS:

- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja recoge líquidos embutida en inox.
- Bandeja recoge grasas en inox.
- Quemadores en latón de doble corona, con llamas uniformes.
- Equipados con válvula de seguridad termopar.
- Horno GN 2/1 aislado térmicamente, esmaltado y con guías en inox. con una parrilla esmaltada.
- Pies regulables en acero inoxidable.
- Interior horno esmaltado.



CMH-601-L

COCINAS INDUSTRIALES SERIE TECNO

NUEVA D 902 XS



Gran Horno Valvulado

MODELO	MEDIDAS	EUROS
D 902 XS	ACERO INOX 90x60x95	1.540

- 4 quemadores a gas + 1 fuego gigante
- Todos los quemadores con válvula seguridad

HORNO EQUIPADO CON:

- Válvulas seguridad
- Encendido electrónico
- Reloj avisador

- Luz horno
- Termostato regulable

Horno Gas - Butano - Grill Eléctrico

PORTES PAGADOS

NUEVA COCINA GRAN GOURMET



MODELO	EUROS
PL-998-XS	1.850
DIMENSIONES	90x60x85
MUEBLE	TOTAL INOX
GRAN HORNO ENCENDIDO	Maxi Gas con termostato y dispositivo de seguridad Electrónico de los quemadores y del horno Magic Flame
PARRILLAS	Hierro fundido - Parrilla y encimera
FUEGOS	4 fuegos a gas + 1 fuego central triple corona a butano

NUEVAS COCINAS BERTO'S DE TRES FUEGOS CON HORNOS A GAS SERIE 600

MODELO	EUROS	OPCIONAL	EUROS
G6F3H12+T	2.350	9 PLR PLANCHA LISA	285
Cod. 21661600		Medidas: 390x390	



kw 30

POTENCIA	PESO	VOLUMEN
31 kw	148 kg	1,1 m ³
26.660 kcal/h		
105.772 Btu/h		

PORTES PAGADOS

HORNO mm 830x400x4 pos.



G6F3H12+T

ENCIMERA INDUSTRIAL A INDUCCIÓN

MODELO	Ø	TENSIÓN	W	EUROS
PLI-72	25	230 V	3500	380
Medidas: 380 x 420 x 170 mm.				

Carcasa de acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0 a 180 minutos. Temperatura de 60 a 240 °C. Potencia de 500 a 3.500 W.



Ventajas de la inducción: Cocción más rápida, más limpia, más segura, ahorro energético, facilidad de instalación, etc.

B

FRY-TOPS A GAS O ELÉCTRICOS MULTIPAN

CON CAJÓN RECOGE GRASAS EN ACERO RECTIFICADO



SERIE 600 PLUS



1300 cm²



MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSIÓN	EUROS
	300 x 600 x 290 h 11 4/5" x 23 3/5" x 11 2/5" h	kW5 KCAL/H 3.440 Btu/h 13.648	V 400-415 3N	
6FL3B	FRY-TOP A GAS SOBRE BANCO. MULTIPAN "PLACA LISA"			1.075

SERIE 700 MACROS



2000 cm²



MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
	400 x 700 x 900 h 15 3/4" x 27 1/2" x 35 3/8" h	kW 6 KCAL/H 5.160 Btu/h 20.472	
G7FL4M	FRY-TOP A GAS. MULTIPAN "PLACA LISA". CON MUEBLE		1.680

P A E L L E R O S , B A R B A C O A S Y F R Y - T O P S



CASFRI cocinas

SERIE-600-PLUS. A GAS O ELÉCTRICAS



COCINAS COMPACTAS POTENTES

PARA ESPACIOS LIMITADOS

PEQUEÑAS EN TAMAÑO · GRANDES EN PRESTACIONES

COCINAS ELÉCTRICAS

SERIE 600 PLUS - INDUSTRIAL



BERTO'S

 <p>8 KW</p> 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>TRIFÁSICO</th> <th>MEDIDAS</th> <th>POTENCIA</th> <th>TENSIÓN TRIFÁSICA</th> <th>EUROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E6P4B</td> <td>Cod. 21722000</td> <td>600 x 600 x 290 h 23 3/5" x 23 3/5" x 11 2/5" h</td> <td>kW 8</td> <td>V 400-415 3N~</td> <td>960</td> </tr> </tbody> </table> <p>COCINA ELÉCTRICA DE BANCO, DE 4 FUEGOS Ø 180 TRIFÁSICA</p>	MODELO	TRIFÁSICO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSIÓN TRIFÁSICA	EUROS	E6P4B	Cod. 21722000	600 x 600 x 290 h 23 3/5" x 23 3/5" x 11 2/5" h	kW 8	V 400-415 3N~	960
MODELO	TRIFÁSICO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSIÓN TRIFÁSICA	EUROS								
E6P4B	Cod. 21722000	600 x 600 x 290 h 23 3/5" x 23 3/5" x 11 2/5" h	kW 8	V 400-415 3N~	960								
 <p>8 KW</p> 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MODELO</th> <th>MONOFÁSICO</th> <th>MEDIDAS</th> <th>POTENCIA</th> <th>TENSIÓN MONOFÁSICA</th> <th>EUROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E6P4B V3</td> <td>Cod. 21722000</td> <td>600 x 600 x 290 h 23 3/5" x 23 3/5" x 11 2/5" h</td> <td>kW 8</td> <td>230-240-V-3N</td> <td>960</td> </tr> </tbody> </table> <p>COCINA ELÉCTRICA DE BANCO, DE 4 FUEGOS Ø 180 MONOFÁSICA</p>	MODELO	MONOFÁSICO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSIÓN MONOFÁSICA	EUROS	E6P4B V3	Cod. 21722000	600 x 600 x 290 h 23 3/5" x 23 3/5" x 11 2/5" h	kW 8	230-240-V-3N	960
MODELO	MONOFÁSICO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSIÓN MONOFÁSICA	EUROS								
E6P4B V3	Cod. 21722000	600 x 600 x 290 h 23 3/5" x 23 3/5" x 11 2/5" h	kW 8	230-240-V-3N	960								

B



CASFRI COCINAS



SERIE 600 PLUS - A GAS

PORTES PAGADOS

BERTO'S

PAELLEROS, BARBACOAS Y FRY-TOPS

 <p>19,8 KW</p> 	<p>MODELO</p> <p>G6F6B Cod. 21603000</p>	<p>MEDIDAS</p> <p>900 x 600 x 290 h 35 2/5" x 23 3/5" x 11 2/5" h</p>	<p>POTENCIA</p> <p>kW 19,8 kcal/h 17.028 Btu/h 67.557</p>	<p>EUROS</p> <p>1.560</p>
	<p>OPCIONAL</p> <p>ENCENDIDO ELÉCTRICO</p> <p>130</p>	<p>COCINA DE 6 FUEGOS A GAS, DE BANCO</p>		
 <p>16,7 KW</p> 	<p>MODELO</p> <p>G6F4+FG1 Cod. 21604000</p>	<p>MEDIDAS</p> <p>600 x 600 x 900 h 23 3/5" x 23 3/5" x 35 2/5" h</p>	<p>POTENCIA</p> <p>kW 16,7 kcal/h 14.362 Btu/h 56.980</p>	<p>EUROS</p> <p>2.165</p>
	<p>OPCIONAL</p> <p>ENCENDIDO ELÉCTRICO FOGONES ENCENDIDO ELÉCTRICO HORNO</p> <p>100 110</p>	<p>COCINA DE 4 FUEGOS A GAS - HORNO A GAS, INOX. 1/1 GN</p>		
 <p>10,4 KW</p> 	<p>SERIE 700 MACROS</p>			
	<p>MODELO</p> <p>E7P4B kW 10,4</p>	<p>MEDIDAS</p> <p>700 x 800 x 290 h V 400 - 415 3N ~ kg 41 m³ 0,43</p>	<p>EUROS</p> <p>1.300</p>	
  <p>22,5 KW</p>  <p>ALTA POTENCIA</p>	<p>MODELO</p> <p>G7F4+FE1 Cod. 18704800</p>	<p>MEDIDAS</p> <p>800 x 700 x 900 h 31 1/2" x 27 1/2" x 35 3/8" h</p>	<p>POTENCIA</p> <p>kW 19 + 3 kcal/h 16.340 Btu/h 64.828</p>	<p>TENSIÓN</p> <p>V 230-240</p>
	<p>EUROS</p> <p>3.265</p>	<p>COCINA DE 4 FUEGOS A GAS HORNO ELÉCTRICO A CONVECCIÓN, INOX. 1/1 GN 530 x 650 x 4 EN mm. 600 x 400</p>		
<p>OPCIONAL</p> <p>Plancha lisa 370 x 570 para 2 fuegos 370 Plancha estriada 370 x 570 para 2 fuegos 395</p>				
 <p>23 KW</p>  <p>ALTA POTENCIA</p>	<p>MODELO</p> <p>G7F4+FG1 Cod. 18703800</p>	<p>MEDIDAS</p> <p>800 x 700 x 900 h 31 1/2" x 27 1/2" x 35 3/8" h</p>	<p>POTENCIA</p> <p>kW 23 kcal/h 16.340 Btu/h 64.828</p>	<p>EUROS</p> <p>2.995</p>
	<p>COCINA DE 4 FUEGOS A GAS HORNO A GAS, INOX. 1/1 GN 600 x 400 mm.</p>			
<p>OPCIONAL</p> <p>Plancha lisa 370 x 570 para 2 fuegos 370 Plancha estriada 370 x 570 para 2 fuegos 395</p>				

HORNOS MICROONDAS



HORNOS A CONVECCIÓN



HORNOS PARA PIZZERÍA



AMASADORAS



B

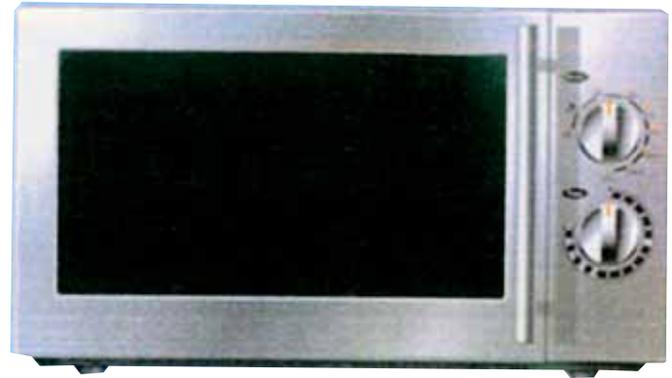
HORNOS MICROONDAS TOTAL INOX

NUEVO MODELO TOTAL - INOX - 23 LITROS

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
MWO-A-3	510x420x350	210

CARACTERÍSTICAS

- Potencia Microondas 900 W.
- 5 Niveles de Potencia seleccionables para Microondas.
- Regulador de tiempo hasta 30 minutos.
- Señal acústica.
- Capacidad de 23 Litros.
- Plato giratorio.
- Luz interior.



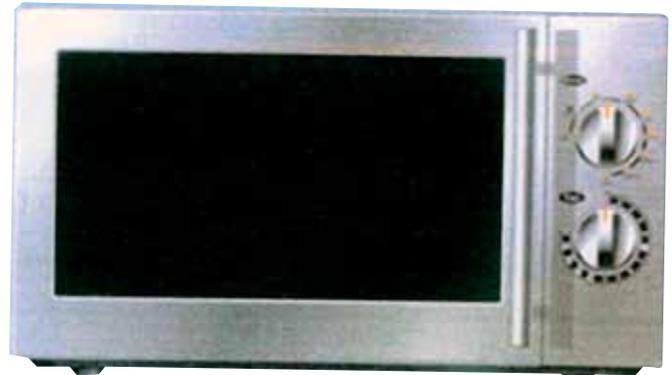
MWO-A-3

NUEVO MODELO TOTAL - INOX - 23 LITROS

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
MWO-A-3-GRILL	510x420x350	230

CARACTERÍSTICAS

- Potencia Microondas 900 W.
- Potencia Grill 1.000 W.
- 5 Niveles de Potencia seleccionables para Microondas.
- Regulador de tiempo hasta 30 minutos.
- Señal acústica.
- Capacidad de 23 Litros.
- Plato giratorio.
- Luz interior



MWO-A-3-GRILL

HORNO MICROONDAS CERÁMICO SIN PLATO - 23 LITROS

MODELO	LARGOxALTOxFONDO	EUROS
MIG-2340-GRILL	508x406x310	270

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad: 23 l.
- Cerámico (sin plato giratorio).
- Potencia del microondas: 900 W.
- Potencia del grill: 950 W.
- Grill y grill con combinación.
- Señal de fin de cocción.
- 8 niveles de potencia.
- Temporizador digital: 95 min.
- Peso bruto: 18,5 Kg.
- Dimensiones: 508 x 406 x 310 mm.
- Programa de descongelación.
- Exterior inox.
- Interior cerámico.
- Frontal: Espejo.

CERÁMICO
sin plato giratorio

INOX

ESPEJO



MIG-2340-GRILL

HORNOS MICROONDAS TOTAL ACERO INOX - EXTERIOR E INTERIOR

NUEVO MODELO TOTAL - INOX- MECÁNICO / MANUAL COMBINADO MICROONDAS GRILL - 20 LITROS

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
MIG-2011	495x390x300	145

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad: 20 L. Dimensión: 520x394x337 mm.
- Peso bruto: 16,5 Kg.
- Potencia del microondas: 800 W.
- Potencia del GRILL: 1.000 W.
- GRILL & GRILL con combinación
- 6 niveles de Potencia.
- Temporizador de 30 min. Señal fin de cocción.
- Programa de descongelación.
- Plato giratorio.



MIG-2011-INOX

NUEVO MODELO TOTAL - INOX- DIGITAL COMBINADO MICROONDAS GRILL - 25 LITROS

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
MIG-2522-SE	510x410x305	198

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad: 25 L. Dimensión: 572x475x368 mm.
- Peso bruto: 19 Kg.
- Potencia del microondas: 900 W.
- Potencia del GRILL: 1.000 W.
- GRILL & GRILL con combinación
- 8 niveles de Potencia.
- Temporizador DIGITAL de 60 min. Señal fin de cocción.
- 9 menús de cocción automática.
- Programa de descongelación.
- Cierre con mecanismo de seguridad para niños.
- Plato giratorio.



MIG-2522-SE

NUEVO MODELO TOTAL - INOX- "CONVECCIÓN" DIGITAL MICROONDAS+CONVECCIÓN+GRILL SIMULTÁNEO - 25 LITROS

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
MIG-2524-CO	510x410x305	265

CARACTERÍSTICAS

- 5 EN 1 MICROONDAS POR CONVECCIÓN.
- Capacidad: 25 L. Dimensión: 580x475x380 mm.
- Peso bruto: 21,5 Kg.
- Potencia del microondas: 900 W.
- Potencia de convección: 1.400 W.
- Potencia del GRILL: 1.200 W.
- 10 posiciones para cocción por convección.
- 4 Posiciones para seleccionar la temperatura de cocción.
- 10 niveles de potencia.
- Temporizador DIGITAL de 95 min.
- 7 menús de cocción automática.
- Cocción rápida.
- Programa de descongelación.
- Cierre con mecanismo de seguridad para niños.
- Señal fin de cocción.
- Plato giratorio.



MIG-2524-CO



HORNOS A CONVECCIÓN PARA BOLLERÍA Y PANIFICACIÓN

MODELO	EUROS
HCE-80	598



CARACTERÍSTICAS:

- Especial para bollería y panificación.
- Construido en acero inox.
- Puerta con doble cristal y luz interior.
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 435x315 mm.
- Dimensiones: Ancho 590 x Fondo 595 x Alto 575 mm.
- Potencia: 2670 W. - 230 V/50 Hz.



HCE-80

MODELO	EUROS
HCE-80-G CON GRILL	696



CARACTERÍSTICAS:

- Especial para bollería y panificación y provisto de grill superior para gratinar.
- Construido en acero inox con puerta con doble cristal y luz interior.
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer acústico 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 435x315 mm.
- Dimensiones: Ancho 590 x Fondo 595 x Alto 575 mm.
- Potencia: 2670 W. + 2000 W grill - 230 V/50 Hz.
- Con humidificador manual.



HCE-80-G CON GRILL Y HUMIDIFICADOR

HORNO A CONVECCIÓN - 4 BANDEJAS - 600 x 400 mm. PANIFICACIÓN - TOTAL INOX.

MODELO	EUROS
HC-864-I	1.260

BANDEJAS 600x400 mm EN DOTACIÓN

CARACTERÍSTICAS:

- Horno a convección para bollería y panificación.
- Construido en acero inoxidable.
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 600x400 mm.
- Dimensiones: Ancho 834 x Fondo 672 x Alto 572 mm.
- Potencia: 6,4 Kw.
- Voltaje: 230 V/50 Hz.



HC-864-I CON HUMIDIFICADOR



HORNOS A CONVECCIÓN TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR

NUEVOS MODELOS SERIE SNACK

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NFC-5D	2 MOTORES HUMIDIFICADOR	1.980
NFC-8D	2 MOTORES HUMIDIFICADOR	2.995
NFC-10D	2 MOTORES HUMIDIFICADOR	3.450

BANDEJAS 600 x 400

**HORNOS DE GRAN CAPACIDAD
Y POTENCIA
CONEXIÓN TRIFÁSICA O MONOFÁSICA**

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	DIMENSIONES	BANDEJAS
NFC-5D	220 V/380 V	11 Kw	900x1150x730	5
NFC-8D	220 V/380 V	16 Kw	900x1150x1500	8
NFC-10D	220 V/380 V	16 Kw	900x1150x1500	10

**HORNOS VERSÁTILES PARA SER
UTILIZADOS EN PANIFICACIÓN
O GASTRONOMÍA**

Hornos de convección

Estos hornos están equipados con dos temporizadores, uno para la cocción y otro para el humidificador.

Interior y exterior del horno en acero inoxidable, puerta de cristal resistente al calor con aislante de silicona a prueba de fugas de vapor o aire. La puerta es fácil de desmontar, lo que nos permite una cómoda limpieza del horno.

El horno también está equipado con dos ventiladores, la cocción es óptima gracias al adecuado sistema de calor y la posibilidad de utilizar el humidificador según convenga.

Bandejas de medida 600x400 cm.



NFC-5D



NFC-8D



NFC-10D

HORNOS CONVECCIÓN PANADERÍA DE 4 BANDEJAS 430x345 Y DE 3 ó 4 BANDEJAS 600x400

MODELOS		EUROS
CP-44-H	HORNO PANADERÍA CON HUMIDIFICADOR	890
CP-63-H	HORNO PANADERÍA CON HUMIDIFICADOR	1.450
CP-64-H	HORNO PANADERÍA CON HUMIDIFICADOR	1.598

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CP-44-H

- Peso: 32 Kg.
- 4 bandejas 430 x 345.
- Distancia entre guías: 75 mm.
- Alimentación: 1 x 230 Vac / 50-60 Hz / 3,1 Kw/3x2,5. Manguera con Schucko.
- Conexión agua: 3/4 de pulgada, 1-2,5 Bar.
- Exterior e interior totalmente en acero.
- Rack portabandejas fácilmente extraíble para limpieza.
- Luz interior.
- Puerta extraíble.
- Bandejas aluminio incluidas.
- Temperatura máxima: 250 °C y temporizador 0-120 minutos más modo continuo.
- Medidas: 63 x 66 x 52 cm.



CP-44-H 430 x 345
4 BANDEJAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CP-63-H

- Peso: 38 Kg.
- 3 bandejas 600 x 400 - Bandejas aluminio incluidas.
- Distancia entre guías: 75 mm.
- Alimentación: 1 x 230 Vac / 50-60 Hz / 3,7 Kw/3x2,5. Manguera con Schucko.
- Conexión agua: 3/4 de pulgada, 1-2,5 Bar.
- Exterior e interior totalmente en acero.
- Rack portabandejas fácilmente extraíble para limpieza.
- Dos posiciones 600 x 400 o GN 1/1.
- Luz interior.
- Micro seguridad de puerta.
- Inversor de giro automático.
- Termostato seguridad rearmable.
- Puerta extraíble.
- Temperatura máxima: 250 °C y temporizador 0-120 minutos más modo continuo.
- Medidas: 80 x 76 x 44 cm.



CP-63-H 600 x 400
3 BANDEJAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CP-64-H

- Peso: 44 Kg.
- 4 bandejas 600 x 400 - Bandejas aluminio incluidas.
- Distancia entre guías: 75 mm.
- Alimentación: 3 x 380 Vac / Frecuencia 50-60 Hz / Potencia 5,2 Kw/Sección 5x1,5.
- Conexión agua: 3/4 de pulgada, 1-2,5 Bar.
- Exterior e interior totalmente en acero.
- Rack portabandejas fácilmente extraíble para limpieza.
- Dos posiciones 600 x 400 o GN 1/1.
- Luz interior.
- Micro seguridad de puerta.
- Puerta extraíble.
- Inversor de giro automático.
- Temperatura máxima: 250 °C y temporizador 0-120 minutos más modo continuo.
- Medidas: 80 x 77 x 51 cm.



CP-64-H 600 x 400
4 BANDEJAS

PORTES PAGADOS



- PANIFICACIÓN -



CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- 4 bandejas de 330 x 460 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 3.000 W / 230 V.
- Medidas: 650 x 770 x 550 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
43-P	950



43-P - 4 BANDEJAS DE 330 x 460 MM

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- 4 bandejas de 330 x 460 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 3.300 W / 230 V.
- Medidas: 650 x 770 x 550 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.
- Con humidificador

MODELO	EUROS
43-P-UMI	998



43-P-UMI
4 BANDEJAS DE 330 x 460 MM

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con humidificador
- 3 bandejas de 600 x 400 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 4.000 W / 400 3N/230 V.
- Medidas: 760 x 955 x 460 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
36-P-UMI	1.590



36-P-UMI
3 BANDEJAS DE 600 x 400 MM

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN - INOX

600x400 PASTELERÍA-PANIFICACIÓN



CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con humidificador
- 4 bandejas de 600 x 400 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 4.000 W / 400 3N/230 V.
- Medidas: 760 x 955 x 460 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
44-P-UMI	1.960



44-P-UMI
4 BANDEJAS DE 600 x 400 MM

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Vapor directo
- 6 bandejas de 600 x 400 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 9.200 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 830 x 770 mm.
- 2 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
64-P-VAP	3.450



64-P-VAP
6 BANDEJAS DE 600 x 400 MM

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Vapor directo.
- 10 bandejas de 600 x 400 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 13.700 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 830 x 1.070 mm.
- 3 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
104-P-VAP	5.230



104-P-VAP
10 BANDEJAS DE 600 x 400 MM

**NOTA: HORNOS A GAS,
CONSULTAR PRECIO Y
CARACTERÍSTICAS**



HORNOS A CONVECCIÓN



- GASTRONOMÍA -

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con humidificador
- 4 bandejas de 2/3 G-N
- Distancia: 70 mm.
- Potencia: 2.500 W / 230 V.
- Medidas: 650 x 710 x 500 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MULTIFUNCIÓN CON GRILL

MODELO	EUROS
23-GM-UMI	998



23-GM-UMI
4 BANDEJAS DE 2/3 GN

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con vapor directo.
- 5 bandejas de 2/3 G-N
- Distancia: 70 mm.
- Potencia: 3.300 W / 230 V.
- Medidas: 635 x 770 x 685 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MULTIFUNCIÓN CON GRILL

MODELO	EUROS
25-G-VAP	1.895
OPCIONAL: SONDA	250



25-5-VAP
5 BANDEJAS DE 2/3 GN

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con vapor directo.
- 4 bandejas de 1/1 G-N
- Distancia: 80 mm.
- Potencia: 6.800 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 830 x 610 mm.
- 2 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
45-G-VAP	2.998
OPCIONAL: SONDA	250



45-G-VAP
4 BANDEJAS DE 1/1 GN

B

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

HORNOS A CONVECCIÓN



- GASTRONOMÍA -

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con vapor directo.
- 6 bandejas de 1/1 GN
- Distancia: 80 mm.
- Potencia: 9.200 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 230 x 770 mm.
- 2 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
61-G-VAP	3.450
OPCIONAL SONDA	250



61-G-VAP
6 BANDEJAS DE 1/1 GN

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con vapor directo.
- 10 bandejas de 1/1 GN
- Distancia: 80 mm.
- Potencia: 13.700 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 830 x 1.070 mm.
- 3 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
101-G-VAP	5.260
OPCIONAL: SONDA	250

**NOTA: HORNOS A GAS,
CONSULTAR PRECIO Y
CARACTERÍSTICAS**



101-G-VAP
10 BANDEJAS DE 1/1 GN

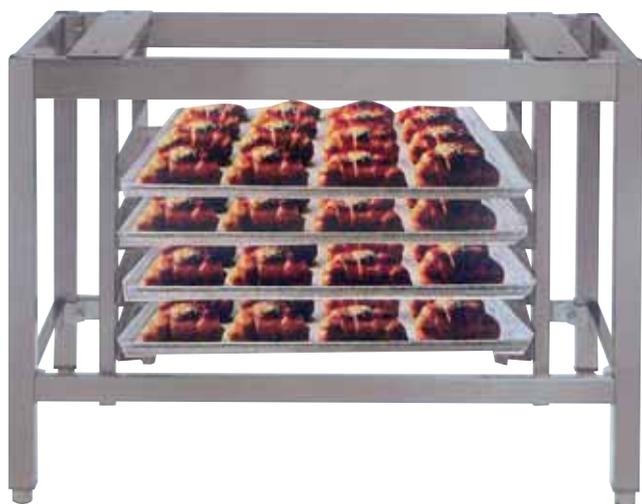
HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

SOPORTES Y FERMENTADORAS PARA HORNOS

> SOPORTES PARA BANDEJAS

MODELO		EUROS
SUP-55	BANDEJAS 1/1 GN O 600x400	620
SUP-53	BANDEJAS 1/1 GN O 600x400	660
SUP-54	BANDEJAS DE 2/3 GN	598

PORTES PAGADOS



SOPORTE SUP-55 - 5 BANDEJAS
LARGO 968 x FONDO 740 x ALTO 690



SOPORTE SUP-53 - 7 BANDEJAS
LARGO 760 x FONDO 885 x ALTO 880

SOPORTE SUP-54 - 7 BANDEJAS
LARGO 635 x FONDO 680 x ALTO 880

FERMENTADORAS PARA HORNOS



FM-84-INOX
LARGO 860 x FONDO 590 x ALTO 915



FM-84
LARGO 860 x FONDO 590 x ALTO 915



FM-83
LARGO 600 x FONDO 530 x ALTO 915

> FERMENTADORAS

MODELO	BANDEJAS	EUROS
FM-83	8 BANDEJAS DE 433x333 - 1.400 W	795
FM-84	8 BANDEJAS DE 600x400 - 1/1-GN - 1.400 W	950
FM-84-INOX	8 BANDEJAS DE 600x400 - 1/1 GN - 1.400 W	998

TEMPERATURA DE 0°-90°

B

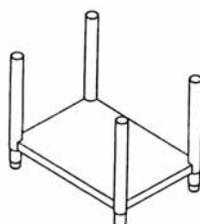
HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR ELÉCTRICOS - BANDEJAS - 4 x GN 2/3



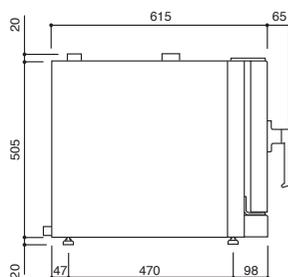
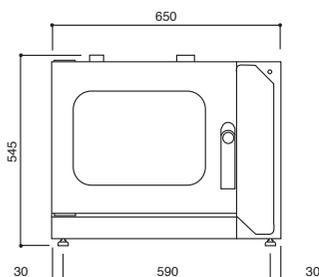
NIKE-234
NIKE-234-S

HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

SOPORTE - SP - 234



MODELO		CARACTERÍSTICAS COMUNES NKE 234 S y NKE-234	
POTENCIA	WATT	4100 WATT	
ALIMENTACIÓN	VOLT.	400 V 3N	
POTENCIA CAMARA	kW	CALENTAMIENTO	3,9 kW
DIMENSIONES	MM	660x615x630-H	
BANDEJAS		4 - 2/3 GN	
DOTACIÓN	SONDA AL CORAZÓN SÓLO MODELO NKE-234-S CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL ILUMINACIÓN INTERNA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLES PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE		



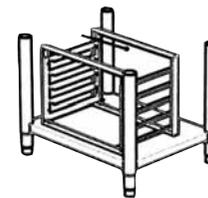
MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE-234	ELÉCTRICO	3.420
NKE-234-S	ELÉCTRICO SONDA	4.125
SP-234	SOPORTE HORNO	565

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

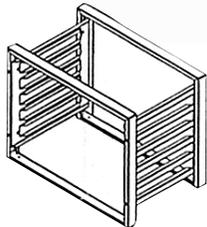
ELÉCTRICO O A GAS - 6 x GN 1/1



DETALLE
SOPORTE
CON CESTO

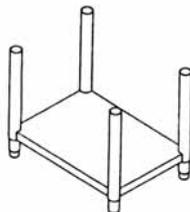


CESTO SOPORTE CS-106



NKE-106-M
NKG-106-M

SOPORTE - SP-106



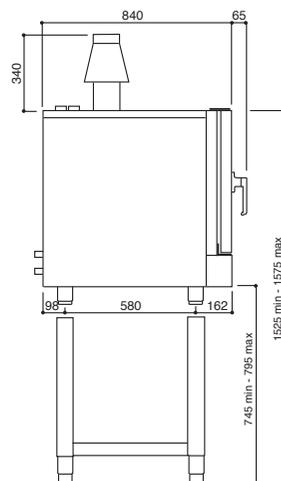
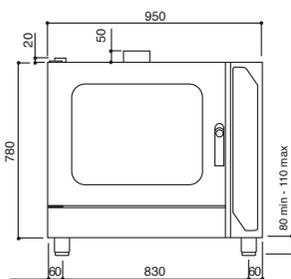
CHIMENEA
CORTAVIENTO



NKG-106-M-GAS

MODELO		NKG106-M-GAS	NKE106-M-ELÉCTRICO
POTENCIA	WATT	300 WATT	9300 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CÁMARA	kW CALENTAMIENTO	14 kW	9 kW
DIMENSIONES	MM	900x880x890-H	900x880x890-H
BANDEJAS		6 - GN 1/1	6 - GN 1/1
DOTACIÓN		CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL INVERSIÓN DE MARCHA VENTILACIÓN ILUMINACIÓN INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE	

NKE-106-M-ELÉCTRICO



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE106-M	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	5.860
NKG106-M	HORNO MECÁNICO GAS	6.920
SP-106	SOPORTE HORNO	640
CHV-106	CHIMENEA CORTAVIENTO	174
CS-106	CESTO SOPORTE	300
CHIMENEA	CORTAVIENTO - OPCIONAL PARA INSTALACIÓN SIN CAMPANA-OBLIGATORIA	

LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

B

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR ELÉCTRICO O A GAS - 10 x GN 1/1

HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

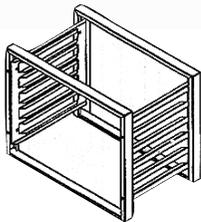


DETALLE
SOPORTE
CON CESTO



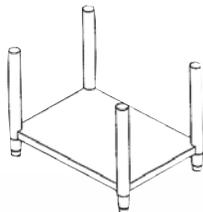
NKE-110-M
NKG-110-M

CESTO SOPORTE CS-110M

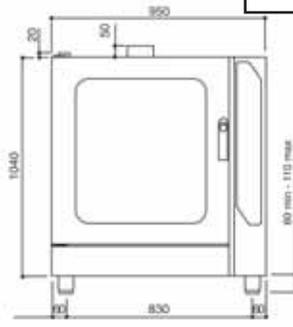
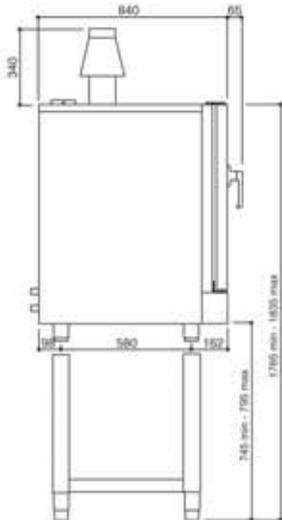


NKG-110-M-GAS

SOPORTE - SP-110



NKE-110-M-ELÉCTRICO



MODELO		NKG110-M-GAS	NKE110-M-ELÉCTRICO
POTENCIA	WATT	500 WATT	15.300 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CÁMARA	kW CALENTAMIENTO	21 kW	15 kW
DIMENSIONES	MM	900x880x1150-H	900x880x1150-H
BANDEJAS		10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN
DOTACIÓN		CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL INVERSIÓN DE MARCHA VENTILACIÓN ILUMINACIÓN INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE	

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE110-M	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	7.985
NKG110-M	HORNO MECÁNICO GAS	9.345
SP-110	SOPORTE HORNO	640
CHV-110	CHIMENEA CORTAVIENTO	250
CS-110	CESTO SOPORTE	365
CHIMENEA	CORTAVIENTO - OPCIONAL	
PARA INSTALACIÓN SIN CAMPANA-OBLIGATORIA		

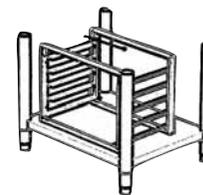
LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

ELÉCTRICO O A GAS - 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1

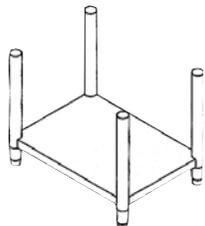


DETALLE SOPORTE CON CESTO



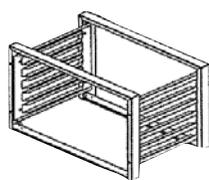
NKE-210-M
NKG-210-M

SOPORTE HORNO SP-210-M

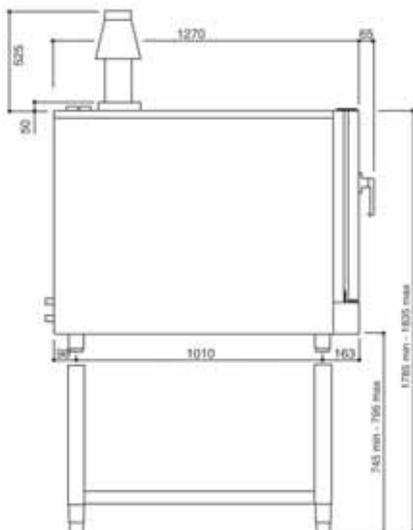


NKG-210-M-GAS

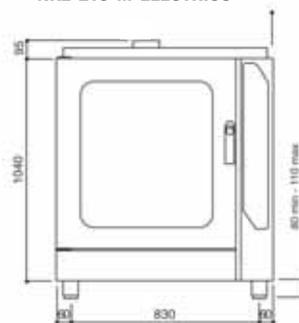
CESTO HORNO CS-210-M



MODELO		NKG-210-M-GAS	NKE-210-M-ELÉCTRICO
POTENCIA	WATT	1000 WATT	22.000 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CÁMARA	KW CALENTAMIENTO	29 kW	21 kW
DIMENSIONES	MM	950x1270x1130-H	950x1270x1130-H
BANDEJAS		10 - 2/1 GN	20 -1/1 GN
DOTACIÓN		CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL INVERSIÓN DE MARCHA VENTILACIÓN ILUMINACIÓN INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE	



NKE-210-M-ELÉCTRICO



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE210-M	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	10.770
NKG210-M	HORNO MECÁNICO GAS	12.280
SP-210	SOPORTE HORNO	740
CHV-210	CHIMENEA CORTAVIENTO	250
CS-210	CESTO SOPORTE	365
OPCIONAL	CHIMENEA PARA INSTALACIÓN SIN CAMPANA OBLIGATORIA	

LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

B

BANDEJAS Y PARRILLAS PARA HORNOS



1/1 GN h40 - 20 €



600x400 mm - PERFORADA - 30 €



433x333 mm - 23 €



600x400 mm - LISA - 24 €

BANDEJAS Y REJILLAS



600x400 mm - ONDULADA - 50 €



433x333 mm - INOX - 25 €



600 x 400 mm - INOX - 24 €



1/1 GN - INOX - 24 €

BANDEJAS ANTIADHERENTES

Bandeja pastelería de aluminio antiadherente - Lisas con borde de ángulo 45°



LISAS

MODELO	mm	H mm	EUROS
ANL-43	400x300	12	28
ANL-64	600x400	12	39

Bandeja pastelería de aluminio antiadherente perforada con borde de ángulo 45°



PERFORADAS

MODELO	mm	H mm	EUROS
ANP-43	400x300	12	32
ANP-64	600x400	12	44

∅ agujeros 3 mm

Bandeja pastelería de aluminio antiadherente - Lisas con borde de ángulo 90° recto



LISAS

MODELO	mm	H mm	EUROS
ANL-43-R	400x300	12	37
ANL-64-R	600x400	12	49

HORNOS, MICROONDAS Y COCCIÓN

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - INOX SERIE COMPACT - MECÁNICOS - MONOCÁMARA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES LARGO - FONDO -ALTO	MEDIDAS INTERIORES LARGO - FONDO -ALTO	EUROS
M-35/8	50x57x30	35x35x9	895
M-50/13	65x72x35	50x50x13	1.150

PORTES PAGADOS



CARACTERÍSTICAS

MODELO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN
M-35/8	1980 W	V 230-400 3Ph + neutro
M-50/13	3000 W	V 230-400 3Ph + neutro

- CON EL SISTEMA DE CALENTAMIENTO "ACTIVESTONE" TIENEN UNA ELEVADA FLEXIBILIDAD DE EMPLEO Y RAPIDEZ GRACIAS A LA VELOCIDAD DE COCCIÓN DE LA PIZZA (APROXIMADAMENTE 3 MINUTOS)
- APILABLES SUPERPONIBLES
- TRIFÁSICOS ADAPTABLES A MONOFÁSICOS



M-35/13 MONOCÁMARA

CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos monocámara compact son en acero inoxidable y superponibles; con los pies regulables a 4 cm, el ladrillo refractario sobre la superficie de cocción con calentamiento "Activestone" (nuestra patente), hélice de enfriamiento, puerta con cristal, cámara con luz. El control de la temperatura es con termostato en los modelos mecánicos (M). Característica muy importante de este producto: cocción de pizza en 3 minutos aproximadamente. Las características tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA - SERIE BABI MECÁNICO - FRONTAL - INOX CUERPO BARNIZADO- BICÁMARA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES LARGO - FONDO -ALTO	MEDIDAS INTERIORES LARGO - FONDO -ALTO	EUROS
BABI-2T	92x76x53	62x50x12	1.380

PORTES PAGADOS

CARACTERÍSTICAS

POTENCIA	Nº PIZZAS	ALIMENTACIÓN
7500 W	4x Ø25 cm. POR PISO	V 230 1Ph. 50 Hz o 400 3 Ph + neutro

- APILABLE SUPERPONIBLE
- TRIFÁSICOS ADAPTABLES A MONOFÁSICOS



BABI-2T
BICÁMARA



CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos de la serie ENTRY tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractario, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Trifásicos adaptables a monofásicos.

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E4-60-A	1	Frontal Inox	980x930x420	1.280
E4-60-R	1	Rústico	910x820x430	1.140



CARACTERÍSTICAS:

- 1 piso cocción.
 - 4 Pizzas de 33 cm. o 6 de 20 cm.
 - Medidas interiores: 660x660x150. MOD. A.
 - Potencia: 4,5 Kw - 400 V.
 - Peso: 88 Kg.
 - Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
 - Trifásicos adaptables a monofásicos.
- 2 PIEDRAS REFRACTARIAS DE 66x33 cm.



E4-60-A

MEDIDAS INTERIORES
MODELO RÚSTICO
E4-60-R:
61x61x15 CM.



E4-60-R

CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos de la serie HP tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractorio, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Todos tienen la luz interior, la puerta con cristal y el termómetro. Son trifásicos adaptables a monofásicos. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E6-60/90-A	1	Frontal Inox	980x1120x420	1.495
E6-60/90-R	1	Rústico	910x1120x430	1.310



CARACTERÍSTICAS:

- 1 piso cocción.
- 6 Pizzas de 33 cm., 8 de 22 cm. o 12 de 20 cm.
- Medidas interiores: 660x990x150.
- Potencia: 6,8 Kw - 400 V.
- Peso: 115 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



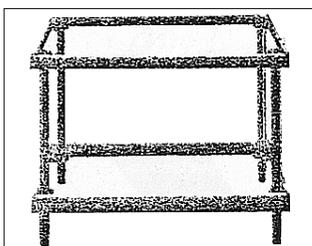
E6-60/90-A

MEDIDAS INTERIORES
MODELO RÚSTICO
E6-60/90-R:
61x91x15 CM.



E6-60/90-R

SOPORTES PARA SERIES COMPAC Y HP



MODELO	SOPORTES PARA HORNOS	MEDIDAS	EUROS
SE 2	Baby 2T/ Baby 3T	93x62x97	350
SE 4	HP 4	98x86x96	365
SE 6	HP 6	98x110x96	398
SE 8	HP 8	98x83x86	365
SE 12	HP 12	98x110x86	398

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP BICÁMARA



MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E8-60-A	2	Frontal INOX	980x820x750	2.180
E8-60-R	2	Rústico	910x820x750	1.960

CARACTERÍSTICAS:

- 2 pisos cocción 4+4.
- 4 Pizzas de 33 cm. por piso o 6 de 20 cm.
- Medidas interiores: 660x660x150, MOD. A.
- Potencia: 9 Kw - 400 V.
- Peso: 152 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E8-60-A

MEDIDAS INTERIORES
MODELO RÚSTICO
E8-60-R:
61x61x15 CM.
POR CÁMARA

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E12-60/90-A	2	Frontal INOX	980x1120x750	2.585
E12-60/90-R	2	Rústico	910x1120x750	2.280



E12-60/90-A

CARACTERÍSTICAS:

- 2 pisos cocción. 6+6
- 6 Pizzas de 33 cm. por piso o 8 de 22cm.
- Medidas interiores: 660x990x150, MOD. A.
- Potencia: 13,6 Kw.
- 400 V.
- Peso: 218 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E12-60/90-R

MEDIDAS INTERIORES
MODELO RÚSTICO
E12-60/90-R:
61x91x15 CM.
POR CÁMARA

B

HORNO A GAS PARA PIZZERÍA - FG MONOCÁMARA



HORNOS
A GAS



G-6

CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos de gas, monocámara, en acero inox, superponibles a dos niveles, los ladrillos refractarios sobre la superficie de cocción, puerta con doble cristal, luz interior, aislamiento en lana mineral, los hornos a gas con dos quemadores en inox para la suela, dos para el acumulado de calor en la cámara y la temperatura diferenciada, uno de interincendido para la alimentación de la llama y el encendido de los quemadores. Diseñados para una pizza crujiente, con normal subida en temperatura, buenos tiempos de cocción, caída lenta de temperatura, costos de gestión competitivos y, en funcionamiento a régimen, un bajo gasto de energía, estos hornos son fabricados según las normativas vigentes.

Los quemadores, de elevada fiabilidad y larga duración, no están en contacto directo con la llama que esta con los ladrillos refractarios. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

APILABLE SUPERPONIBLE 2 HORNOS SIN EMPALME CHIMENEA

MODELO	G4	G6	G9
POTENCIA	13,9 Kw	18 Kw	24,5 Kw
PIZZAS	4 de 30 cm	6 de 30 cm	9 de 30 cm
ABSORCIÓN	11,954 kcal	15,480 kcal	21,070 kcal
DIMENSIONES EXTERIORES	100x84x47 cm	100x114x47 cm	130x114x47 cm
DIMENSIONES INTERIORES	62x62x16 cm	62x92x16 cm	92x92x16 cm
PESO NETO	112 kg	141 kg	179 kg
DOTACIÓN	CONTROL-MECÁNICO, TIPO DE GAS "ESPECIFICAR" BUTANO O PROPANO		

SOPORTES



MODELO	ESPECIFICACIONES	PIZZAS POR PISO	EUROS
G-4	HORNO A GAS	4 de Ø 30 cm.	4.395
G-6	HORNO A GAS	6 de Ø 30 cm.	4.980
G-9	HORNO A GAS	9 de Ø 30 cm.	6.280
OPCIONAL	CHIMENEA CORTA VIENTO		375
	G-4 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		370
	G-6 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		405
	G-9 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		440

Estos hornos de gas están realizados enteramente en acero, concebidos para cocinar de forma optima las pizzas con más fantasía y los más refinados platos de gastronomía.

HORNO CALIENTA PIZZAS

MODELO	EUROS
FR-2	490

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura de trabajo	°C 180
Alimentación	230V 50 + 60Hz 1Ph
Potencia	kW 2
Potencia inferior	kW 1
Potencia superior	kW 1
Dimensiones externas	cm 73x44x30
Dimensiones internas	cm 45x30x9



PORTES PAGADOS

El horno FR2 es enteramente en acero inoxidable. Placa de trabajo con bandeja en acero inoxidable. Aislamiento en lana mineral vaporizada. Resistencias blindadas sobre la placa de trabajo, resistencias rápidas a infrarrojos sobre el cielo. Los datos técnicos tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificaciones de producto sin ningún aviso.

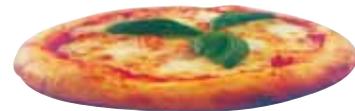
HORNOS PIZZA - TÚNEL - CONTROL MANUAL

MODELO A CONTROL MECÁNICO

MODELO	CINTA	POTENCIA RESISTENCIAS	DIMENSIONES	TENSIÓN	EUROS
HPT-60	375 mm	6 Kw	750x400x260	230-1N	2.895
OPCIONAL MODELO TRIFÁSICO MÁS					120

REGULADOR DE VELOCIDAD.
REGULADORES DE ENERGÍA.
DESCARGA HORIZONTAL CON BANDEJA DE APOYO FIN DE CARRERA.
REGULADOR PARADA DE 1 A 10 MINUTOS

PORTES PAGADOS



Características generales: Los hornos túnel son de acero inoxidable, desarrollados para una fácil limpieza. Con la cinta en acero inoxidable y la bandeja recoge migas. Son particularmente indicados para cocer pizzas y toasts, calentar bocadillos y productos semejantes. Con un regulador de velocidad, un indicador luminoso de las resistencias superior e inferior. Las características tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

LAMINADORAS - FORMADORAS - PARA PASTA

RESUELVE EL PROBLEMA DE LA EXTENSIÓN DE LA MASA DE PIZZA

MODELO	RODILLO	EUROS
P-30-TA-INOX	PARALELO	1.460
P-40-TA-INOX	PARALELO	1.698
P-30-A-INOX	INCLINADO	1.380
P-40-A-INOX	INCLINADO	1.598
M-40-INOX	MONO RODILLO	965

PORTES PAGADOS

NOTA. Rodillo inclinado, salida de masa dilaminada redondeada.
Rodillo paralelo, salida de masa dilaminada rectangular o cuadrada.



P-30-TA - Rodillos paralelos



P-40-A - Rodillos inclinados



MM-40 Mono Rodillo

Ha sido ideada y realizada para resolver los problemas de extensión de la masa de la pizza, de las hogazas, tartas, del pan, etc. Ayuda a ahorrar tiempo y sobre todo no necesita personal especializado.

La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa: el espesor y el diámetro del disco se pueden regular. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

A. Acero Inox. Rodillos Inclinados.

TA. Acero Inox. Rodillos paralelos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MONO RODILLO				
		M-40	P30A	P30TA	P40A	P40TA
Peso de la masa	gr.	220/700	40/220	40/220	220/700	220/700
Diámetro de la pizza	cm.	40	14/31	14/31	26/40	26/40
Embalaje	cm.	60x46x50	50x68 h 50 (m ³ 0,17)		61x78 h 71 (m ³ 0,34)	
Dimensiones máquina	cm.	57x40x45-H	41x43x64-H	42x50x63-H	50x54x70-H	53x53x73-H
Motor monofásico 230 volt. 50 Hz	Hp	0,5		0,33		0,5
Peso neto	Kg.	34	31	34	50	52

AMASADORAS PLANETARIAS



B-5

MODELO B-5 - MONOFÁSICA	EUROS
PLANETARIA 5 LITROS	540
MEDIDAS: 350x268x436	
POTENCIA: HP 0,30 Kw	
VOLTAJE: 220 V-230 - 50 Hz	
Peso: 20 Kg	
Velocidad: 85-570 R/min	



M-8-A

MODELO M-8-A - MONOFÁSICA	EUROS
PLANETARIA 8 LITROS	740
MEDIDAS: 490x260x520	
POTENCIA: HP 0,30 Kw 0,315	
VOLTAJE: 220 V-230 - 50 Hz	
Peso: 27 Kg	
Velocidad: 85-570 R/min	



B-10-K

MODELO B-10-K	EUROS
PLANETARIA 10 LITROS	960
MEDIDAS: 435x370x630	
POTENCIA: 0,45 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 58 Kg	



B-20-K

MODELO B-20-K	EUROS
PLANETARIA 20 LITROS	1.280
MEDIDAS: 780x440x550	
POTENCIA: 1,10 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 94 Kg	



B-20-K

MODELO B-30-K	EUROS
PLANETARIA 30 LITROS	1.760
MEDIDAS: 830x550x600	
POTENCIA: 1,10 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 105 Kg	

NOTA:
EN DOTACIÓN BATIDOR
ESPÁTULA Y GANCHO

Máquinas realizadas con estructura de aluminio revestida de esmalte antirrayas que hace que sea muy fácil de limpiar. El aparato posee dispositivos de seguridad conformes a las Directivas Europeas (mandos de baja tensión, microinterruptores sobre la tapa y cubeta). La dotación prevé una serie de accesorios (batidor, espátula, gancho) que hacen que la máquina resulte muy versátil y que sea capaz de responder a las diferentes necesidades cuando se refiere a la producción de los diversos tipos de masa, como: pizza, pan, galletas, croissants, bollos de leche, petitschoux, bizcocho, pastaflores para tartas, merengues, purés, mayonesas, salsas, nata montada, etcétera. El aparato de regulación de velocidad ajusta las características de la máquina a los diversos tipos de masa. La bajada y la subida de la cuba o de los enseres y la colocación rápida de los accesorios permiten racionalizar lo mejor posible las operaciones de carga y descarga del aparato, con un ahorro considerable de tiempo para el operador.

B



CASFRI
S. L.

LAS AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL, LA MÁQUINA IDEAL PARA PIZZERÍAS, CONFITERÍAS, PANADERÍAS, ETC.



**AMASADORAS ESTANDAR TF
PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA**

Todas van equipadas con ROMPE-PASTA
y los modelos TF/TR 17-22-33-42-53 con ruedas
y temporizador. Monofásicas

Motor trifásico bajo pedido.



**TR - AMASADORAS CON CABEZA
INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE**

LÍNEA DE PIZZERÍA, HORNOS - AMASADORAS

AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL

AMASADORAS ESTANDARD. TF PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TF-10-M	FIJA	MONOFASICA	998
TF-17-M	FIJA	MONOFASICA	1.435
TF-22-M	FIJA	MONOFASICA	1.540
TF-33-M	FIJA	TRIFASICA	1.860

EL MODELO TF-17-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA
 EL MODELO TF-22-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA
 EL MODELO TF-33-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA

AMASADORAS CON CABEZA INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE - TR

MODELO	CUBA	ALIMENTACION	EUROS
TR-17-M	EXTRAIBLE	MONOFASICA	1.840
TR-22-M	EXTRAIBLE	MONOFASICA	1.950
TR-33-M	EXTRAIBLE	TRIFASICA	2.260
TR-42-M	EXTRAIBLE	TRIFASICA	2.450

EL MODELO TR-17-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA
 EL MODELO TR-22-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA
 EL MODELO TR-33-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA
 EL MODELO TR-42-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA

AMASADORAS DE VELOCIDAD VARIABLE, CONSULTAR

MOTOR TRIFÁSICO BAJO PEDIDO

La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías, etc. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos. La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema eléctrico de esta máquina está dotado de comandos para baja tensión según las normas vigentes. Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta.

- Motor trifásico con dos velocidades, BAJO PEDIDO
- Motor con voltajes especiales, BAJO PEDIDO
- Parte superior alzable y cuba extraíble en las versiones de 12 a 44 kg.
- Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TF10-M	TF17-M TR17-M	TF22-M TR22-M	TF33-M TR33-M	TF42-M TR42-M	
Peso de la masa	Kgr.	8	12	18	25	38	
Capacidad	lt.	10	17	22	33	42	
Masa por hora	kg.	30	48	70	100	140	
Diámetro de cuba	cm.	26	32	36	40	45	
Alimentación	vac230 1Ph 50 Hz - 400 3Ph 50 Hz					
Potencia total	KW	0,37	0,81	0,81	1,40	1,84	
W	368	736	736	1103		1471	
Potencia motor monofásico	(vac400)						
hp		0,3/0,5	0,8	1,1	1,1	2	
W	–	588/809	588/809	993/1397	1250/1839	1471/2206	
Potencia motor trifásico 2 veloc.	(vac230)						
hp	–	0,5	0,8	1,1	1,1	1,1/2	
Dim. máquina l x P x H	cm.	28x54x55	36x65x65	40x69x65	44x75x74	49x83x74	
Dim. embalaje l x P x H	cm.	34x60x58	40x70x63	48x75x63	47x80x72	52x83x72	
Volúmen	m ³	0,18	0,23	0,27	0,31	0,35	
Peso neto	mod. TF	kg.	42	74	76	99	109
	mod. TR	kg.	–	90	93	122	131
Peso bruto	mod. TF	kg.	48	80	83	107	118
	mod. TR	kg.	–	96	102	131	140

MÁQUINAS DE PERRITOS CALIENTES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
RG-3-TW	467x300x385	370

Potencia: 0,70 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz

CARACTERÍSTICAS:

- Cuece salchichas a vapor en acero inox.
- Tres calentadores verticales en aluminio anodizado antiadherente que mantiene el pan siempre caliente.
- Termostato de control, dos interruptores de encendido y dos pilotos independientes.



RG-3-TW

CALENTADOR DE SALCHICHAS ROLLER INOX

MODELO	BARRAS	EUROS
CR-5-ROLLER	5	335
CR-7-ROLLER	7	385
TAPA CUBIERTA PARA ROLLER		45

MODELO	MEDIDAS
CR-5	440x325x210
CR-7	550x400x210

Potencia **CR-5:** 0,7 Kw
CR-7: 0,9 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Barras rotativas para calentar.
- Bandeja recoge grasas.
- Termostato de 0-25° C.



CUBIERTA



PLANCHAS ELÉCTRICAS DE CREPES

MODELO	EUROS
CP-1-SIMPLE	310
CP-2-DOBLE	598

MODELO	MEDIDAS
CP-1	450x460x240
CP-2	860x460x240

Potencia **CP-1:** 3 Kw
CP-2: 6 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz

Ø DIÁMETRO PLACA
DE CREPES: 40 CMS.



CP-1-SIMPLE



CP-2-DOBLE

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Interruptor puesta en marcha.
- Termostato regulable 0-300° C.

MÁQUINAS DE PALOMITAS popcorn



PM-82



PM-162



PMS-82 CON EXPOSITOR

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PM-82	580x420x740	765

Tensión: 220 V - 50 Hz
 Peso: 25 Kg
 Potencia: 1.3 Kw

Producción 200 gr. cada 3 minutos aprox.
 4 Kg. hora

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PM-162	800x600x1100	1.650

Tensión: 220 V - 50 Hz
 Peso: 46 Kg
 Potencia: 2.3 Kw

Producción 450 gr. cada 3 minutos aprox.
 9 Kg. hora

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PMS-82	900x420x740	980

Tensión: 220 V - 50 Hz
 Peso: 40 Kg
 Potencia: 2 Kw

Producción 275 gr. cada 3 minutos aprox.
 5,5 Kg. hora

CARACTERÍSTICAS:

Máquina para palomitas de diseño tradicional. Armazón en aluminio con base y recipiente en acero inoxidable para una fácil limpieza. Cristal templado por los cuatro lados, favoreciendo la manipulación y ofreciendo amplia visión del producto. Provisto de un sistema calorífico de gran eficiencia, con luz de infrarrojos que mantiene el calor. Bandeja para residuos de fácil limpieza. El batidor dentro del recipiente gira mediante un motor de gran calidad para el inflado del maíz. También puede suministrarse con un carro para un cómodo desplazamiento y para poder almacenar el producto.

CARRITOS PARA MÁQUINAS DE PALOMITAS



CMP-1



CMP-3

MODELO	MEDIDAS	EUROS
CMP-1	1000x530x760	495

MODELO	MEDIDAS	EUROS
CMP-3	1850x800x2100	1.250

CARACTERÍSTICAS:

- Carros contruidos en chapa lacada y decorados para combinar con las máquinas de Palomitas.
- Depósito reserva par almacenar el maíz.
- Estuches de envasado, ingredientes, etc.
- Con repisa de servicio.

MÁQUINA DE NUBES DE ALGODÓN DULCE



MODELO	MEDIDAS	EUROS
CC-2-T	500x500x500	650

Tensión: 220 V - 50 Hz
 Potencia: 1.000 Kw

CARACTERÍSTICAS:

- Mueble estructura metálica lacado.
- Olla de aluminio.
- Regulador de la temperatura.
- Interruptor para el cabezal.
- Recipiente independiente.

ARMARIOS CALIENTES PARA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS

Armarios de aire caliente para mantenimiento de alimentos

Cuerpo 100% acero inoxidable. Sistema de ciclos de aire con ahorro de energía, ahorra un 75% de electricidad comparado con el sistema tradicional. Los armarios emplean una fuente de calor controlada y uniforme que se aplica a los alimentos dándoles una mejor apariencia, sabor y una mayor conservación de sus propiedades.

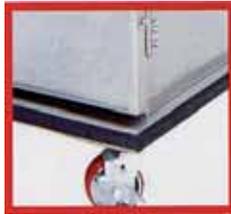
Provistos de un material aislante de gran calidad.

Con termostato, ahorro de energía y fácil manejo.

Multifunción: puede estar en modo calentamiento o simplemente mantenimiento del alimento.

Equipados con ruedas para un fácil transporte.

Perfil de goma antichoques, mango para su desplazamiento y un cuidado aspecto externo.



CON RUEDAS
Y PERFIL PROTECTOR



ESTANTES
REGULABLES

MODELO	MEDIDAS FONDOxANCHOxALTO	EUROS
EB-8-W	900x532x1320	1.840

Voltaje: 220 V 50 Hz
Potencia: 2.0 Kw
Peso neto: 98 Kgs
Temperatura: 30° - 110° C
Temperatura mantenimiento: 85° C
Capacidad: 185 litros
Bandejas: 1/1-8
1/2-16



EB-8-W



EB-20-W

MODELO	MEDIDAS FONDOxANCHOxALTO	EUROS
EB-20-W	1020x790x1750	2.320

Voltaje: 220 V 50 Hz
Potencia: 3.0 Kw
Peso neto: 180 Kgs
Temperatura: 30° - 110° C
Temperatura mantenimiento: 85° C
Capacidad: 512 litros
Bandejas: 1/1-20
1/2-40

MODELO	MEDIDAS FONDOxANCHOxALTO	EUROS
EB-40-W	1020x1550x1750	3.985

Voltaje: 220 V 50 Hz
Potencia: 4.7 Kw
Peso neto: 320 Kgs
Temperatura: 30° - 110° C
Temperatura mantenimiento: 85° C
Capacidad: 1024 litros
Bandejas: 1/1-40
1/2-80



EB-40-W

BANDEJAS Y REJILLAS OPCIONALES NO INCLUIDAS EN EL PRECIO.

Nota: Para modelos y precios de estantes y recipientes, ver apartado "CUBETAS Gastro-Norm" EN MUEBLE AUXILIAR.



HORNOS A CONVECCIÓN



- PANIFICACIÓN -



CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- 4 bandejas de 330 x 460 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 3.000 W / 230 V.
- Medidas: 650 x 770 x 550 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
43-P	950



43-P - 4 BANDEJAS DE 330 x 460 MM

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- 4 bandejas de 330 x 460 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 3.300 W / 230 V.
- Medidas: 650 x 770 x 550 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.
- Con humidificador

MODELO	EUROS
43-P-UMI	998



43-P-UMI
4 BANDEJAS DE 330 x 460 MM

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con humidificador
- 3 bandejas de 600 x 400 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 4.000 W / 400 3N/230 V.
- Medidas: 760 x 955 x 460 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
36-P-UMI	1.590



36-P-UMI
3 BANDEJAS DE 600 x 400 MM

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN - INOX

600x400 PASTELERÍA-PANIFICACIÓN



CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con humidificador
- 4 bandejas de 600 x 400 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 4.000 W / 400 3N/230 V.
- Medidas: 760 x 955 x 460 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
44-P-UMI	1.960



44-P-UMI
4 BANDEJAS DE 600 x 400 MM

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Vapor directo
- 6 bandejas de 600 x 400 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 9.200 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 830 x 770 mm.
- 2 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
64-P-VAP	3.450



64-P-VAP
6 BANDEJAS DE 600 x 400 MM

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Vapor directo.
- 10 bandejas de 600 x 400 mm.
- Distancia entre guías: 80 mm.
- Potencia: 13.700 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 830 x 1.070 mm.
- 3 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
104-P-VAP	5.230

**NOTA: HORNOS A GAS,
CONSULTAR PRECIO Y
CARACTERÍSTICAS**



104-P-VAP
10 BANDEJAS DE 600 x 400 MM



HORNOS A CONVECCIÓN



- GASTRONOMÍA -

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con humidificador
- 4 bandejas de 2/3 G-N
- Distancia: 70 mm.
- Potencia: 2.500 W / 230 V.
- Medidas: 650 x 710 x 500 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MULTIFUNCIÓN CON GRILL

MODELO	EUROS
23-GM-UMI	998



23-GM-UMI
4 BANDEJAS DE 2/3 GN

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con vapor directo.
- 5 bandejas de 2/3 G-N
- Distancia: 70 mm.
- Potencia: 3.300 W / 230 V.
- Medidas: 635 x 770 x 685 mm.
- 1 motor con inversión de marcha.

MULTIFUNCIÓN CON GRILL

MODELO	EUROS
25-G-VAP	1.895
OPCIONAL: SONDA	250



25-5-VAP
5 BANDEJAS DE 2/3 GN

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con vapor directo.
- 4 bandejas de 1/1 G-N
- Distancia: 80 mm.
- Potencia: 6.800 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 830 x 610 mm.
- 2 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
45-G-VAP	2.998
OPCIONAL: SONDA	250



45-G-VAP
4 BANDEJAS DE 1/1 GN

B

GARBIN
PROFESSIONAL OVENS

HORNOS A CONVECCIÓN



- GASTRONOMÍA -

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con vapor directo.
- 6 bandejas de 1/1 GN
- Distancia: 80 mm.
- Potencia: 9.200 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 230 x 770 mm.
- 2 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
61-G-VAP	3.450
OPCIONAL SONDA	250



61-G-VAP
6 BANDEJAS DE 1/1 GN

CARACTERÍSTICAS:

- Panel mecánico.
- Con vapor directo.
- 10 bandejas de 1/1 GN
- Distancia: 80 mm.
- Potencia: 13.700 W / 400 3N/.
- Medidas: 965 x 830 x 1.070 mm.
- 3 motores con inversión de marcha.

MODELO	EUROS
101-G-VAP	5.260
OPCIONAL: SONDA	250

**NOTA: HORNOS A GAS,
CONSULTAR PRECIO Y
CARACTERÍSTICAS**



101-G-VAP
10 BANDEJAS DE 1/1 GN

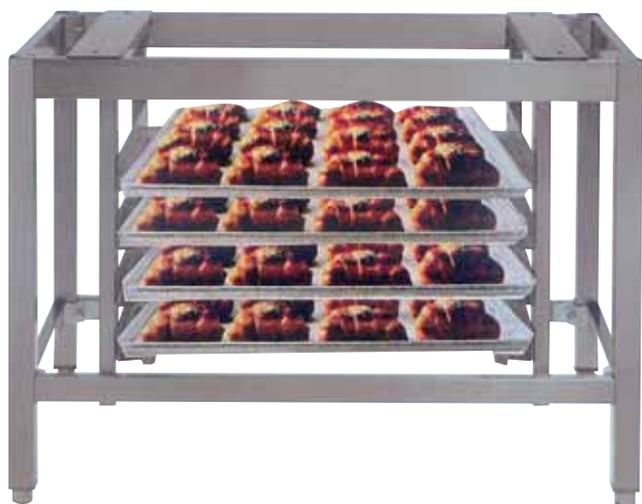
HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

SOPORTES Y FERMENTADORAS PARA HORNOS

> SOPORTES PARA BANDEJAS

MODELO		EUROS
SUP-55	BANDEJAS 1/1 GN O 600x400	620
SUP-53	BANDEJAS 1/1 GN O 600x400	660
SUP-54	BANDEJAS DE 2/3 GN	598

PORTES PAGADOS



SOPORTE SUP-55 - 5 BANDEJAS
LARGO 968 x FONDO 740 x ALTO 690



SOPORTE SUP-53 - 7 BANDEJAS
LARGO 760 x FONDO 885 x ALTO 880

SOPORTE SUP-54 - 7 BANDEJAS
LARGO 635 x FONDO 680 x ALTO 880

FERMENTADORAS PARA HORNOS



FM-84-INOX
LARGO 860 x FONDO 590 x ALTO 915



FM-84
LARGO 860 x FONDO 590 x ALTO 915



FM-83
LARGO 600 x FONDO 530 x ALTO 915

> FERMENTADORAS

MODELO	BANDEJAS	EUROS
FM-83	8 BANDEJAS DE 433x333 - 1.400 W	795
FM-84	8 BANDEJAS DE 600x400 - 1/1-GN - 1.400 W	950
FM-84-INOX	8 BANDEJAS DE 600x400 - 1/1 GN - 1.400 W	998

TEMPERATURA DE 0°-90°

B

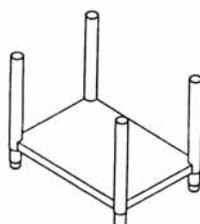
HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

ELÉCTRICOS - BANDEJAS - 4 x GN 2/3

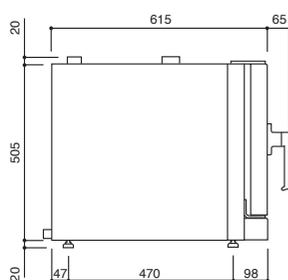
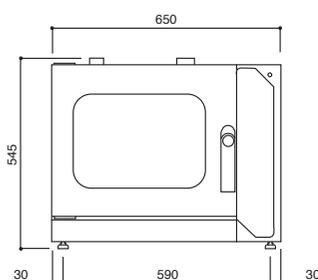


NIKE-234
NIKE-234-S

SOPORTE - SP - 234



MODELO		CARACTERÍSTICAS COMUNES NKE 234 S y NKE-234	
POTENCIA	WATT	4100 WATT	
ALIMENTACIÓN	VOLT.	400 V 3N	
POTENCIA CAMARA	kW	CALENTAMIENTO	3,9 kW
DIMENSIONES	MM	660x615x630-H	
BANDEJAS		4 - 2/3 GN	
DOTACIÓN	Sonda al corazón sólo modelo NKE-234-S CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL ILUMINACIÓN INTERNA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLES PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE		



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE-234	ELÉCTRICO	3.420
NKE-234-S	ELÉCTRICO Sonda	4.125
SP-234	SOPORTE HORNO	565

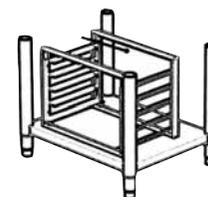
HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

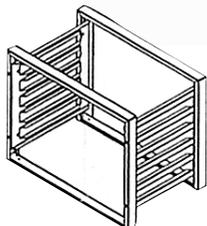
ELÉCTRICO O A GAS - 6 x GN 1/1



DETALLE
SOPORTE
CON CESTO

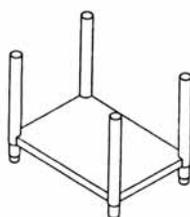


CESTO SOPORTE CS-106

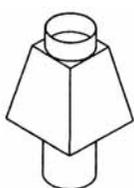


NKE-106-M
NKG-106-M

SOPORTE - SP-106



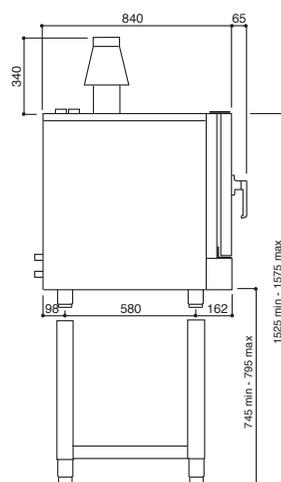
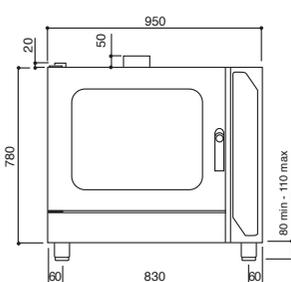
CHIMENEA
CORTAVIENTO



NKG-106-M-GAS

MODELO		NKG106-M-GAS	NKE106-M-ELÉCTRICO
POTENCIA	WATT	300 WATT	9300 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CÁMARA	kW CALENTAMIENTO	14 kW	9 kW
DIMENSIONES	MM	900x880x890-H	900x880x890-H
BANDEJAS		6 - GN 1/1	6 - GN 1/1
DOTACIÓN		CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL INVERSIÓN DE MARCHA VENTILACIÓN ILUMINACIÓN INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE	

NKE-106-M-ELÉCTRICO



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE106-M	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	5.860
NKG106-M	HORNO MECÁNICO GAS	6.920
SP-106	SOPORTE HORNO	640
CHV-106	CHIMENEA CORTAVIENTO	174
CS-106	CESTO SOPORTE	300
CHIMENEA	CORTAVIENTO - OPCIONAL PARA INSTALACIÓN SIN CAMPANA-OBLIGATORIA	

LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

B

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR ELÉCTRICO O A GAS - 10 x GN 1/1

HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

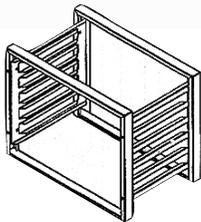


DETALLE
SOPORTE
CON CESTO



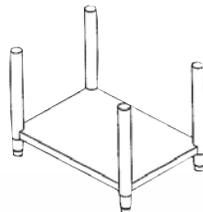
NKE-110-M
NKG-110-M

CESTO SOPORTE CS-110M

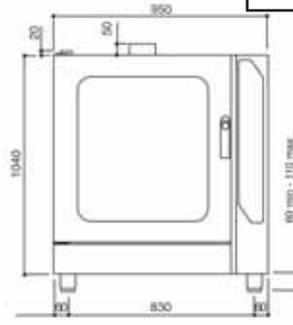
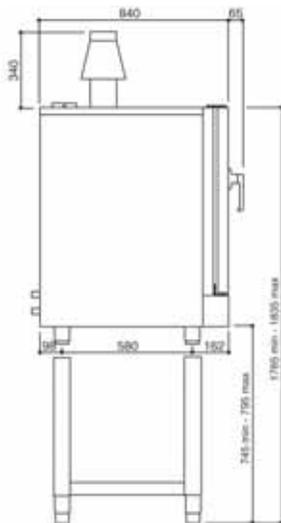


NKG-110-M-GAS

SOPORTE - SP-110



NKE-110-M-ELÉCTRICO



MODELO		NKG110-M-GAS	NKE110-M-ELÉCTRICO
POTENCIA	WATT	500 WATT	15.300 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CÁMARA	kW CALENTAMIENTO	21 kW	15 kW
DIMENSIONES	MM	900x880x1150-H	900x880x1150-H
BANDEJAS		10 - 1/1 GN	10 - 1/1 GN
DOTACIÓN		CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL INVERSIÓN DE MARCHA VENTILACIÓN ILUMINACIÓN INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE	

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE110-M	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	7.985
NKG110-M	HORNO MECÁNICO GAS	9.345
SP-110	SOPORTE HORNO	640
CHV-110	CHIMENEA CORTAVIENTO	250
CS-110	CESTO SOPORTE	365
CHIMENEA	CORTAVIENTO - OPCIONAL	
PARA INSTALACIÓN SIN CAMPANA-OBLIGATORIA		

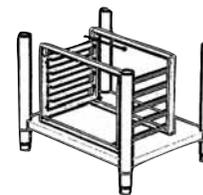
LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

ELÉCTRICO O A GAS - 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1

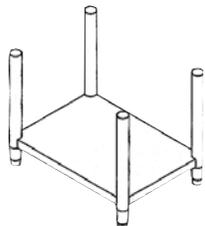


DETALLE SOPORTE CON CESTO



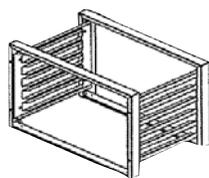
NKE-210-M
NKG-210-M

SOPORTE HORNO SP-210-M

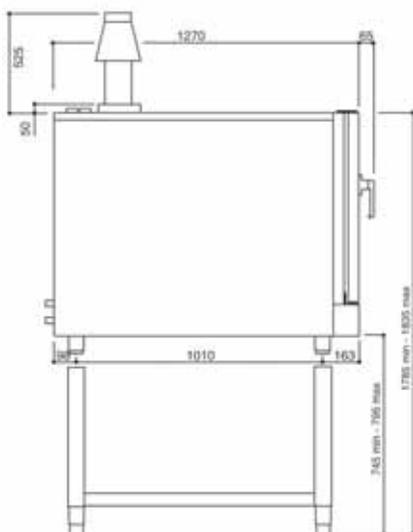


NKG-210-M-GAS

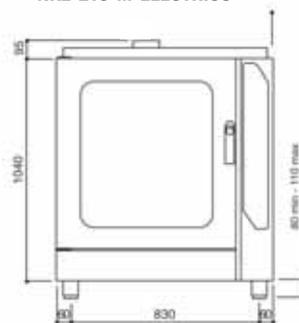
CESTO HORNO CS-210-M



MODELO		NKG-210-M-GAS	NKE-210-M-ELÉCTRICO
POTENCIA	WATT	1000 WATT	22.000 WATT
ALIMENTACIÓN	VOLT.	230V~	400V/3N~
POTENCIA CÁMARA	KW CALENTAMIENTO	29 kW	21 kW
DIMENSIONES	MM	950x1270x1130-H	950x1270x1130-H
BANDEJAS		10 - 2/1 GN	20 -1/1 GN
DOTACIÓN		CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CÁMARA HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO Y MANUAL INVERSIÓN DE MARCHA VENTILACIÓN ILUMINACIÓN INTERNA FILTRO DE GRASA ESTRUCTURA PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE PUERTA DE CRISTAL DOBLE CON CÁMARA DE AIRE	



NKE-210-M-ELÉCTRICO



MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE210-M	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	10.770
NKG210-M	HORNO MECÁNICO GAS	12.280
SP-210	SOPORTE HORNO	740
CHV-210	CHIMENEA CORTAVIENTO	250
CS-210	CESTO SOPORTE	365
OPCIONAL	CHIMENEA PARA INSTALACIÓN SIN CAMPANA OBLIGATORIA	

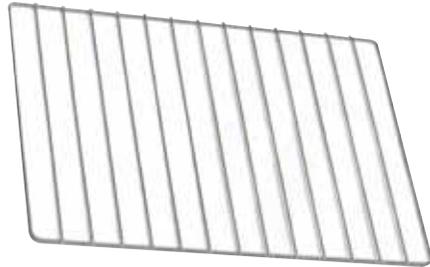
LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

B

BANDEJAS Y PARRILLAS PARA HORNOS

**1/1 GN h40 - 20 €****600x400 mm - PERFORADA - 30 €****433x333 mm - 23 €****600x400 mm - LISA - 24 €**

BANDEJAS Y REJILLAS

**600x400 mm - ONDULADA - 50 €****433x333 mm - INOX - 25 €****600 x 400 mm - INOX - 24****1/1 GN - INOX - 24 €**

BANDEJAS ANTIADHERENTES

Bandeja pastelería de aluminio antiadherente - Lisas con borde de ángulo 45°



LISAS

MODELO	mm	H mm	EUROS
ANL-43	400x300	12	28
ANL-64	600x400	12	39

Bandeja pastelería de aluminio antiadherente perforada con borde de ángulo 45°



PERFORADAS

MODELO	mm	H mm	EUROS
ANP-43	400x300	12	32
ANP-64	600x400	12	44

Ø agujeros 3 mm

Bandeja pastelería de aluminio antiadherente - Lisas con borde de ángulo 90° recto



LISAS

MODELO	mm	H mm	EUROS
ANL-43-R	400x300	12	37
ANL-64-R	600x400	12	49

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - INOX SERIE COMPACT - MECÁNICOS - MONOCÁMARA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES LARGO - FONDO -ALTO	MEDIDAS INTERIORES LARGO - FONDO -ALTO	EUROS
M-35/8	50x57x30	35x35x9	895
M-50/13	65x72x35	50x50x13	1.150

PORTES PAGADOS



CARACTERÍSTICAS

MODELO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN
M-35/8	1980 W	V 230-400 3Ph + neutro
M-50/13	3000 W	V 230-400 3Ph + neutro

- CON EL SISTEMA DE CALENTAMIENTO "ACTIVESTONE" TIENEN UNA ELEVADA FLEXIBILIDAD DE EMPLEO Y RAPIDEZ GRACIAS A LA VELOCIDAD DE COCCIÓN DE LA PIZZA (APROXIMADAMENTE 3 MINUTOS)
- APILABLES SUPERPONIBLES
- TRIFÁSICOS ADAPTABLES A MONOFÁSICOS



M-35/13 MONOCÁMARA

CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos monocámara compact son en acero inoxidable y superponibles; con los pies regulables a 4 cm, el ladrillo refractario sobre la superficie de cocción con calentamiento "Activestone" (nuestra patente), hélice de enfriamiento, puerta con cristal, cámara con luz. El control de la temperatura es con termostato en los modelos mecánicos (M). Característica muy importante de este producto: cocción de pizza en 3 minutos aproximadamente. Las características tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA - SERIE BABI MECÁNICO - FRONTAL - INOX CUERPO BARNIZADO- BICÁMARA

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES LARGO - FONDO -ALTO	MEDIDAS INTERIORES LARGO - FONDO -ALTO	EUROS
BABI-2T	92x76x53	62x50x12	1.380

PORTES PAGADOS

CARACTERÍSTICAS

POTENCIA	Nº PIZZAS	ALIMENTACIÓN
7500 W	4x Ø25 cm. POR PISO	V 230 1Ph. 50 Hz o 400 3 Ph + neutro

- APILABLE SUPERPONIBLE
- TRIFÁSICOS ADAPTABLES A MONOFÁSICOS



BABI-2T
BICÁMARA



CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos de la serie ENTRY tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractario, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Trifásicos adaptables a monofásicos.

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E4-60-A	1	Frontal Inox	980x930x420	1.280
E4-60-R	1	Rústico	910x820x430	1.140



CARACTERÍSTICAS:

- 1 piso cocción.
 - 4 Pizzas de 33 cm. o 6 de 20 cm.
 - Medidas interiores: 660x660x150. MOD. A.
 - Potencia: 4,5 Kw - 400 V.
 - Peso: 88 Kg.
 - Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
 - Trifásicos adaptables a monofásicos.
- 2 PIEDRAS REFRACTARIAS DE 66x33 cm.



E4-60-A

MEDIDAS INTERIORES
MODELO RÚSTICO
E4-60-R:
61x61x15 CM.



E4-60-R

CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos de la serie HP tienen el frontal en acero inoxidable y el cuerpo en acero barnizado, sólo la superficie de cocción en ladrillo refractorio, el aislamiento en lana mineral vaporizada y las resistencias blindadas. Todos tienen la luz interior, la puerta con cristal y el termómetro. Son trifásicos adaptables a monofásicos. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E6-60/90-A	1	Frontal Inox	980x1120x420	1.495
E6-60/90-R	1	Rústico	910x1120x430	1.310



CARACTERÍSTICAS:

- 1 piso cocción.
- 6 Pizzas de 33 cm., 8 de 22 cm. o 12 de 20 cm.
- Medidas interiores: 660x990x150.
- Potencia: 6,8 Kw - 400 V.
- Peso: 115 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



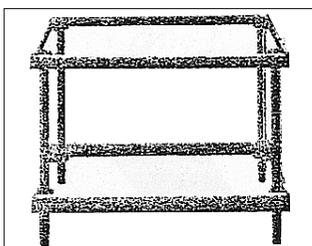
E6-60/90-A

MEDIDAS INTERIORES
MODELO RÚSTICO
E6-60/90-R:
61x91x15 CM.



E6-60/90-R

SOPORTES PARA SERIES COMPAC Y HP



MODELO	SOPORTES PARA HORNOS	MEDIDAS	EUROS
SE 2	Baby 2T/ Baby 3T	93x62x97	350
SE 4	HP 4	98x86x96	365
SE 6	HP 6	98x110x96	398
SE 8	HP 8	98x83x86	365
SE 12	HP 12	98x110x86	398

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP BICÁMARA



MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E8-60-A	2	Frontal INOX	980x820x750	2.180
E8-60-R	2	Rústico	910x820x750	1.960

CARACTERÍSTICAS:

- 2 pisos cocción 4+4.
- 4 Pizzas de 33 cm. por piso o 6 de 20 cm.
- Medidas interiores: 660x660x150, MOD. A.
- Potencia: 9 Kw - 400 V.
- Peso: 152 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E8-60-A

MEDIDAS INTERIORES
MODELO RÚSTICO
E8-60-R:
61x61x15 CM.
POR CÁMARA

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E12-60/90-A	2	Frontal INOX	980x1120x750	2.585
E12-60/90-R	2	Rústico	910x1120x750	2.280



E12-60/90-A

CARACTERÍSTICAS:

- 2 pisos cocción. 6+6
- 6 Pizzas de 33 cm. por piso o 8 de 22cm.
- Medidas interiores: 660x990x150, MOD. A.
- Potencia: 13,6 Kw.
- 400 V.
- Peso: 218 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



E12-60/90-R

MEDIDAS INTERIORES
MODELO RÚSTICO
E12-60/90-R:
61x91x15 CM.
POR CÁMARA

B

HORNO A GAS PARA PIZZERÍA - FG MONOCÁMARA



HORNOS
A GAS



G-6

CARACTERÍSTICAS GENERALES: Los hornos de gas, monocámara, en acero inox, superponibles a dos niveles, los ladrillos refractarios sobre la superficie de cocción, puerta con doble cristal, luz interior, aislamiento en lana mineral, los hornos a gas con dos quemadores en inox para la suela, dos para el acumulado de calor en la cámara y la temperatura diferenciada, uno de interincendido para la alimentación de la llama y el encendido de los quemadores. Diseñados para una pizza crujiente, con normal subida en temperatura, buenos tiempos de cocción, caída lenta de temperatura, costos de gestión competitivos y, en funcionamiento a régimen, un bajo gasto de energía, estos hornos son fabricados según las normativas vigentes.

Los quemadores, de elevada fiabilidad y larga duración, no están en contacto directo con la llama que esta con los ladrillos refractarios. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

APILABLE SUPERPONIBLE 2 HORNOS SIN EMPALME CHIMENEA

MODELO	G4	G6	G9
POTENCIA	13,9 Kw	18 Kw	24,5 Kw
PIZZAS	4 de 30 cm	6 de 30 cm	9 de 30 cm
ABSORCIÓN	11,954 kcal	15,480 kcal	21,070 kcal
DIMENSIONES EXTERIORES	100x84x47 cm	100x114x47 cm	130x114x47 cm
DIMENSIONES INTERIORES	62x62x16 cm	62x92x16 cm	92x92x16 cm
PESO NETO	112 kg	141 kg	179 kg
DOTACIÓN	CONTROL-MECÁNICO, TIPO DE GAS "ESPECIFICAR" BUTANO O PROPANO		

SOPORTES



MODELO	ESPECIFICACIONES	PIZZAS POR PISO	EUROS
G-4	HORNO A GAS	4 de Ø 30 cm.	4.395
G-6	HORNO A GAS	6 de Ø 30 cm.	4.980
G-9	HORNO A GAS	9 de Ø 30 cm.	6.280
OPCIONAL	CHIMENEA CORTA VIENTO		375
	G-4 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		370
	G-6 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		405
	G-9 SOPORTE EN HIERRO GALVANIZADO		440

Estos hornos de gas están realizados enteramente en acero, concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía y los más refinados platos de gastronomía.

HORNO CALIENTA PIZZAS

MODELO	EUROS
FR-2	490

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura de trabajo	°C 180
Alimentación	230V 50 + 60Hz 1Ph
Potencia	kW 2
Potencia inferior	kW 1
Potencia superior	kW 1
Dimensiones externas	cm 73x44x30
Dimensiones internas	cm 45x30x9



PORTES PAGADOS

El horno FR2 es enteramente en acero inoxidable. Placa de trabajo con bandeja en acero inoxidable. Aislamiento en lana mineral vaporizada. Resistencias blindadas sobre la placa de trabajo, resistencias rápidas a infrarrojos sobre el cielo. Los datos técnicos tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificaciones de producto sin ningún aviso.

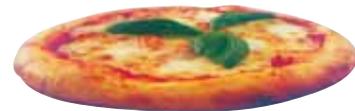
HORNOS PIZZA - TÚNEL - CONTROL MANUAL

MODELO A CONTROL MECÁNICO

MODELO	CINTA	POTENCIA RESISTENCIAS	DIMENSIONES	TENSIÓN	EUROS
HPT-60	375 mm	6 Kw	750x400x260	230-1N	2.895
OPCIONAL MODELO TRIFÁSICO MÁS					120

REGULADOR DE VELOCIDAD.
REGULADORES DE ENERGÍA.
DESCARGA HORIZONTAL CON BANDEJA DE APOYO FIN DE CARRERA.
REGULADOR PARADA DE 1 A 10 MINUTOS

PORTES PAGADOS



Características generales: Los hornos túnel son de acero inoxidable, desarrollados para una fácil limpieza. Con la cinta en acero inoxidable y la bandeja recoge migas. Son particularmente indicados para cocer pizzas y toasts, calentar bocadillos y productos semejantes. Con un regulador de velocidad, un indicador luminoso de las resistencias superior e inferior. Las características tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

LAMINADORAS - FORMADORAS - PARA PASTA

RESUELVE EL PROBLEMA DE LA EXTENSIÓN DE LA MASA DE PIZZA

MODELO	RODILLO	EUROS
P-30-TA-INOX	PARALELO	1.460
P-40-TA-INOX	PARALELO	1.698
P-30-A-INOX	INCLINADO	1.380
P-40-A-INOX	INCLINADO	1.598
M-40-INOX	MONO RODILLO	965

PORTES PAGADOS

NOTA. Rodillo inclinado, salida de masa dilaminada redondeada.
Rodillo paralelo, salida de masa dilaminada rectangular o cuadrada.



P-30-TA - Rodillos paralelos



P-40-A - Rodillos inclinados



MM-40 Mono Rodillo

Ha sido ideada y realizada para resolver los problemas de extensión de la masa de la pizza, de las hogazas, tartas, del pan, etc. Ayuda a ahorrar tiempo y sobre todo no necesita personal especializado.

La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa: el espesor y el diámetro del disco se pueden regular. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

A. Acero Inox. Rodillos Inclinados.

TA. Acero Inox. Rodillos paralelos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MONO RODILLO				
		M-40	P30A	P30TA	P40A	P40TA
Peso de la masa	gr.	220/700	40/220	40/220	220/700	220/700
Diámetro de la pizza	cm.	40	14/31	14/31	26/40	26/40
Embalaje	cm.	60x46x50	50x68 h 50 (m ³ 0,17)		61x78 h 71 (m ³ 0,34)	
Dimensiones máquina	cm.	57x40x45-H	41x43x64-H	42x50x63-H	50x54x70-H	53x53x73-H
Motor monofásico 230 volt. 50 Hz	Hp	0,5		0,33		0,5
Peso neto	Kg.	34	31	34	50	52

AMASADORAS PLANETARIAS



B-5

MODELO B-5 - MONOFÁSICA	EUROS
PLANETARIA 5 LITROS	540
MEDIDAS: 350x268x436	
POTENCIA: HP 0,30 Kw	
VOLTAJE: 220 V-230 - 50 Hz	
Peso: 20 Kg	
Velocidad: 85-570 R/min	



M-8-A

MODELO M-8-A - MONOFÁSICA	EUROS
PLANETARIA 8 LITROS	740
MEDIDAS: 490x260x520	
POTENCIA: HP 0,30 Kw 0,315	
VOLTAJE: 220 V-230 - 50 Hz	
Peso: 27 Kg	
Velocidad: 85-570 R/min	



B-10-K

MODELO B-10-K	EUROS
PLANETARIA 10 LITROS	960
MEDIDAS: 435x370x630	
POTENCIA: 0,45 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 58 Kg	



B-20-K

MODELO B-20-K	EUROS
PLANETARIA 20 LITROS	1.280
MEDIDAS: 780x440x550	
POTENCIA: 1,10 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 94 Kg	



B-20-K

MODELO B-30-K	EUROS
PLANETARIA 30 LITROS	1.760
MEDIDAS: 830x550x600	
POTENCIA: 1,10 Kw	
VOLTAJE: 220 V	
Peso: 105 Kg	

NOTA:
EN DOTACIÓN BATIDOR
ESPÁTULA Y GANCHO

Máquinas realizadas con estructura de aluminio revestida de esmalte antirrayas que hace que sea muy fácil de limpiar. El aparato posee dispositivos de seguridad conformes a las Directivas Europeas (mandos de baja tensión, microinterruptores sobre la tapa y cubeta). La dotación prevé una serie de accesorios (batidor, espátula, gancho) que hacen que la máquina resulte muy versátil y que sea capaz de responder a las diferentes necesidades cuando se refiere a la producción de los diversos tipos de masa, como: pizza, pan, galletas, croissants, bollos de leche, petitschoux, bizcocho, pastaflores para tartas, merengues, purés, mayonesas, salsas, nata montada, etcétera. El aparato de regulación de velocidad ajusta las características de la máquina a los diversos tipos de masa. La bajada y la subida de la cuba o de los enseres y la colocación rápida de los accesorios permiten racionalizar lo mejor posible las operaciones de carga y descarga del aparato, con un ahorro considerable de tiempo para el operador.

B



CASFRI
S. L.

LAS AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL, LA MÁQUINA IDEAL PARA PIZZERÍAS, CONFITERÍAS, PANADERÍAS, ETC.



**AMASADORAS ESTANDAR TF
PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA**

Todas van equipadas con ROMPE-PASTA
y los modelos TF/TR 17-22-33-42-53 con ruedas
y temporizador. Monofásicas

Motor trifásico bajo pedido.



**TR - AMASADORAS CON CABEZA
INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE**

LÍNEA DE PIZZERÍA, HORNOS - AMASADORAS

AMASADORAS CON SISTEMA A ESPIRAL

AMASADORAS ESTANDARD. TF PARTE SUPERIOR Y CUBA FIJA

MODELO	CUBA	ALIMENTACIÓN	EUROS
TF-10-M	FIJA	MONOFASICA	998
TF-17-M	FIJA	MONOFASICA	1.435
TF-22-M	FIJA	MONOFASICA	1.540
TF-33-M	FIJA	TRIFASICA	1.860

EL MODELO TF-17-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA
 EL MODELO TF-22-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA
 EL MODELO TF-33-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA

AMASADORAS CON CABEZA INCLINABLE Y CUBA EXTRAÍBLE - TR

MODELO	CUBA	ALIMENTACION	EUROS
TR-17-M	EXTRAIBLE	MONOFASICA	1.840
TR-22-M	EXTRAIBLE	MONOFASICA	1.950
TR-33-M	EXTRAIBLE	TRIFASICA	2.260
TR-42-M	EXTRAIBLE	TRIFASICA	2.450

EL MODELO TR-17-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA
 EL MODELO TR-22-M BAJO PEDIDO TRIFÁSICA
 EL MODELO TR-33-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA
 EL MODELO TR-42-M BAJO PEDIDO MONOFÁSICA

AMASADORAS DE VELOCIDAD VARIABLE, CONSULTAR

MOTOR TRIFÁSICO BAJO PEDIDO

La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías, etc. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos. La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema eléctrico de esta máquina está dotado de comandos para baja tensión según las normas vigentes. Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta.

- Motor trifásico con dos velocidades, BAJO PEDIDO
- Motor con voltajes especiales, BAJO PEDIDO
- Parte superior alzable y cuba extraíble en las versiones de 12 a 44 kg.
- Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TF10-M	TF17-M TR17-M	TF22-M TR22-M	TF33-M TR33-M	TF42-M TR42-M	
Peso de la masa	Kgr.	8	12	18	25	38	
Capacidad	lt.	10	17	22	33	42	
Masa por hora	kg.	30	48	70	100	140	
Diámetro de cuba	cm.	26	32	36	40	45	
Alimentación	vac230 1Ph 50 Hz - 400 3Ph 50 Hz					
Potencia total	KW	0,37	0,81	0,81	1,40	1,84	
W	368	736	736	1103		1471	
Potencia motor monofásico	(vac400)						
hp		0,3/0,5	0,8	1,1	1,1	2	
W	–	588/809	588/809	993/1397	1250/1839	1471/2206	
Potencia motor trifásico 2 veloc.	(vac230)						
hp	–	0,5	0,8	1,1	1,1	1,1/2	
Dim. máquina l x P x H	cm.	28x54x55	36x65x65	40x69x65	44x75x74	49x83x74	
Dim. embalaje l x P x H	cm.	34x60x58	40x70x63	48x75x63	47x80x72	52x83x72	
Volúmen	m ³	0,18	0,23	0,27	0,31	0,35	
Peso neto	mod. TF	kg.	42	74	76	99	109
	mod. TR	kg.	–	90	93	122	131
Peso bruto	mod. TF	kg.	48	80	83	107	118
	mod. TR	kg.	–	96	102	131	140

MÁQUINAS DE PERRITOS CALIENTES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
RG-3-TW	467x300x385	370

Potencia: 0,70 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz

CARACTERÍSTICAS:

- Cuece salchichas a vapor en acero inox.
- Tres calentadores verticales en aluminio anodizado antiadherente que mantiene el pan siempre caliente.
- Termostato de control, dos interruptores de encendido y dos pilotos independientes.



RG-3-TW

CALENTADOR DE SALCHICHAS ROLLER INOX

MODELO	BARRAS	EUROS
CR-5-ROLLER	5	335
CR-7-ROLLER	7	385
TAPA CUBIERTA PARA ROLLER		45

MODELO	MEDIDAS
CR-5	440x325x210
CR-7	550x400x210

Potencia **CR-5:** 0,7 Kw
CR-7: 0,9 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Barras rotativas para calentar.
- Bandeja recoge grasas.
- Termostato de 0-25° C.



CUBIERTA



PLANCHAS ELÉCTRICAS DE CREPES

MODELO	EUROS
CP-1-SIMPLE	310
CP-2-DOBLE	598

MODELO	MEDIDAS
CP-1	450x460x240
CP-2	860x460x240

Potencia **CP-1:** 3 Kw
CP-2: 6 Kw
Tensión: 220 V - 50 Hz

Ø DIÁMETRO PLACA
DE CREPES: 40 CMS.



CP-1-SIMPLE



CP-2-DOBLE

CARACTERÍSTICAS:

- Construidos en acero inox.
- Interruptor puesta en marcha.
- Termostato regulable 0-300° C.

MÁQUINAS DE PALOMITAS popcorn



PM-82



PM-162



PMS-82 CON EXPOSITOR

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PM-82	580x420x740	765

Tensión: 220 V - 50 Hz
 Peso: 25 Kg
 Potencia: 1.3 Kw

Producción 200 gr. cada 3 minutos aprox.
 4 Kg. hora

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PM-162	800x600x1100	1.650

Tensión: 220 V - 50 Hz
 Peso: 46 Kg
 Potencia: 2.3 Kw

Producción 450 gr. cada 3 minutos aprox.
 9 Kg. hora

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PMS-82	900x420x740	980

Tensión: 220 V - 50 Hz
 Peso: 40 Kg
 Potencia: 2 Kw

Producción 275 gr. cada 3 minutos aprox.
 5,5 Kg. hora

CARACTERÍSTICAS:

Máquina para palomitas de diseño tradicional. Armazón en aluminio con base y recipiente en acero inoxidable para una fácil limpieza. Cristal templado por los cuatro lados, favoreciendo la manipulación y ofreciendo amplia visión del producto.

Provisto de un sistema calorífico de gran eficiencia, con luz de infrarrojos que mantiene el calor. Bandeja para residuos de fácil limpieza. El batidor dentro del recipiente gira mediante un motor de gran calidad para el inflado del maíz. También puede suministrarse con un carro para un cómodo desplazamiento y para poder almacenar el producto.

CARRITOS PARA MÁQUINAS DE PALOMITAS



CMP-1



CMP-3

MODELO	MEDIDAS	EUROS
CMP-1	1000x530x760	495

MODELO	MEDIDAS	EUROS
CMP-3	1850x800x2100	1.250

CARACTERÍSTICAS:

- Carros contruidos en chapa lacada y decorados para combinar con las máquinas de Palomitas.
- Depósito reserva par almacenar el maíz.
- Estuches de envasado, ingredientes, etc.
- Con repisa de servicio.

MÁQUINA DE NUBES DE ALGODÓN DULCE



MODELO	MEDIDAS	EUROS
CC-2-T	500x500x500	650

Tensión: 220 V - 50 Hz
 Potencia: 1.000 Kw

CARACTERÍSTICAS:

- Mueble estructura metálica lacado.
- Olla de aluminio.
- Regulador de la temperatura.
- Interruptor para el cabezal.
- Recipiente independiente.

ARMARIOS CALIENTES PARA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS

Armarios de aire caliente para mantenimiento de alimentos

Cuerpo 100% acero inoxidable. Sistema de ciclos de aire con ahorro de energía, ahorra un 75% de electricidad comparado con el sistema tradicional. Los armarios emplean una fuente de calor controlada y uniforme que se aplica a los alimentos dándoles una mejor apariencia, sabor y una mayor conservación de sus propiedades.

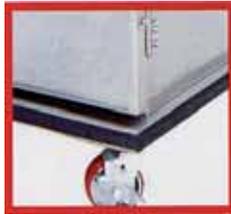
Provistos de un material aislante de gran calidad.

Con termostato, ahorro de energía y fácil manejo.

Multifunción: puede estar en modo calentamiento o simplemente mantenimiento del alimento.

Equipados con ruedas para un fácil transporte.

Perfil de goma antichoques, mango para su desplazamiento y un cuidado aspecto externo.



CON RUEDAS
Y PERFIL PROTECTOR



ESTANTES
REGULABLES

MODELO	MEDIDAS FONDOxANCHOxALTO	EUROS
EB-8-W	900x532x1320	1.840

Voltaje: 220 V 50 Hz
Potencia: 2.0 Kw
Peso neto: 98 Kgs
Temperatura: 30° - 110° C
Temperatura mantenimiento: 85° C
Capacidad: 185 litros
Bandejas: 1/1-8
1/2-16



EB-8-W



EB-20-W

MODELO	MEDIDAS FONDOxANCHOxALTO	EUROS
EB-20-W	1020x790x1750	2.320

Voltaje: 220 V 50 Hz
Potencia: 3.0 Kw
Peso neto: 180 Kgs
Temperatura: 30° - 110° C
Temperatura mantenimiento: 85° C
Capacidad: 512 litros
Bandejas: 1/1-20
1/2-40

MODELO	MEDIDAS FONDOxANCHOxALTO	EUROS
EB-40-W	1020x1550x1750	3.985

Voltaje: 220 V 50 Hz
Potencia: 4.7 Kw
Peso neto: 320 Kgs
Temperatura: 30° - 110° C
Temperatura mantenimiento: 85° C
Capacidad: 1024 litros
Bandejas: 1/1-40
1/2-80



BANDEJAS Y REJILLAS OPCIONALES NO INCLUIDAS EN EL PRECIO.

Nota: Para modelos y precios de estantes y recipientes, ver apartado "CUBETAS Gastro-Norm" EN MUEBLE AUXILIAR.



EB-40-W

MESAS CALIENTES ELÉCTRICAS

MURALES - FONDO 750

CARACTERÍSTICAS MESAS CALIENTES MURALES

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable 18/10.
- Sobre reforzado y aislado de gran robustez con cantos redondeados.
- Equipadas con estante intermedio.
- Patas robustas con pies de altura regulable.
- Parte inferior caliente con **2 puertas correderas**.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- **Puertas de doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico, con una densidad de 40 kgr.**



MC-145 MURAL CALIENTE

MESAS CALIENTES MURALES

MODELO	TEMPERATURA	TIPO	MEDIDAS EXTERIORES (mm)	TENSIÓN	POTENCIA	EUROS
MC-145	+70° C / +90° C	MURAL	1450x750x905	230 V / 50 Hz	2000 W	1.745
MC-215	+70° C / +90° C	MURAL	2175x750x905	230 V / 50 Hz	2245 W	2.260

ELEMENTOS CALIENTES QUE PERMITEN MANTENER Y SERVIR LA COMIDA A LA TEMPERATURA CORRECTA DE SERVICIO



MC-215 MURAL CALIENTE

B

CHOCOLATERAS CON CALENTAMIENTO A “BAÑO MARÍA” Y DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS CALIENTES LECHE, CAFÉ, TÉ, ETC.

MODELO	LITROS	LARGO-FONDO-ALTURA	EUROS
CH-5-R	5	265x350x480	620
CH-10-R	10	260x350x560	660

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Potencia: 1000 W.
- 230 V / 50 Hz.

Chocolatera con calentamiento a “baño María”. Esta chocolatera ha sido realizada para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en particular chocolate, que aseguramos tendrá siempre una perfecta densidad y cremosidad.

PORTES PAGADOS



CH-5-R

Permite, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al “baño María” el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final. Calentamiento al baño María para cocer sin quemar el producto. Mezcla continua para obtener una estructura fina sin grumos. Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias. Grifo exclusivo anti-obstrucción. Caldera de acero inox. Cuba transparente para la exposición de la bebida.

SERVICIO DE MESA Y BUFFET CHAFING DISH

MODELO	EUROS
AV-46350	340
AV-46360	320



AV-46350



AV-46360

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES PUL (CM)	LOTE
46350	Rectangular 9,0 ct. gal. (8,6 L)	17 x 25 x 16 (43,2 x 63,5 x 40,6)	1
46360	6,0 ct. gal. (5,7 L) redondo	18 1/2 L x 18 W (47,0 x 45,7)	1

new CHAFING DISH

MODELO	EUROS
DA-99860	225
DA-99870	195



DA-99860



DA-99870

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES PUL (CM)	LOTE
46350	Chafer rectangular 9 QT (8,6 L)	25 5/8 x 14 5/16 x 13 9/16 (65,1 x 36,3 x 34,5)	1
46360	Chafer 1/2 GN 4,1 qt (3,8 L)	18 1/16 x 12 1/16 x 13 7/32 (45,9 x 30,6 x 33,6)	1

ACCESORIOS PARA CHAFING DISH CONTENEDOR DE COMBUSTIBLE CON TAPA



MODELO	EUROS
CA-46864 UNIDAD	8

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	LOTE
46864	Contenedor de combustible con tapa	12 uds.

TERMOS AUTOMÁTICOS PARA LECHE

MODELO CIRCULAR	CAPACIDAD	EUROS	
TR-6	1200W	6 litros	360

Fabricados en Acero Inox 18/10 - Desmontables fácil limpieza
Medidas externas: - T.6 ø 300x480.

MODELO CUADRADO	CAPACIDAD	EUROS	
TC-6	1200W	6 litros	480

Medidas externas: Alto 485 x Ancho 315 x Fondo 325

CARACTERÍSTICAS COMUNES A TODOS LOS MODELOS

- Interruptor luminoso
- Piloto indicador termostato
- Termostato temperatura
- Grifo antigoteo de doble posición
- Resistencias blindadas
- Cuerpo aislado termicamente
- Depósitos sin soldadura
- Depósitos desmontables
- Fácil limpieza y utilización



TC-6 CUADRADO



T.6 CIRCULAR

TERMOS DISPENSADORES DE CAFÉ - TÉ - AGUA CALIENTE, ETC...



CU-10-LUX



CU-15-LUX



FILTRO

MODELO	EUROS	MODELO	EUROS
CU-10-LUX	180	CU-15-LUX	205
POTENCIA	1500 W	POTENCIA	1550 W
VOLTAJE	230 V / 50-60 HZ	VOLTAJE	230 V / 50-60 HZ
CAPACIDAD	10 LITROS	CAPACIDAD	15 LITROS
DIÁMETRO	260 mm Ø	DIÁMETRO	260 mm Ø
ALTURA	470 mm	ALTURA	610 mm

CARACTERÍSTICAS

- Construidos en acero inox
- Armazón de doble pared
- Grifo de metal con medidor de nivel de líquido
- Indicador de temperatura y mantenimiento
- Interruptor On/Off
- Temperatura 30° C - 110° C
- Filtro de café
- Temperatura constante automáticamente
- Alta efectividad y conservación del calor,

TERMOS DISPENSADORES DE AGUA CALIENTE. USOS VARIOS

MODELO	LITROS	EUROS
WB-20-S	20	165
WB-30-S	25	190

MODELO	MEDIDAS
WB-20-S	Diámetro: 263 Ø mm - Altura: 545
WB-30-S	Diámetro: 350 Ø mm - Altura: 425

CARACTERÍSTICAS

- Construidos exterior y tapa en acero inox
- Grifo de plástico con medidor de nivel de líquido
- Indicador de temperatura y mantenimiento
- Interruptor On/Off
- Mangos aislantes al calor
- Temperatura trabajo 30° C - 110° C
- Potencia: 3 Kw
- Tensión: 220 V - 50 Hz



WB-30-S

CALIENTA TAPAS - BAÑO MARÍA

SOBRE BANCO SIN GRIFO

MODELO	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	EUROS
BM-150	592x370x220	275

Potencia 1000W

SOBRE BANCO CON GRIFO

MODELO	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	EUROS
BMG-200	555x355x270	325

Potencia 1200W

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Construcción de Acero Inox, calentamiento por medio de resistencias acorazadas, con regulación de la temperatura por medio de termostato de 30/110° C., interruptor luminoso y luz testigo de funcionamiento.

CUBETAS OPCIONALES APARTE

MODELO	EUROS	MODELO	EUROS
SEPARADORES PARA CUBETAS DE 1/4	7	CUBETA 200 mm	1/3 29,20
SEPARADORES PARA CUBETAS DE 1/6	7	TAPA	1/3 10,30
		CUBETA 200 mm	1/4 26,10
		TAPA	1/4 8,20
		CUBETA 200 mm	1/6 24,90
		TAPA	1/6 6,80



RM-150



BMG-200-GRIFO

SOPERAS DE SERVICIO BUFFET

MODELO	EUROS
SP-10-E	98
SP-10-I	125

CARACTERÍSTICAS

SP-10-E	Esmaltada color negro
SP-10-I	Acabado inox.
Potencia	400 W
Voltaje	200 V/240 V
Dimensiones	Ø 330-360 h mm.
Capacidad	10 litros
Peso	4,5 Kg



SP-10-E



SP-10-I

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
BS-1-W	345 x 375 x 270	285
BS-2-W	695 x 375 x 270	490

CARACTERÍSTICAS:

Potencia BS-1-W	1,25 kW
Potencia BS-2-W	2,50 kW
Acabado Inox	
Voltaje	220 V
Capacidad BS-1-W	10 litros
Capacidad BS-2-W	10+10 litros

1. Cuerpo totalmente en acero inoxidable.
2. Resistencia en molde de aluminio alta eficiencia. Mantiene la temperatura constante automáticamente.
3. Control por microcomputador, ahorro de energía y protección del medio ambiente.



BS-2W



BS-1W

MOLINOS DE CAFÉ LÍNEA MINI AUTOMÁTICOS EN ACERO INOX

MODELO	DIMENSIONES		EUROS
	LARGOxFONDOxALTO		
MOL-2005 INOX	120x200x300		298

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Muelas planas de acero especial templado.
- Capacidad del recipiente de granos de café 500 grs.
- Potencia máxima adsordida: 250 W.
- Velocidad 700 r.p.m.
- Carrocería en Acero Inoxidable pulido brillante
- El portafiltros instalado en un soporte especial, recoge automáticamente la dosis de caté escogida, al presionar el pulsador cae el café molido automáticamente.
- Un anillo graduado permite la regulación del tamaño del molido del grano de café, según sus necesidades.



MUELAS PLANAS DE ACERO ESPECIAL TEMPLADO



NOTA: Admiten portas profesionales

MOLINOS DE CAFÉ MAKEXPRES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
MCD-10	ANCHO: 170 - LARGO: 340 - ALTO: 410	265

SISTEMA DE VERTIDO DIRECTO AL PORTA-CASQUILLO DE LA CAFETERA.
MCD-10 IDEAL PARA DESCAFEINADO

CARACTERÍSTICAS:

- Peso: 6 Kg.
- Voltaje: 230 V / 110 V / 220 V. Frecuencia: 50 Hz / 60 Hz.
- Fases: 1 monofásico. R.P.M.: 1300 / 1600.
- Intensidad: 1,15 A/2,4 A. Condensador: 10 nf / 40 nf.
- Potencia: 10 HP / 270 W.
- Grado de protección: IP21.
- Motor provisto de protector térmico.
- Tiempo máximo de funcionamiento continuo: 30 min.
- Muelas de acero templado (62 Rb) de 60 mm. de diámetro.
- Duración de las muelas: 500 Kg. de café.
- Capacidad de la tolva: 1/2 Kg. de café en grano.
- Paro/marcha versión estándar: Arranque manual.
- Molido y dosificación instantáneos.



MCD-10



MC-20

MODELO	MEDIDAS	EUROS
MC-20	ANCHO: 210 - LARGO: 380 - ALTO: 470	330

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Peso: 8 Kg.
- Voltaje: 230 V / 110 V / 220 V. Frecuencia: 50 Hz / 60 Hz.
- Fases: 1 monofásico. R.P.M.: 1300 / 1600. Intensidad: 1,4 A/3 A. Condensador: 9 nf / 40 nf. Potencia: 0,12 HP / 275 W.
- Grado de protección: IP21. Motor provisto de protector térmico.
- Tiempo máximo de funcionamiento continuo: 30 min. Muelas de acero templado (62 Rb) de 60 mm. de diámetro.
- Duración de las muelas: 500 Kg. de café.
- Capacidad de la tolva: 1 Kg. de café en grano.
- Capacidad del dosificador: 300 g. de café molido.
- Regulación del dosificador: 5-12 g. de café molido.
- Paro/marcha versión estándar: Arranque manual.

DOSIFICADOR LECHE CONDENSADA

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
DL-30	195 x 300 x 470	398

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE



DL-30

MÁQUINAS PROFESIONALES DE CAFÉ TOTAL INOX DE UN GRUPO CON DEPÓSITO

MODELO PULSANTE-INOX	EUROS
MAK-EXPRES - 1 GRUPO - PULSER	935

CON DEPÓSITO
(NOVEDAD) FILTRO DESCALCIFICADOR INCLUIDO

OPCIONES

BAJO PEDIDO

CONEXIÓN A RED

CARACTERÍSTICAS AMBOS MODELOS:

- CARROCERÍAS TOTAL INOX
- MEDIDAS: ANCHO 240, FONDO 450, ALTO 380
- Máquina con motobomba vibratoria incorporada.
- Centralita de Nivel Automático con salva resistencia y protección del motor.
- Grifo de Agua y Vapor profesional.
- Alarma óptica cuando le falta agua.
- Grupos con cámara de pre-infusión directa profesional con electroválvula.
- Caldera de cobre intercambiador de calor como la profesional.
- Válvula de purga.
- Resistencia de 1.200W
- Visor de Nivel de depósito de agua.
- Descalcificador magnético incorporado (Poner agua destilada)
- Depósito de Agua 2.5 ltrs.



MAK-EXPRES-1-G-CONTROL-ELECTRÓNICA
CON DEPÓSITO



MAK-EXPRES-1-G-PULSANTE

MODELO-CONTROL-ELECTRÓNICA

Incluye:

- Centralita individual con microprocesador para control volumétrico de las dosis del café.
- Autolimpieza del grupo.
- Memorización de cafés erogados.
- Lectura de Datos (opcional), mediante conexión RE-232
- Programación de las 4 diferentes dosis por grupo.

DOTACIÓN STANDARD POR MÁQUINA

1 Porta-cacillo + 1 muelle + 1 cacillo + pinza + 1 cacillo 2 tazas + 1 salida + 1 salida 2 tazas + 1 prensa café + 1 cucharilla dosificadora de café.

MODELO CONTROL ELECTRÓNICA - INOX	EUROS
MAK-EXPRES - 1 GRUPO - ELECTRÓNICA	998

(NOVEDAD) FILTRO DESCALCIFICADOR INCLUIDO

OPCIONES:

BAJO PEDIDO

CONEXIÓN A RED



CALDERA DE COBRE DE 1.8 LITROS. DOTADA DE CÁMARA DE VAPOR CONTINUO: CAPAZ DE CALENTAR CUATRO VASOS DE LECHE EN 60". LA CALDERA ES ATRAVESADA POR EL TÉRMICO REPLETO DE AGUA A 100° MANTENIENDO EL GRUPO EROGADOR DE CAFÉ EN LA TEMPERATURA ÓPTIMA PARA HACER LA MEJOR INFUSIÓN DEL EXPRESSO.

DEPURADORES DE AGUA MANUALES

MODELO		EUROS
DEPURADOR 8 LITROS	INOX	80
DEPURADOR 12 LITROS	INOX	95
DEPURADOR 16 LITROS	INOX	120

CIERRE DE SEGURIDAD
LLAVE DE ROSCA

CANTIDAD DE AGUA ENDULZADA EN BASE A LA DUREZA
(Expresada en grados franceses)

	20°	30°	40°	60°	80°
DEP. 8 L	1200	1000	900	700	500
DEP. 12 L	1900	1500	1350	1050	750

REPUESTO PARA DEPURADORES "CONSULTAR"



MÁQUINAS DE CAFÉ MAKEXPRES SERIE - BT - ECO

MODELO		EUROS
MAK-BT-S PULSANTE	2 GRUPOS	1.760
MAK-BT-AS AUTOMÁTICA	2 GRUPOS	1.950

NOTA: ESTA MÁQUINA SOLO SE FABRICA EN DOS GRUPOS

DOTACIÓN

- 1 PORTA FILTRO DE 1 CAFÉ
- 1 PORTA FILTRO DE 2 CAFÉS
- 1 LATIGUILLO 0,50 m.
- 1 MEMBRANA LIMPIEZA GRUPO

MEDIDAS

- LARGO: 650 mm.
- ALTO: 430 mm.
- FONDO: 530 mm.

CARACTERÍSTICAS

- Carrocería: color gris oscuro.
- Grupo de erogación con cámara de preinfusión directa (sistema exclusivo registrado).
- Caldera de cobre de 12 Litros con intercambiadores de 50 mm. de diámetro y válvula de purga.
- Nivel automático de serie.
- Motobomba incorporada de 165 W. ("sobredimensionada").
- Potencia: 3050 W. 230 V.
- En el modelo electrónico: Alarma salva-resistencias 4 dosis programables.
- En el modelo pulsante: salva-resistencia.
- Bandeja recogegotas: inoxidable.
- Un grifo de vapor (inox) y otro de agua.



PULSANTE



AUTOMÁTICA

MÁQUINAS DE CAFÉ

MAKEXPRES SERIE - LEVA-CLASSIC

MODELO LEVA-INOX	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
LEVA-CLASIC EB-1-GR	240x380x450	1.185

CARACTERÍSTICAS

- Grupo erogación EB-61 con leva en bronce de alta calidad.
- Máquina con motobomba vibratoria incorporada.
- Centralita de nivel automático.
- Microdesconexión de resistencia (salvaresistencia) y protección del motor. (Paro automático de la máquina cuando le falta agua).
- Grifo de agua y vapor profesional.
- Grupos con cámara de pre-infusión directa profesional con electroválvula.
- Caldera de cobre con intercambiador de calor como la profesional. (Pulser y control).
- Válvula de purga.
- Resistencia de 1000 w.

DOTACIÓN STANDARD POR MÁQUINA

1 Porta-cacillo + 1 muelle + 1 cacillo 1 taza + 1 cacillo 2 tazas + 1 salida 2 tazas + 1 prensa café + 1 cucharilla dosificadora de café.



LEVA CLASIC
EB-1-GR

OPCIÓN CONEXIÓN A RED

MAKEXPRES SERIE LEVA CLASSIC

MODELO LEVA-INOX	ANCHOxFONDOxALTO	EUROS
LEVA-CLASIC EB-2-GR	650x530x430	2.285

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Máquina de café con motobomba volumétrica incorporada, dotada de válvula de retención y filtro de partículas sólidas.
- Caldera de cobre con intercambiador térmico por grupo y válvula de purga.
- Un grifo de vapor y uno de agua.
- Grifo de vaciado de caldera y limpieza tuvo desgüe.
- Grupos erogación EB-61 con levas en bronce de alta calidad.

DOTACIÓN STANDARD POR MÁQUINA

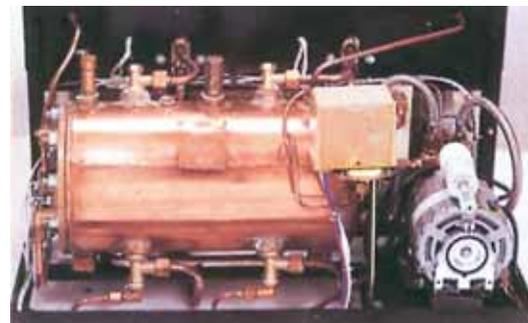
2 portas completos de 2 cafés + 1 porta complementos de 1 café + 1 latiguillo 0,5 mts + 1 membrana de limpieza de grupo

Caldera: 11,5 lts.

Potencia: 3050 W - 220 V- F+N

OPCIONES: CONSULTAR PRECIO

- EQUIPO DE GAS, DOTADO DE VÁLVULA DE SEGURIDAD Y TERMOSTATO DE SEGURIDAD, PREPARADO PARA GLP/NATURAL.
- NIVEL AUTOMÁTICO



LEVA CLASIC
EB-2-GR

MÁQUINAS DE CAFÉ MAKEXPRES

SERIE - MARTE

SEMIAUTOMÁTICAS. PULSANTES

MODELO	EUROS
MARTE-2 GRUPOS-PULSER	2.050
MARTE-3 GRUPOS-PULSER	2.560

CARACTERÍSTICAS

- Máquinas con motobomba volumétrica incorporada.
- Dotada de válvula de retención y filtro de partículas sólidas.
- Caldera de cobre con intercambiador térmico por grupo y válvula de purga.
- Un grifo de vapor (inox) y otro de agua en modelos 2 gr. excepto modelo "Control 2 gr. con Display", con 2 grifos de vapor y otro de agua de serie.
- 1 grifo de vapor (inox) y uno de agua (modelos 3 y 4 grupos).
- Grifo de vaciado de caldera y limpieza tubo desagüe.
- Grupos de erogación con cámara de preinfusión directa (sistema exclusivo registrado).

PULSER 2, 3 GRUPOS

- Carga de agua automática en la caldera.



2 GRUPOS PULSER

DOTACIÓN

- 2 grupos: 2 portafiltros completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.
- 3 grupos: 3 portafiltros completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.

AUTOMÁTICAS - ELECTRÓNICAS

MODELO	EUROS
MARTE-2 GRUPOS-ELECTRÓNICAS	2.245
MARTE-2 GRUPOS-ELECTRÓNICAS CON DISPLAY	2.495
MARTE-3 GRUPOS- ELECTRÓNICAS CON DISPLAY	3.060



2 GRUPOS ELECTRÓNICA

CONTROL 2 y 3 grupos

- Centralitas individuales con microprocesador para control volumétrico de las dosis de café.
- Llenado automático de la caldera.
- Autolimpieza del grupo.
- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CONTROL 2 y 3 grupos con DISPLAY

- Display publicitario.
- Dosificación automática de agua caliente.
- 1 grifo de vapor.
- Gestión de memorización de cafés erogados.
- Gestión de reloj: hora y fecha actual.
- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través del Display.
- Máximo control y precisión de la temperatura a través de tecnología PID.
- Carga automática de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la bomba en caso de falta de agua.
- Alarma visual de falta de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la resistencia, por falta de agua.
- Auto limpieza del grupo erogador.
- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.
- Alarma visual de mantenimiento.

Grupos Núm.	DIMENSIONES cm.			Caldera litros	Resistencia Watios	Peso Kg.
	largo	fondo	alto			
2	650	530	430	11,5	3.050	60
3	940	530	430	17,5	4.050	80

Voltaje 220/230

Dimensiones comunes para ambos modelos.

MÁQUINAS DE CAFÉ MAKEXPRES SERIE - LUXE

LUXE-SEMIAUTOMÁTICAS. PULSANTES

MODELO	EUROS
COLORES NEGRO O GRANATE	
MAK LUXE 2-GRUPOS-PULSER	2.060
MAK LUXE 3-GRUPOS-PULSER	2.595

CARACTERÍSTICAS

- Máquina semiautomática con motobomba volumétrica incorporada.
- Caldera de cobre con intercambiador térmico por grupo.
- En el modelo 2 grupos:
 - Un grifo de vapor y otro de agua.
- En el modelo 3 grupos:
 - 2 Grifos de vapor y 1 de agua.
- Grifo vaciado de caldera.
- Grupo/s de erogación con cámara de preinfusión directa (sistema exclusivo registrado)



MAK LUXE 2 GRUPOS-PULSER

Grupos Núm.	DIMENSIONES cm.			Caldera litros	Resistencia Wattios	Peso Kg.
	largo	fondo	alto			
2	710	600	450	11,5	3.050	60
3	990	600	450	17,5	4.050	80
Voltaje 220/230						

LUXE-AUTOMÁTICAS. ELECTRÓNICAS

MODELO	EUROS
COLORES NEGRO O GRANATE	
MAK LUXE 2-GRUPOS-ELECTRÓNICA	2.380
MAK LUXE 3-GRUPOS-ELECTRÓNICA	2.965
MAK LUXE 2-GRUPOS-ELECTRÓNICA CON DISPLAY	2.495
MAK LUXE 3-GRUPOS-ELECTRÓNICA CON DISPLAY	3.080
OPCIONAL: CALIENTATAZAS	190



MAK LUXE 3 GRUPOS ELECTRÓNICA CON CALIENTATAZAS

CONTROL 2 y 3 grupos con DISPLAY O SIN DISPLAY

- Display publicitario.
- 1 grifo de vapor y uno de agua caliente.
- Gestión de memorización de cafés erogados.
- Gestión de reloj: hora y fecha actual.
- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través del Display.
- Máximo control y precisión de la temperatura a través de tecnología PID.
- Carga automática de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la bomba en caso de falta de agua.
- Alarma visual de falta de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la resistencia, por falta de agua.
- Auto limpieza del grupo erogador.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas.
- Alarma visual de mantenimiento.
- Alarma visual de la molienda: el Display nos indica si la molienda está fina o gruesa.

DOTACIÓN Standard por máquina

- 2 grupos: 2 portafiltro completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.
- 3 grupos: 3 portafiltro completos de 2 tazas + 1 portafiltro completo de 1 taza + 1 latiguillo de 0.5 mts + 1 membrana limpia grupo.



MODELO INOX

Ruedas incluidas en todos los modelos



Ruedas para facilitar el desplazamiento.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCCIÓN:

CE: La estufa está homologada y cumple todos los requisitos exigidos por la normativa de la CE.

ESTABILIDAD: La estufa está equipada con una base redonda que ha sido estudiada para garantizar la máxima estabilidad y provista de ruedas para facilitar su desplazamiento.

MATERIALES: La estufa va colocada en el exterior o lugares muy aireados con lo cual se ha prestado una gran atención en los materiales utilizados para su fabricación: acero, aluminio, acero anticorrosión y pintado al horno.

COLORES: Negro y acero inoxidable.

ESTUFAS CALEFACTORAS PARA TERRAZAS

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 5 kW / máx. 13 kW

Area calentada: 20-25 m².

Tipo de Gas: GLP (Butano - Propano*)

Consumo: 300 - 700 gr/h.

Altura: 2,25 m.

Peso Neto: 19 Kg.

Reflector de Aluminio: 82 cm.

Estructura: acero inoxidable Aisi 304 (Mod. Inox) y acero pintado al horno anticorrosión (Negro). Quemador y componentes de acero inoxidable de larga duración.

Homologación CE.

(*) Recomendado.

MODELO	EUROS
EF-INOX	398
EF-NEGRA	295



NEGRO



COEFICIENTES PARA HABITÁCULOS POR ZONA CLIMÁTICA

Dormitorio, pasillo y cocina

SUAVE	FRIO	MUY FRIO	EXTRAFRIO
90	95	100	105

Salón-comedor y baño

SUAVE	FRIO	MUY FRIO	EXTRAFRIO
95	100	105	110

TABLA DE RENDIMIENTOS

CLIMA SUAVE 90 Kcal./m ²	CLIMA FRIO 95 Kcal./m ²
CLIMA MUY FRIO 100 Kcal./m ²	CLIMA EXTRA FRIO 105 Kcal./m ²

Radiadores independientes programables. Como todas las habitaciones de una casa no tienen la misma utilidad, no tienen por qué tener la misma temperatura.

TABLA DE EQUIVALENCIA. EMISORES TÉRMICOS-SUPERFICIE m²

ELEMENTOS	LARGO mm.	POTENCIA W	90	95	100	105	110
3-4	280	330	5,0 m ²	4,7 m ²	4,5 m ²	4,2 m ²	4,0 m ²
5-6	440	550	8,3 m ²	7,9 m ²	7,5 m ²	7,1 m ²	6,8 m ²
7-8	600	770	11,6 m ²	11,0 m ²	10,5 m ²	10,0 m ²	9,9 m ²
9-10	760	990	15,0 m ²	14,2 m ²	13,5 m ²	12,8 m ²	12,3 m ²
11-12	920	1.210	18,3 m ²	17,3 m ²	16,5 m ²	15,7 m ²	15,0 m ²
13	1.080	1.430	21,6 m ²	20,5 m ²	19,5 m ²	18,5 m ²	17,7 m ²

Altura: 600 mm.
Fondo: 95 mm.

EMISORES TÉRMICOS DE BAJO CONSUMO - SERIE RTD CRONOTERMOSTATO ELECTRÓNICO PANTALLA LCD PROGRAMADOR

MODELO	(ALTOxLARGOxFONDO)	EUROS
RTD 500	MEDIDAS 575x435x98 mm.	360
RTD 800	MEDIDAS 575x595x98 mm.	385
RTD 1000	MEDIDAS 575x755x98 mm.	425
RTD 1300	MEDIDAS 575x915x98 mm.	495
RTD 1500	MEDIDAS 575x1075x98 mm.	545

230 V ~ 50 Hz



PROGRAMADOR
INFRARROJOS (Mando
a distancia)



- Crono termostato electrónico pantalla LCD
- Control de la temperatura deseada
- Modo confort
- Modo económico ajustable
- Modo antihelada
- Programación diaria y semanal
- Bloqueo de seguridad para niños
- Cuerpo en aluminio inyectado
- Reduce el coste consiguiendo entre un 15-20% aprox. gracias a la precisión de sus reguladores
- No consume oxígeno
- Programación diaria/semanal
- Confort económico
- Interruptor luminoso de funcionamiento
- Con humidificador, elemento que mejora la sensación térmica consiguiendo un mayor confort.

CRONOTERMOSTATO ELECTRÓNICO PANTALLA LCD PROGRAMADOR

MOD. RTD 500	MOD. RTD 800	MOD. RTD 1000	MOD. RTD 1300	MOD. RTD 1500
4 elementos.	6 elementos.	8 elementos.	10 elementos.	12 elementos.
500 Potencia 500W.	800 Potencia 800W.	1.000 Potencia 1.000W.	1.300 Potencia 1.300W.	1.500 Potencia 1.500W.



- Es un calor sano, no despiden olores ni emisiones, ni quema oxígeno, no reseca el ambiente y reparte uniformemente el calor producido.
- Ofrecen la misma sensación de confort que las calefacciones centrales, obteniendo un calor estable y uniforme, con la posibilidad de adaptar distintos ambientes según el clima que se requiera para cada estancia.

- La seguridad de todos los emisores está controlada por un limitador con dispositivo automático, aparte de su baja temperatura en toda su superficie, no queman al contacto, no producen corrosión ni son tóxicos.
- No precisan mantenimiento, ni revisiones, además cuentan con una garantía de 10 años en los elementos radiantes y de 2 años en el resto de componentes.

EMISORES TÉRMICOS DE BAJO CONSUMO - SERIE R.R.A - ANALÓGICOS CALOR DE ÚLTIMA GENERACIÓN

MODELO	(ALTOxLARGOxFONDO)	EUROS
RRA 500	MEDIDAS 665x325x75 mm.	150
RRA 800	MEDIDAS 665x480x75 mm.	220
RRA 1000	MEDIDAS 665x558x75 mm.	250
RRA 1300	MEDIDAS 665x635x75 mm.	285
RRA 1500	MEDIDAS 665x795x75 mm.	350

- Emisor térmico de bajo consumo sin aceite
- Termostato regulable de ambiente de alta precisión.
- Indicador luminoso de encendido.
- Alimentación: 230 V / 50 Hz.



- Sin aceite.
- Ecológicos.
- Fácil instalación.
- Económicos.
- Alto rendimiento.
- No reseca el ambiente.
- Sin mantenimiento.
- Cuerpo en aluminio.
- Botón de desconexión total.
- Pies de apoyo incluidos.

ANALÓGICOS - MANUALES REGULABLES

MOD. RRA 500	MOD. RRA 800	MOD. RRA 1000	MOD. RRA 1300	MOD. RRA 1500
3 elementos	5 elementos	6 elementos	7 elementos	9 elementos
500 Potencia 500 W	800 Potencia 800 W	1000 Potencia 1000 W	1300 Potencia 1300 W	1500 Potencia 1500 W

- Una de las principales diferencias de los emisores térmicos es su autonomía, ya que no es necesaria una central de producción de agua caliente y su posterior conducción, cada emisor dispone de su propio elemento calefactor.
- Asegura un alto rendimiento calorífico gracias a su resistencia eléctrica y sus elementos de aluminio.
- La instalación es rápida y sencilla, utilizando la plantilla individual de cada aparato.
- No precisa de calderas, tubos, depósitos, chimeneas, etc.
- Son económicos, gracias al control de consumo por medio de dispositivos electrónicos.

EMISORES TÉRMICOS DE BAJO CONSUMO - SERIE R.R.D - DIGITAL

MODELO	(ALTOxLARGOxFONDO)	EUROS
RRD 500	MEDIDAS 665x325x75 mm.	180
RRD 800	MEDIDAS 665x480x75 mm.	245
RRD 1000	MEDIDAS 665x558x75 mm.	280
RRD 1300	MEDIDAS 665x635x75 mm.	298
RRD 1500	MEDIDAS 665x795x75 mm.	370
RRD 1800	MEDIDAS 665x945x75 mm.	420

- Emisor térmico de bajo consumo sin aceite
- Termostato regulable de ambiente de alta precisión.
- Indicador luminoso de encendido.
- Alimentación: 230 V / 50 Hz.



PROGRAMADOR INFRARROJOS (Mando a distancia)

- Sin aceite.
- Ecológicos.
- Fácil instalación.
- Económicos.
- Programables.
- Alto rendimiento.
- No reseca el ambiente.
- Sin mantenimiento.
- Cuerpo en aluminio.
- Botón de desconexión total.
- Pies de apoyo incluidos.
- Incluye mando a distancia (funciones básicas).

CRONOTERMOSTATO DIGITAL PANTALLA LCD

MOD. RRD 500	MOD. RRD 800	MOD. RRD 1000	MOD. RRD 1300	MOD. RRD 1500	MOD. RRD 1800
3 elementos	5 elementos	6 elementos	7 elementos	9 elementos	11 elementos
500 Potencia 500 W	800 Potencia 800 W	1000 Potencia 1000 W	1300 Potencia 1300 W	1500 Potencia 1500 W	1800 Potencia 1800 W

- Es un calor sano, no despiden olores ni emisiones, ni quema oxígeno, no reseca el ambiente y reparte uniformemente el calor producido.
- Ofrecen la misma sensación de confort que las calefacciones centrales, obteniendo un calor estable y uniforme, con la posibilidad de adaptar distintos ambientes según el clima que se requiera para cada estancia.
- La seguridad de todos los emisores está controlada por un limitador con dispositivo automático, aparte de su baja temperatura en toda su superficie, no queman al contacto, no producen corrosión ni son tóxicos.
- No precisan mantenimiento, ni revisiones.



TARIFAS DE PORTES PARA PEDIDOS INFERIORES A 300 € NETOS

		PORTES A CLIENTES PENINSULA							
ZONA		1	2	3	4	5	6	7	8
C	HASTA 0,25	13,91	16,63	16,29	18,51	22,63	18,19	20,93	18,57
U	0,35	19,48	23,28	20,71	25,92	31,68	25,46	29,31	26,00
B	0,45	25,04	29,93	26,62	33,32	40,73	32,73	37,68	33,43
I	0,50	27,83	33,26	29,58	37,03	45,25	36,37	41,87	37,14
C	0,60	33,39	39,91	35,50	44,43	54,30	43,64	50,24	44,57
A	0,70	38,96	46,56	41,41	51,84	63,35	50,92	58,61	52,00
C	0,80	44,52	53,22	47,33	59,24	72,40	58,19	66,98	59,42
I	0,90	50,09	59,87	53,24	66,65	81,45	65,47	75,36	66,85
O	1,00	55,65	66,52	59,16	74,05	90,50	72,74	83,73	74,28
N	MAS 1,00	CONSULTAR PRECIO							

TARIFA PENINSULA CON REEXPEDICIONES INCLUIDAS - TABLA PRECIOS EN EUROS(€) - IVA NO INCLUIDO

PROVINCIA	ZONA	PROVINCIA	ZONA	PROVINCIA	ZONA
ALAVA	8	GERONA	2	ORENSE	7
ALBACETE	3	GRANADA	4	PALENCIA	7
ALICANTE	3	GUADALAJARA	6	PONTEVEDRA	7
ALMERIA	4	GUIPUZCOA	8	SALAMANCA	7
ASTURIAS	7	HUELVA	5	SEGOVIA	7
AVILA	6	HUESCA	7	SEVILLA	5
BADAJOS	5	JAEN	4	SORIA	8
BARCELONA	2	LA CORUÑA	7	TARRAGONA	2
BURGOS	8	LA RIOJA	8	TERUEL	2
CACERES	5	LEON	7	TOLEDO	6
CADIZ	5	LERIDA	2	VALENCIA	1
CANTABRIA	7	LUGO	7	VALLADOLID	7
CASTELLON	3	MADRID	6	VIZCAYA	8
CIUDAD REAL	4	MALAGA	4	ZAMORA	7
CORDOBA	4	MURCIA	3	ZARAGOZA	2
CUENCA	3	NAVARRA	8		

		PORTES A CLIENTES BALEARES					PORTES A CLIENTES CANARIAS		
ZONA		1	2	3	4	5	A	B	C
C	HASTA 0,25	25,20	25,20	25,20	56,20	31,00	16,00	19,00	24,00
U	0,35	25,20	25,20	25,20	66,15	40,95	19,60	24,50	33,00
B	0,45	25,20	25,20	25,20	73,90	48,70	25,20	31,50	42,00
I	0,50	33,90	36,81	25,20	90,41	53,60	28,00	35,00	47,00
C	0,60	40,65	44,20	25,20	105,75	61,55	33,60	42,00	56,00
A	0,70	47,40	51,55	25,20	118,09	66,54	39,20	49,00	66,00
C	0,80	54,20	58,90	27,00	130,99	72,09	44,80	56,00	75,00
I	0,90	60,96	66,25	28,50	143,95	77,70	50,40	63,00	85,00
O	1,00	67,75	73,60	30,12	165,88	83,28	56,00	70,00	93,80
N	MAS 1,0	CONSULTAR PRECIO							

TARIFAS INSULARES REEXPEDICIONES NO INCLUIDAS-TABLAS PRECIOS EN EUROS (€)-IMPUESTOS NO INCLUIDOS

PROVINCIA	ZONA
PALMA MALLORCA	1
IBIZA	2
MENORCA	2
REEXPEDICION	3
FORMENTERA	4*
REEXP.FORMENTERA	5

PROVINCIA	ZONA
TENERIFE	A
LANZAROTE	B
FUERTEVENTURA	B
LA PALMA	C
GOMERA / HIERRO	C

*ZONA 4 = ZONA 2 + ZONA 5

FORMENTERA PORTES PAGADOS A PARTIR DE 1.000 € NETOS/PEDIDO

ZONA C PORTES PAGADOS A PARTIR DE 1.000 € NETOS/PEDIDO

CUBICACIONES INTERMEDIAS QUE NO COINCIDAN CON LA TABLA SE APLICARA SIEMPRE LA INMEDIATA SUPERIOR