

**FREIDORAS**  
**PÁGS. 120-122**  
**Y 137 A 139**



**GRILLS ELÉCTRICOS**  
**PÁG. 127**



**CUECE PASTAS**  
**PÁGS. 122 Y 139**



**SALAMANDRAS ELÉCTRICAS**  
**PÁG. 129**



**PLANCHAS**  
**PÁGS. 123-125**



**COCINAS SOBRE MESA**  
**PÁGS. 133**  
**Y 140-141**



**BARBACOAS**  
**PÁG. 126**



**COCINAS**  
**PÁGS. 133-136 Y 140-144**



**PAELLEROS Y HORNILLOS**  
**GRAN RENDIMIENTO**  
**PÁG. 130**



**HORNOS MICROONDAS**  
**PÁGS. 146-147**



**FRAY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS MULTIPAN**  
**PÁG. 133**



**HORNOS A CONVECCIÓN**  
**PÁGS. 148-157**



**TOSTADORES DE PAN**  
**PÁG. 128**



**FERMENTADORAS**  
**PÁG. 153**



**SOPORTES PARA HORNOS PÁG. 153**



**CALIENTA TAPAS BAÑO MARÍA PÁG. 173**



**HORNOS PARA PIZZA PÁGS. 159-163**



**MÁQUINA DE ALGODÓN DULCE PÁG. 170**



**TERMOS DE LECHE / CHOCOLATERAS PÁGS. 171-172**



**LAMINADORAS FORMADORAS DIVISORAS PORCIONADORAS BOLEADORAS REDONDEADORAS PÁG. 164**



**ASADORES DE POLLOS PÁG. 130**



**PÁG. 169**



**SERVICIO DE MESA Y BUFFET CHAFING DISH PÁG. 171**

**AMASADORAS SISTEMA ESPIRAL PÁGS. 166-167**



**MOLINILLOS DE CAFÉ PÁG. 175**

**CAFETERAS PÁGS. 174-178**



**MÁQUINAS DE PERRITOS PÁG. 168**

**AMASADORAS PLANETARIAS PÁG. 165**



**ESTUFAS PARA TERRAZAS PÁG. 88**

**PLANCHAS DE CREPES PÁG. 168**



**ARMARIOS CALIENTES / MESAS CALIENTES PÁG. 262**



**EMISORES TÉRMICOS DE BAJO CONSUMO**

**PÁG. 316**

## FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA POR DECANTACIÓN "MONOFÁSICAS"

MODELO	CAPACIDAD LITROS	MEDIDAS ANCHO-FONDO-ALTO	POTENCIA KW.	CUBAS	EUROS
RF-6	6	265x450x300	2'5	1	198
RF-8	8	265x430x345	3'25	1	235
RF-6+6	12	550x430x300	2'5x2'5	2	368
RF-8+8	16	550x430x345	3'25x3'25	2	385

### CARRO CERÍA Y CUBA EN INOX

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 freir 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.



RF-8



RF-8+8

## FREIDORAS ELÉCTRICAS SOBRE MUEBLE - 2 cubas snack

MODELO	CUBAS	EUROS
FRM 6+6	2	950



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)





## 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	165
FB 4+4 LT-SD	299
FB 6 LT-SD	215
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-PR	360
FBR 10+10 LT-PR	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	300x550x410	10	210x220x140	3,5	9	230 v / 50 Hz
FB 10+10 LT-GRIFO	580x550x410	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

# BERTO'S

THE BEST CATERING EQUIPMENT

1973 [25] 1998

ISO 9001

F REIDORAS , ENCI M ERAS Y P L ANGHAS

## 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 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	2.795

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

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



GL 10+10B

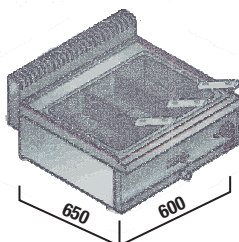
## CUECE PASTA - SERIE PASTA ITALY

25 LT  
ELÉCTRICO

## CUECE PASTAS ELÉCTRICO - SERIE 600

MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	TENSIÓN	EUROS
CP-6-MH	600x650x300 h	kW 6	V 400-415 3N	1.890

STANDARD: N. 3 CESTOS EN DOTACIÓN  
DIMENSIONES CESTOS GN-1/3 x 15 h.



CUECE PASTA ELÉCTRICO - SERIE 600 PLUS - CUBA INOX - 18 LITROS



## PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE ALFA

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	kW	PESO	EUROS
PL-400-AL	PLANCHA A GAS	420x457x265	3,2 kW	14	320
PL-600-AL	PLANCHA A GAS	620x457x265	6,4 kW	17	420
PL-800-AL	PLANCHA A GAS	820x457x265	9,6 kW	25	520
PL-1000-AL	PLANCHA A GAS	1020x457x265	9,6 kW	25	580



### CARACTERÍSTICAS:

Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas para facilitar su limpieza. Placa extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento. Placa monobloc de acero de 6 mm. de espesor con peto de 36 mm. y difusor en la parte frontal. Placa con acabado "chorreado" y con barniz alimenticio a prueba de oxidación mientras dure su exposición. Grasera de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y de fácil extracción. Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad. Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo. Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento. Pies regulables en altura. Nuevo sistema, que facilita el cambio de inyector. Preparada para toma izquierda o derecha. Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas ciudad. Con piezo eléctrico para facilitar el encendido.

## PLANCHAS DE ASAR A GAS SERIE ALFA SUPER

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	kW	PESO	EUROS
PL-400-SP	PLANCHA A GAS	420x457x265	3,2 kW	17	405
PL-600-SP	PLANCHA A GAS	620x457x265	6,4 kW	22	510
PL-800-SP	PLANCHA A GAS	820x457x265	9,6 kW	27	630
PL-1000-SP	PLANCHA A GAS	1020x457x265	9,6 kW	32	720



### CARACTERÍSTICAS:

Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas para facilitar su limpieza. Placa extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento. Placa monobloc de acero de 8 mm. de espesor con peto de 60 mm. y difusor en la parte frontal. Placa con acabado "chorreado" y con barniz alimenticio a prueba de oxidación mientras dure su exposición. Grasera de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y de fácil extracción. Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad. Mandos de bakelita de gran calidad con marcador de máximo/mínimo. Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento. Pies regulables en altura. Nuevo sistema, que facilita el cambio de inyector. Preparada para toma izquierda o derecha. Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas ciudad. Con piezo eléctrico para facilitar el encendido.

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

MODELO	medidas exteriores	EUROS
INTER-50	51x43x21 h	390
INTER-75	76x43x21 h	498
INTER-100	101x43x21 h	598

MODELO	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw
INTER-50	20 dm <sup>2</sup>	19	0,082	3.900	4,5
INTER-75	30 dm <sup>2</sup>	28	0,11	6.700	7,7
INTER-100	40 dm <sup>2</sup>	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	460
INTER-75-E	76x43x21	565

MODELO	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw
INTER-50-E	20 dm <sup>2</sup>	19	0,082	2,6
INTER-75-E	30 dm <sup>2</sup>	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	398
P300/1H	300x440x240	Hornillo	19 Kg	4700	428
P600	600x440x240	Placa acero Indeformable	34 Kg	5900	569
P600/1H	600x440x240	Placa acero Ind./1 hornillo	34 Kg	6300	605
P900	900x440x240	Placa acero Indeformable	50Kg	9500	698
P900/1H	900x440x240	Placa acero Ind./1 hornillo	50 Kg	9900	740
P900/2H	900x440x240	Placa acero Ind./2 hornillo	50 Kg	10700	785
P1200	1200x440x240	Placa acero Indeformable	63 Kg	12300	930
P1200/1H	1200x440x240	Placa acero Ind./1 hornillo	63 Kg	12600	965
P1200/2H	1200x440x240	Placa acero Ind./2 hornillo	63 Kg	13200	998

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 62 MICRAS Y 12 MM. DE ESPESOR. RECOLECTOR DELANTERO DE FÁCIL EXTRACCIÓN

MODELO	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	EUROS
CD-300-S	30x50x24 h	12 dm <sup>2</sup>	19	0,70	3.528	4,1	698
CD-600-S	60x50x24 h	24 dm <sup>2</sup>	31	0,13	7.000	8,1	1.080
CD-900-S	90x50x24 h	32 dm <sup>2</sup>	51	0,20	10.584	12,3	1.435



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Construida totalmente en acero inox 18/8 Placa. Al cromo duro (62 micras) de 12 mm.

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 <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	EUROS
CSR-600	60x45x20 h	24 dm <sup>2</sup>	48	0,09	7.000	8,1	1.395
CSR-800	80x45x20 h	32 dm <sup>2</sup>	60	0,13	10.584	12,3	1.745
CSR-1000	100x45x20 h	40 dm <sup>2</sup>	77	0,18	12.852	14,9	1.960



## 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 <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	EUROS
CDF-600	94x45x20 h	24 dm <sup>2</sup>	54	0,13	11.816	12,4	1.592
CDF-800	114x45x20 h	32 dm <sup>2</sup>	67	0,16	15.400	16,6	1.896



PORTES PAGADOS

## PLANCHAS DE CROMO DURO - ELÉCTRICAS

PLACA AL CROMO-DURO DE 62 MICRAS Y 12 MM. DE ESPESOR. EQUIPADA CON UN FUEGO DE GRAN POTENCIA CON 4 INTENSIDADES DE CALOR

MODELO	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	EUROS
CDE-300-S	30x50x24 h	12 dm <sup>2</sup>	19	0,07	2	690
CDE-600-S	60x50x24 h	24 dm <sup>2</sup>	31	0,13	4	1.040
CDE-900-S	90x50x24 h	32 dm <sup>2</sup>	51	0,20	6	1.380





# BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO

## INCOMBUSTIBLE REFRACTARIO

### PARRILLA BRAS-GRILL - TODOS LOS MODELOS DE REJILLA SUPERIOR ACANALADA PAVONADA

**CARGA DE LAVA:  
SACO 11 Kg.  
EUROS 115**

Modelo	Medidas exteriores		EUROS
	Ancho-Fondo-Alto	Potencia	
P-300-S	300x500x250	5.525 Kcal/h.	760
P-600-S	600x500x250	11.050 Kcal/h.	1.085
P-900-S	900x500x250	16.575 Kcal/h.	1.380
P-1200	1.140x500x250	23.000 Kcal/h.	1.995

- Cajón recolector situado en el frontal y de fácil extracción
- Calefacción por sistema de refracción por piedra lávica
- Baterías de quemadores tubulares esmaltados virificados al fuego
- Zonas de trabajo independientes



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		EUROS
	Ancho-Fondo-Alto	Potencia	
PIN-600	600x500x250	11.524 Kcal/h.	1.498
PIN-900	900x500x250	17.286 Kcal/h.	1.990
PIN 1200	1.140x500x250	23.000 Kcal/h.	2.395



PIN-1200-VARILLA INCLINADA

PARRILLA DE VARILLA INOX

PORTES PAGADOS

### MESAS PARA BARBACOAS

MESAS SOPORTE PARA PARRILLAS Y BARBACOAS BRAS GRILL



MODELO	Medidas exteriores	Kg	m³	EUROS
MSP-60-PIN	60x50x60 h	17	0,19	405
MSP-90-PIN	90x50x60 h	21	0,29	445
MSP-120-PIN	114x50x60 h	25	0,37	480

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- Desmontables.

### MESAS SOPORTE PARA BARBACOAS P-900-S



MODELO	Medidas exteriores	Kg	m³	EUROS
MS-60	66x50x61 h	17	0,21	350

- Construidas totalmente en acero inoxidable

## 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:

	MEDIDAS PLACA INFERIOR	POTENCIA-W	VOLTAJE
GE-1-B	24 x 23,5 cm.	1800	220 V-50 Hz
GE-1-B-ES	36 x 23,5 cm.	2200	220 V-50 Hz
GE-2-B	48 x 23,5 cm.	3600	220 V-50 Hz

Construcción mueble en acero inox. TEMPERATURA PLACAS: 20°-300°

### PORTES PAGADOS



GE-1-B-SIMPLE-ES



GE-1-B-SIMPLE



GE-2-B-DOBLE

## TOSTADORES DE PAN - RESISTENCIAS DE CUARZO

MODELO	PISOS	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	POTENCIA	EUROS
TSP-4	1 PISO	465x250x230		189
<b>4 Tubos de Cuarzo</b>				
150 Tostadas/hora			1.700 W	
TSP-6	2 PISOS	465x250x360		265
<b>6 Tubos de Cuarzo</b>				
300 Tostadas/hora			2.600 W	



TSP-4-1 PISO

## TOSTADORES CON RESISTENCIAS BLINDADAS

MODELO	PISOS	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	POTENCIA	EUROS
TSP-4-B	1	510x280x225	2.300 W	210
TSP-6-B	2	510x280x325	3.450 W	280



TSP-6-2 PISOS

### 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) o blindadas.
  - Permite su utilización sin precalentamiento, sin humos y sin olores.

## 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	595

- 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	790

- 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
	LARGOx	FONDOxALTO	
TPC-750	750x	430x260	1.198

### 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 <sup>2</sup> 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	760

### 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



SLE-40-BR

## SALAMANDRA PIANO REGULABLE EN ALTURA

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
SLE-60-BR	625x510x530	895

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

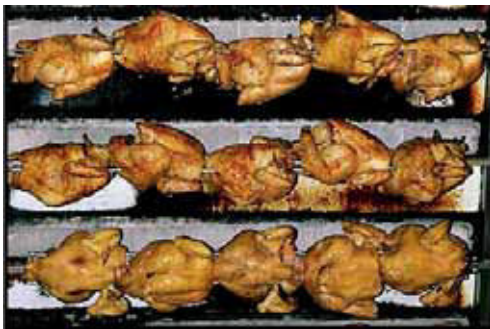
- Construida en Acero Inox interior y exterior.
- 2 Reguladores de Potencia independientes.
- Potencia: 4.000 W. - MONOFÁSICA.
- Dimensiones interiores: 600x350x240.
- Altura Regulable.
- Alimentación: 230 V-50 H2 - MONOFÁSICA.



SLE-60-BR

B

# ASADORES VERTICALES A GAS CON MOTORES INDEPENDIENTES POR ESPADA



AV-15-P - 3 ESPADAS

- 3 quemadores y 3 espadas. La máquina puede cargar hasta 15 pollos y el tiempo de cocción es de 45 minutos.
- Los 3 quemadores pueden controlarse por separado, independientemente.
  - La distancia entre quemador y espada es ajustable.
  - La llama es ajustable.
  - Todo ensamblado mediante tornillos que facilitan la rápida limpieza.
  - Acero inoxidable de alta calidad.
  - Puertas de cristal reforzado, asas de baquelita resistentes al calor.



AV-30-P - 6 ESPADAS

### GAS - LPG

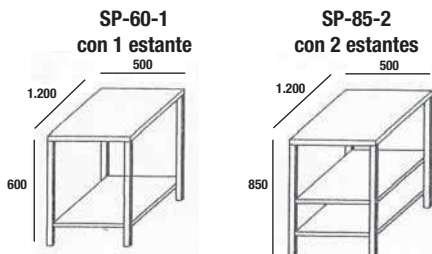
Válvula ajustable de baja presión  
Potencia: 96051 BTU  
Clasificación gas:  
19Y 20Y 22 Y - COMBUSTIÓN

### GAS NATURAL

Válvula ajustable de baja presión  
Potencia: 96051 BTU  
Clasificación gas:  
4T 6T 10T 12T 13 T - COMBUSTIÓN

- Parámetros eléctricos:
- Potencia: 220 V 50 Hz
- Velocidad de rotación del motor:  
3 minutos
- Potencia total: 300 W

### SOPORTES PARA ASADORES



6 quemadores y 6 espadas. La máquina puede cargar hasta 30 pollos y el tiempo de cocción es de 45 minutos.

- Los 6 quemadores pueden controlarse por separado, independientemente.
- La distancia entre quemador y espada es ajustable.
- La llama es ajustable.
- Todo ensamblado mediante tornillos que facilitan la rápida limpieza.
- Acero inoxidable de alta calidad.
- Puertas de cristal reforzado, asas de baquelita resistentes al calor.

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	1.860
AV-30-P	6	30	1.200 x 500 x 1.1260	125	123.220	2.798
BT-110	Bandeja de troceo de 1.100 x 500 x 160 mm.					320
SP-60-1	Soporte para asador. AV-30-P					520
SP-85-2	Soporte para asador. AV-15-P					620

ASADORES VERTICALES

## ASADOR GIRATORIO (KEBAB) A GAS AJUSTABLE

MODELO	MEDIDAS	EUROS
AGK-4-G	534 x 607 x 950 mm	960

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

POTENCIA: 52,771 BTU

QUEMADORES: 4 - CERÁMICOS

DIÁMETRO PIEZA: 400 mm

TENSIÓN VOLT.: 220 / 50 Hz

TIPO: GAS - LPG

PESO: 31 Kg.



AGK - 4 - G

### PORTES PAGADOS

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construidos totalmente en acero inox.
- Quemadores cerámicos radiantes independientes en GYROS A GAS-
- Distancia ajustable del calor a la comida.
- Motor de rotación montado en la parte inferior. Barra giratoria fija en la parte inferior y regulable en la parte superior. Cajón recoge grasas en la parte inferior.

## 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.



## 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	360
MO-4-I	598x512x555	440

### MÓDULOS INFERIORES



MO-4-I



MO-2-I

## COCINAS 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	1.190

## BARBACOAS A GAS - PIEDRA LAVICA - Y FRY-TOP A GAS



BARBACOA - BK-40-TG



BARBACOA - BK-60-TG

### BARBACOAS SERIE SNACK

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
BK-40-TG	"	400x650x475	6,9 Kw	795
BK-60-TG	"	600x650x475	13,9 Kw	998
CARGA DE LAVA SACO 11 KG.				115

### FRY-TOP

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
FT-40-TG	"	400x650x475	6 Kw	960
FT-60-TG	"	600x650x475	6+6 Kw	1.180



FRY-TOP - FT-60-TG

## COCINAS SERIE 700 Y 900 - MAKEXPRES

### COCINAS SERIE 700 Y 900

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 700 Y 900 - MAKEXPRES



MK-4-90-H  
con horno

MK-4-H  
con horno



MK-4-AR  
con armario

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO	EUROS
MK-4-H	"	700 x 700 x 850/910	3,5 x 2 - 4,5 x 2	4,8 Kw	2.150
MK-4-AR	"	700 x 700 x 850/910	3,5 x 2 - 4,5 x 2	—	1.720
MK-4-90-H	"	800 x 900 x 850/910	7,5 x 2 - 4,5 x 2	4,8 Kw	2.530

Medidas horno: 570 x 670 x 300 mm.



MK-6-90-H 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 700 x 850/910	3,5 x 3 - 4,5 x 3	4,8 Kw	2.850
MK-6-AR	"	1.050 x 700 x 850/910	3,5 x 3 - 4,5 x 3	—	2.480
MK-6-90-H	"	1.200 x 900 x 850/910	7,5 x 3 - 4,5 x 3	4,8 Kw	3.150

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**

## COCINA SERIE 700 CON FRY-TOP INCLUIDO



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

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA QUEMADORES	POTENCIA HORNO	EUROS
<b>MKF-6-H</b>	"	1.050 x 750 x 850/910	3,5 x 3 - 4,5 x 3	4,8 Kw	2.950

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
<b>MK-3-H</b>	"	1.050 x 700 x 850/910	3,5 x 2 + 4,5	4,8 Kw	1.980
<b>MK-3-AR</b>	"	1.050 x 700 x 850/910	3,5 x 2 + 4,5	con armario	1.620

MEDIDAS HORNO: 570 x 670 x 300

## FREIDORAS A GAS SERIE SNACK - 650 MAKEXPRES



FR-20-TG



FR-10-TG

### FREIDORAS

MODELO	A GAS	MEDIDAS	POTENCIA	LITROS	EUROS
FR-10-TG	"	400x650x475	6 Kw	8 Li.	1.060
FR-20-TG	"	600x650x475	6+6 Kw	8+8 Li.	1.895

## FREIDORAS SERIE 750 CON MUEBLE - A GAS - SERIE SNACK

MODELO	A GAS	EUROS
FRM-20-TG	"	1.450
FRM-40-TG	"	2.420

### MEDIDAS

FRM-20-TG	360 x 750 x 850/910
FRM-40-TG	700 x 750 x 850/910
	POTENCIA LITROS
FRM-20-TG	15,5 Kw 20 Li.
FRM-40-TG	15,5 Kw x 2 20+20 Li.



FRM-40-TG



FRM-20-TG

## FRY-TOP A GAS - SERIE SNACK 750 - CON MUEBLE

MODELO	MEDIDAS	POTENCIA	EUROS
FT-75-ARG	700 x 750 x 850/910	82,147 Btu/hr	2.180

PESO: 125 Kg

CON ARMARIO 2 PUERTAS

### PORTES PAGADOS



FT-75-ARG  
con armario

## FREIDORAS A GAS - SERIE 600

MODELO	LITROS	EUROS
FG-63-MH	8	1.580
FG-66-MH	8+8	2.750
FG-64-MH	13	2.565
CESTA		110



### CESTAS OPCIONALES

### PORTES PAGADOS

#### CARACTERÍSTICAS

FG-66-MM

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg. producción	Kg.	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw
FG-63-MH	30 x 60 x 28 h	8 litros	20 x 24 x 9 h	8	23	0,13	5.160	6,0
FG-66-MH	60 x 60 x 28 h	8+8 litros	2 x (20 x 24 x 9 h)	16	41	0,25	10.320	12,0
FG-64-MH	40 x 60 x 90 h	13 litros	21 x 30 x 12 h	10	60	0,33	7.998	9,3

## FREIDORAS A GAS - SERIE 650

MODELO	LITROS	EUROS
FG-4-MH	10	1.890
FGM-4-MH	15	2.680
FG-6-MH	10+10	2.998
CESTA		125

### CESTAS OPCIONALES

### PORTES PAGADOS



FG-4-MH



FGM-4-MH

#### CARACTERÍSTICAS

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg. producción	Kg.	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw
FG-4-MH	40 x 65 x 29 h	10 litros	20 x 30 x 10 h	10	30	0,18	6.020	7
FGM-4-MH	40 x 65 x 87 h	15 litros	30 x 33 x 12 h	15	60	0,35	11.610	13,5
FG-6-MH	60 x 65 x 29 h	10+10 litros	20 x 30 x 10 h	20	48,5	0,27	12.040	14



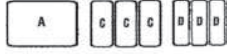
## CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS - SERIE 600 - MH

EJEMPLOS DE POSIBLES COMBINACIONES:

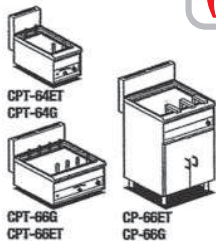
CPT-64ET / CPT-64G



CPT-66ET / CPT-66G



CP-66ET / CP-66G



\*\*\* 400V/3+N  
230V/3 230V  
\*\*\*\* 400V/3+N  
230V/3

SE SUMINISTRAN SIN CESTAS

### CARACTERÍSTICAS

Modelo	Medidas exteriores	Cubas	Litros	Kg.	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Tensión	Kw	EUROS
CPT-64ET	40 x 60 x 28 h	GN 2/3	15	27	0,18	-	***	5,0	1.498
CPT-66ET	60 x 60 x 28 h	GN 1/1	22	42	0,25	-	****	7,5	1.730
CPT-64G	40 x 60 x 28 h	GN 2/3	15	30	0,18	4.300	-	5,0	1.650
CPT-66G	60 x 60 x 28 h	GN 1/1	22	45	0,25	6.450	-	7,5	1.940

CESTAS OPCIONALES - CONSULTAR PRECIOS

## FREIDORAS DE PASTERÍA A GAS Y ELÉCTRICAS SERIE 650 - MH

MODELO	LITROS	EUROS
FP-6-G	20 - GAS	2.495
FP-6-ET	18 - ELÉCTRICA	2.210



\*\*\*\* 400V/3+N  
230V/3 CE



### CARACTERÍSTICAS

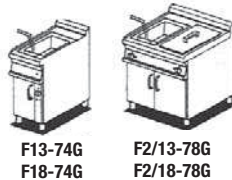
Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cesta	Kg.	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Tensión	Kw
FP-6G	60 x 65 x 29 h	20 litros	42,5 x 31 x 10 h	44,5	0,27	12.040	-	14
FP-6ET	60 x 65 x 29 h	18 litros	46 x 25 x 10 h	40	0,27	-	****	13,2

## FREIDORAS A GAS SERIE 700 - MH

MODELO	LITROS	CUBAS	EUROS
F13-74G	10	1	2.398
F18-74G	15	1	2.670
F-2/13-78G	20	2	4.295
F-2/18-78G	30	2	4.690



Detalle de la cubeta de filtración y recuperación de aceite



### CARACTERÍSTICAS

Totalmente en acero inoxidable 18/10 con acabado scotch-brite.  
Elevada potencia y gran superficie calefactora.  
Cesta con rejilla de acero cromado pulido.  
Cubetas de filtración y recuperación del aceite.  
Filtro interior de la cuba con soporte para cesta.  
Posibilidad de 2 cestas 1/2 en cada cuba.



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cesta	Kg. producción/hora	Kg.	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw
F13-74G	40 x 70 x 90 h	21 x 30 x 12 h	10	60	0,40	8.000	9,3
F18-74G	40 x 70 x 90 h	30 x 33 x 12 h	15	65	0,40	11.610	13,5
F-2/13-78G	80 x 70 x 90 h	2 x (21 x 30 x 12 h)	20	101	0,77	16.000	18,6
F-2/18-78G	80 x 70 x 90 h	2 x (30 x 33 x 12 h)	30	111	0,77	23.220	27,0

## COCINAS INDUSTRIALES SOBREMESA SERIE 550 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
CS-80	800X550X240	2	995
CS-120	1200x550x240	3	1.285
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

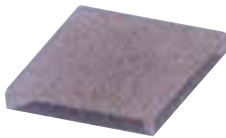
## COCINAS INDUSTRIALES SOBREMUEBLE SERIE 550 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
CM-80	800X550X850	2	1.260
CM-120	1200x550x850	3	1.560

- 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

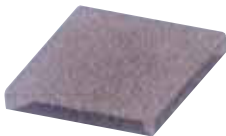
## SERIE 550 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
CMH-80	800x550x850	2	1.775
CMH-120	1200x550x850	3	2.395

- 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

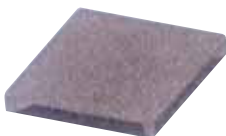
## SERIE 750 SNACK

PORTES PAGADOS

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	EUROS
CSB-750	800x750x240	1.485

- 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 SOBREMESA - SERIE BABI - SNACK - A GAS

Modelo	Medidas exteriores	Nº fuegos	Kg.	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	EUROS
<b>CM-2-S</b>	60 x 50 x 24 h	2	21,0	0,13	10.200	12	738
<b>CM-3-S</b>	90 x 50 x 24 h	3	30,5	0,20	15.300	18	995

GAS: Fuegos de 6 Kw de potencia - Rejillas de función - Cuerpo del fogón de acero al carbono y corona de latón.



## COCINAS INDUSTRIALES SOBRE MUEBLE SERIE 750 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
<b>CSM-400</b>	800x750x850	4	1.798
<b>CSM-600</b>	1200x750x850	6	2.540
<b>P-43</b>	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



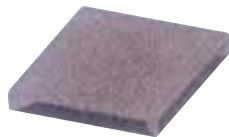
CSM-400

## COCINAS INDUSTRIALES CON HORNO SERIE 750 SNACK

MODELO	LARGOXFONDOXALTO	FUEGOS	EUROS
<b>CMH-401-L</b>	800x750x850	4	2.445
<b>CMH-601-L</b>	1200x750x850	6	3.325

- 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
<b>P-43</b>	385x305x67	175

**EL MODELO CMH-601- 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-441-L



CMH-601-L



# COCINAS INDUSTRIALES SERIE TECNO

MODELO	MEDIDAS: ANCHO x FONDO x ALTO	EUROS
D 902 XS	900 x 600 x 850	1.585

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

### CARACTERÍSTICAS COCINA D 902 XS:

- Tipo: Gas butano - gas natural.
- Mueble: Inox.
- Portabombonas: No.
- Tipo horno: Gas.
- Tipo grill: Eléctrico.
- Quemadores: 4 gas.
- Quemador triple corona: Sí.
- Encendido electrónico: Sí.
- Volumen horno (lt.): 118.
- Puerta doble cristal: Sí.
- Válvula seguridad quemadores: Sí.
- Tapa: Cristal.
- Compartimento calentaplatos: Sí.
- Termostato regulable: Sí.
- Reloj avisador: Sí.
- Dispositivo seguridad horno gas: Sí.
- Luz horno: Sí.



D-902-XS

MODELO	MEDIDAS: ANCHO x FONDO x ALTO	EUROS
D 998 XS	900 x 600 x 850	1.850

- PARRILLAS ACERO FUNDIDO
- 4 quemadores a gas + 1 fuego gigante - Triple Corona.
- Todos los quemadores con válvula seguridad.

### CARACTERÍSTICAS COCINA D 998 XS:

- Tipo: Gas butano - gas natural.
- Mueble: Inox.
- Portabombonas: No.
- Tipo horno: Gas.
- Tipo grill: Eléctrico.
- Quemadores: 4 gas.
- Quemador triple corona: Sí.
- Encendido electrónico: Sí.
- Volumen horno (lt.): 106.
- Puerta doble cristal: Sí.
- Válvula seguridad quemadores: Sí.
- Tapas: No.
- Compartimento calentaplatos: Sí.
- Termostato regulable: Sí.
- Reloj avisador: Sí.
- Dispositivo seguridad horno gas: Sí.
- Luz horno: Sí.



D-998-XS

## COCINA-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.**

## COCINAS CHINAS - WOK

Modelo	Medidas exteriores	Fuego 18 Kw	Fuego 12 Kw	Kg.	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	EUROS
WSM-2	100 x 75 x 46 h	1	1	89	0,49	25.800	30	3.890
WSM-3	150 x 75 x 46 h	1	2	133	0,72	36.120	42	4.995

**TOTALMENTE CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE  
AROS WOK EN ACERO INOXIDABLE 18/10  
QUEMADORES DE GRAN RENDIMIENTO**



**NOTA: LOS MODELOS SOBRE  
MOSTRADOR SE PUEDEN SERVIR  
CON GRIFO BAJO PEDIDO**

**CARACTERÍSTICAS ESPECIALES, MODELOS W.  
SISTEMA POR LIMPIEZA DE AGUA:**

- Provistas de grifo en el peto trasero accionado por sistema a pedal.
- Barrido de la parte superior por chorro de agua para el guiado de los residuos al desagüe a través de ducha lineal de presión graduable.
- Dotadas de rejilla en el canal de recogida de residuos.
- Conjunto sobre columnas soporte construidas en acero inoxidable.
- Encimera de acero inoxidable 18/10 de 2,5 mm. de espesor, reforzada por tirantes internos.
- Fuegos equipados con válvulas de seguridad y llama piloto, accionados por piezoeléctricos según normativa CE.
- Fuegos de llama vertical dirigida directamente al centro de la sartén wok. Realiza un abanico de calor por toda la superficie consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción oriental.



Modelo	Medidas exteriores	Fuego 18 Kw	Fuego 12 Kw	Kg.	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	EUROS
W-P-31	150 x 75 x 85 h	1	2	166	1,5	36.120	42	6.470
W-P-41	200 x 75 x 85 h	2	2	221	2,34	51.600	60	8.685
W-P-51	250 x 75 x 85 h	2	3	277	2,48	61.920	72	9.365

## HORNOS MICROONDAS



## HORNOS A CONVECCIÓN



## HORNOS PARA PIZZERÍA



## AMASADORAS



**B**

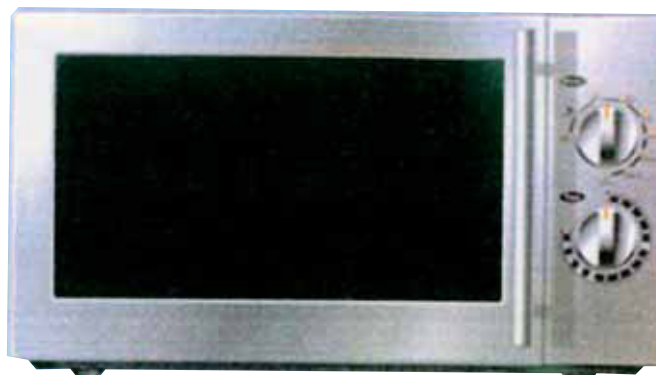
## HORNOS MICROONDAS TOTAL INOX

### NUEVO MODELO TOTAL - INOX - 23 LITROS

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
MWO-A-3	510x420x350	225

#### 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.



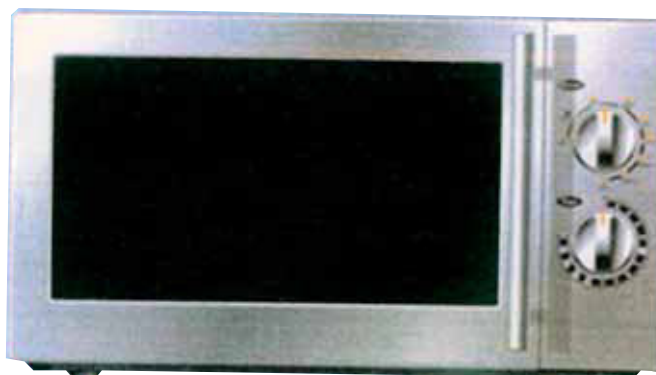
MWO-A-3

### NUEVO MODELO TOTAL - INOX - 23 LITROS

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
MWO-A-3-GRILL	510x420x350	250

#### 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	280

#### 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.
- 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-2525-SE	510x410x305	198

### CARACTERÍSTICAS

- Capacidad: 25 L.
- 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-2525-SE

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

MODELO	LARGO-FONDO-ALTO	EUROS
MIG-2526-CO	510x410x305	265

### CARACTERÍSTICAS

- 5 EN 1 MICROONDAS POR CONVECCIÓN.
- Capacidad: 25 L.
- 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.
- Cierre con mecanismo de seguridad para niños.
- Señal fin de cocción.
- Plato giratorio. Diámetro: Ø 31 cm.



MIG-2526-CO

B



## HORNOS A CONVECCIÓN PARA BOLLERÍA Y PANIFICACIÓN

MODELO	EUROS
HCE-80-E	560

**INTERIOR ESMALTADO**

MODELO	EUROS
HCE-80-I	640

**INTERIOR INOX.**



### 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.

MODELO	EUROS
HCE-80-G CON GRILL	775

**INTERIOR INOX.**



### CARACTERÍSTICAS:

- Especial para bollería y panificación y provisto de grill superior para gratinar.
- Construido en acero inox con puerta con doble cristal y luz
- 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-I



HCE-80-G CON GRILL Y HUMIDIFICADOR

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

MODELO	EUROS
HC-864-I	1.380

**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 CONVECCIÓN - PANIFICACIÓN

MODELOS		EUROS
<b>CP-44-H</b>	4 PARRILLAS 480 x 340 mm.	810
	OPCIONAL HUMIDIFICADOR	80
"	GRILL	120

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

**Medidas horno: Ancho: 620 - Fondo: 660 x Alto: 490 mm**

- Dimensiones cámara de cocción (mm): Ancho: 459 x Alto 330 x Fondo 365.
- Capacidad: 4 x 480 x 340 mm.
- Distancia entre parrillas: 80 mm.
- Tensión: 230 V~1 N\_50/60 Hz.
- Conexión: Schuko - Monofásico.
- Potencia: 3.000 W.
- Motor: 1 x 50 W.
- Cámara en acero inoxidable.
- Rack portabandejas extraíble para limpieza.
- Parrillas incluidas.
- Temperatura máxima: 250° C.
- Temporizador: 0-120 min. + modo continuo.
- Puerta de doble vidrio templado extraíble para la limpieza.
- Opciones: Grill + Humidificador.



CP-44-H  
4 PARRILLAS  
480 x 340 mm

MODELO		EUROS
<b>CP-63-H</b>	3 PARRILLAS 600 x 400 mm.	1.430
	OPCIONAL: HUMIDIFICADOR	80
"	GRILL	120

### MOTOR CON INVERSIÓN DE GIRO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

**Medidas horno: Ancho: 760 - Fondo: 800 x Alto: 470 mm**

- Dimensiones cámara de cocción (mm): Ancho: 620 x Alto 270 x Fondo 450.
- Capacidad: 3 x 600 x 400 mm.
- Distancia entre parrillas: 80 mm.
- Tensión: 230 V~1 N\_50/60 Hz.
- Conexión: Schuko - Monofásico.
- Potencia: 3.700 W.
- Motor: 1 x 150 W.
- Cámara en acero inoxidable. Lámpara interior.
- Rack portabandejas extraíble para limpieza.
- Parrillas incluidas.
- Temperatura máxima: 250° C.
- Temporizador: 0-120 min. + modo continuo.
- Puerta de doble vidrio templado extraíble para la limpieza.
- Inversor de giro.
- Termostato de seguridad.
- Opciones: Grill + Humidificador.



CP-63-H  
3 PARRILLAS  
600 x 400 mm

MODELO		EUROS
<b>CP-64-H</b>	4 PARRILLAS 600 x 400 mm.	1.540
	OPCIONAL: HUMIDIFICADOR	80
"	GRILL	120

### MOTOR CON INVERSIÓN DE GIRO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

**Medidas horno: Ancho: 760 - Fondo: 800 x Alto: 550 mm**

- Dimensiones cámara de cocción (mm): Ancho: 620 x Alto 350 x Fondo 450.
- Capacidad: 4 x 600 x 400 mm.
- Distancia entre parrillas: 80 mm.
- Tensión: 400 V~3N/230 V~1N\_50/60 Hz.
- Conexión: 3 F+N+T2.5 mm<sup>2</sup> (trifásica).
- Potencia: 5.500 W.
- Motor: 1 x 150 W.
- Cámara en acero inoxidable.
- Lámpara interior.
- Rack portabandejas extraíble para limpieza.
- Parrillas incluidas.
- Temperatura máxima: 250° C.

- Temporizador: 0-120 min. + modo continuo.
- Micro de puerta.
- Puerta de doble vidrio templado extraíble para la limpieza.
- Inversor de giro.
- Termostato de seguridad.
- Opciones: Grill + Humidificador.



CP-64-H  
4 PARRILLAS  
600 x 400 mm

**B**

## HORNOS A CONVECCIÓN TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR NUEVOS MODELOS SERIE SNACK

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
<b>NFC-5D</b>	2 MOTORES HUMIDIFICADOR	2.050
<b>NFC-10D</b>	2 MOTORES HUMIDIFICADOR	3.400

**BANDEJAS 600 x 400**



**NFC-5D  
5 BANDEJAS**

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

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	DIMENSIONES	BANDEJAS
<b>NFC-5D</b>	220 V/380 V	7,5 Kw	900x1250x770	5
<b>NFC-10D</b>	220 V/380 V	15 K	900x1250x120	10



**NFC-10D - 10 BANDEJAS**

#### 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.



# HORNOS CONVECCIÓN - PANIFICACIÓN

## PUERTA BANDERA DE 6 Y 10 - PARRILLAS 600 x 400

MODELOS		EUROS
CP-66	6 PARRILLAS 600 x 400 mm.	3.080

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

**Medidas horno: Ancho: 760 - Fondo: 870 - Alto: 770 mm**

- Dimensiones cámara de cocción (mm): Ancho: 485 x Alto 555 x Fondo 700.
- Capacidad: 6 x 600 x 400 mm.
- Distancia entre parrillas: 80 mm.
- Tensión: 400 V~3N\_50/60 Hz.
- Conexión: 3 F+N+T2.5 mm<sup>2</sup> (trifásica).
- Potencia: 7.400 W.
- Motor: 2 x 150 W.
- Cámara en acero inoxidable. Lámpara interior.
- Rack portabandejas extraíble para limpieza.
- Parrillas incluidas.
- Temperatura máxima: 250° C.
- Temporizador: 0-120 min. + modo continuo.
- Micro de puerta.
- Puerta de doble vidrio templado.
- Inversor de giro.
- Humidificador manual temporizado.
- Termostato de seguridad.
- PESO: 68 KG.



CP-66  
6 PARRILLAS 600 x 400

### 2 MOTORES CON INVERSIÓN DE GIRO

MODELOS		EUROS
CP-610	10 PARRILLAS 600 x 400 mm.	3.560

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

**Medidas horno: Ancho: 760 - Fondo: 870 - Alto: 1.126 mm**

- Dimensiones cámara de cocción (mm): Ancho: 485 x Alto 915 x Fondo 700.
- Capacidad: 10 x 600 x 400 mm.
- Distancia entre parrillas: 80 mm.
- Tensión: 400 V~3N\_50/60 Hz.
- Conexión: 3 F+N+T4 mm<sup>2</sup> (trifásica).
- Potencia: 9.000 W.
- Motor: 3 x 150 W.
- Cámara en acero inoxidable.
- Lámpara interior.
- Rack portabandejas extraíble para limpieza.
- Parrillas incluidas.
- Temperatura máxima: 250° C.
- Temporizador: 0-120 min. + modo continuo.
- Micro de puerta.
- Puerta de doble vidrio templado.
- Vidrio interior extraíble para limpieza.
- Inversor de giro.
- Humidificador manual temporizado.
- Conexión de agua: 3/4".
- Termostato de seguridad.
- PESO: 82 KG.



CP-610  
10 PARRILLAS 600 x 400

### 3 MOTORES CON INVERSIÓN DE GIRO

# HORNOS A CONVECCIÓN PARA GASTRONOMÍA

MODELOS		EUROS
<b>RG-4</b>	4 BANDEJAS GN-2/3	2.380

## MOTOR CON INVERSIÓN DE GIRO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

**Medidas horno: Ancho: 700 - Fondo: 550 - Alto: 520 mm**

- Capacidad: 4 x GN 2/3.
- Distancia entre bandejas: 75 mm.
- Tensión: 400 V~3N/230 V~1N\_50/60 Hz.
- Conexión: 3 F+N+T2,5 mm<sup>2</sup> (trifásica).
- Potencia: 5.000 W.
- Motor: 1 x 150 W.
- Cámara en acero inoxidable.
- Lámpara interior.
- Rack portabandejas extraíble para limpieza.
- Temperatura máxima: 250° C.
- Temporizador: 0-120 min. + modo continuo.
- Micro de puerta.
- Puerta de doble vidrio templado.
- Inversor de giro.
- Humidificador manual temporizado.
- Conexión de agua: 3/4".
- Termostato de seguridad.
- **PESO: 47 KG.**



RG-4 - 4 BANDEJAS GN-2/3

MODELOS		EUROS
<b>RG-6</b>	6 BANDEJAS GN - 1/1	3.530

## 2 MOTORES CON INVERSIÓN DE GIRO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

**Medidas horno: Ancho: 700 - Fondo: 770 - Alto: 760 mm**

- Capacidad: 6 x GN 1/1.
- Distancia entre bandejas: 75 mm.
- Tensión: 400 V~3N\_50/60 Hz.
- Conexión: 3 F+N+T4 mm<sup>2</sup> (trifásica).
- Potencia: 10.000 W.
- Motor: 2 x 150 W.
- Cámara en acero inoxidable.
- Lámpara interior.
- Rack portabandejas extraíble para limpieza.
- Temperatura máxima: 250° C.
- Micro de puerta.
- Puerta de doble vidrio templado.
- Vidrio interior extraíble para limpieza.
- Inversor de giro.
- Conexión de agua: 3/4".
- Termostato de seguridad.
- Control de parámetros con ENCODER.
- Control de humedad relativa de 0 a 99 segundos.
- Pantalla LCD blanca.
- Pulsador de humidificador independiente.
- Alarma fin de ciclo, puerta abierta y sonda cámara.
- **PESO: 65 KG.**



RG-6 - 6 BANDEJAS GN-1/1

MODELOS		EUROS
<b>RG-10</b>	10 BANDEJAS GN - 1/1	4.280

## 3 MOTORES CON INVERSIÓN DE GIRO

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

**Medidas horno: Ancho: 700 - Fondo: 770 - Alto: 1.050 mm**

- Capacidad: 10 x GN 1/1.
- Distancia entre bandejas: 75 mm.
- Tensión: 400 V~3N\_50/60 Hz.
- Conexión: 3 F+N+T4 mm<sup>2</sup> (trifásica).
- Potencia: 15.000 W.
- Motor: 3 x 150 W.
- Cámara en acero inoxidable.
- Lámpara interior.
- Rack portabandejas extraíble para limpieza.
- Temperatura máxima: 250° C.
- Micro de puerta.
- Puerta de doble vidrio templado.
- Vidrio interior extraíble para limpieza.
- Inversor de giro.
- Conexión de agua: 3/4".
- Termostato de seguridad.
- Control de parámetros con ENCODER.
- Control de humedad relativa de 0 a 99 segundos.
- Pantalla LCD blanca.
- Pulsador de humidificador independiente.
- Alarma fin de ciclo, puerta abierta y sonda cámara.
- **PESO: 78 KG.**



RG-10 - 10 BANDEJAS GN-1/1

## SOPORTES Y FERMENTADORAS PARA HORNOS

MODELO			EUROS
<b>SOP-62</b>	8 PARRILLAS	600 x 400	475
<b>SOP-75</b>	8 PARRILLAS	600 x 400	510
<b>SOP-76</b>	6 PARRILLAS	600 x 400	580

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Inoxidable.
- Capacidad para 8 parrillas. (Excepto SOP-76, capacidad 6 parrillas).

MODELOS	ANCHO	MEDIDAS FONDO	ALTO	COMPATIBLES CON HORNOS
<b>SOP-62</b>	620	640	850	CP-44-H
<b>SOP-75</b>	750	700	850	CP-63-H y CP-64-H
<b>SOP-76</b>	765	815	660	CP-66 - CP-610



## FERMENTADORAS PARA HORNOS

MODELO	BANDEJAS	EUROS
<b>FM-48</b>	8 BANDEJAS DE 480 x 340 mm.	798

**Medidas: Ancho: 640 - Fondo: 640 - Alto: 930 mm.**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Peso: 32 Kg.
- Capacidad: 8 x 480 x 340 mm.
- Distancia entre bandejas: 80 mm.
- Tensión: 230 V~1N\_50/60 Hz.
- Conexión: Schuko - monofásico.
- Potencia: 1 x 700 W.
- Cámara en acero inoxidable.
- Rack portabandejas en chapa extraíble para limpieza.
- Temperatura máxima 85° C.
- Puerta de vidrio templado.
- Control de calor seco y calor húmedo.



MODELO	BANDEJAS	EUROS
<b>FM-68</b>	8 BANDEJAS DE 600 x 400 mm.	1.195

**Medidas: Ancho: 760 - Fondo: 700 - Alto: 930 mm.**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Peso: 42 Kg.
- Capacidad: 8 x 600 x 400 mm.
- Distancia entre bandejas: 80 mm.
- Tensión: 230 V~1N\_50/60 Hz.
- Conexión: Schuko - monofásico.
- Potencia: 1 x 1.400 W.
- Cámara en acero inoxidable.
- Rack portabandejas en chapa extraíble para limpieza.
- Temperatura máxima 85° C.
- Puerta de vidrio templado.
- Control de calor seco y calor húmedo.



B

# HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

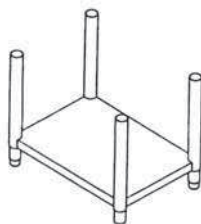
## ELÉCTRICOS - BANDEJAS - 4 x GN 2/3



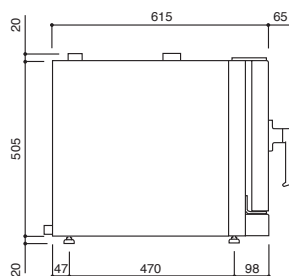
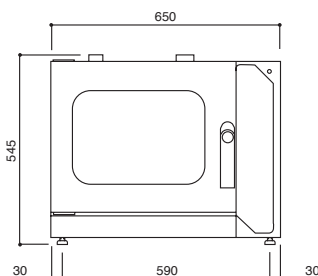
NIKE-234  
NIKE-234-S

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

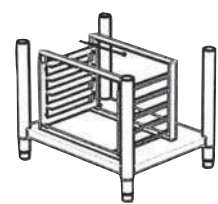


# HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

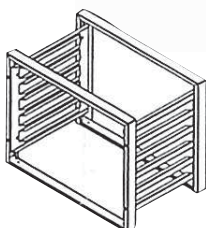
## ELÉCTRICO O A GAS - 6 x GN 1/1



DETALLE  
SOPORTE  
CON CESTO

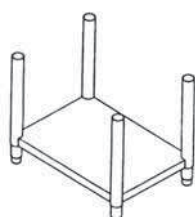


CESTO SOPORTE CS-106

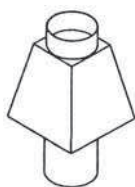


NKE-106-M  
NKG-106-M

SOPORTE - SP-106



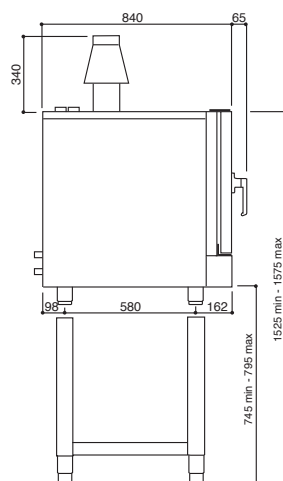
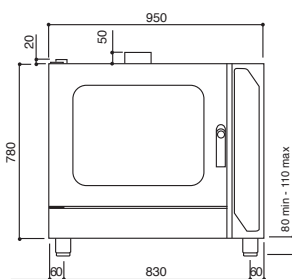
CHIMENEA  
CORTAVIENTO



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	250
CS-106	CESTO SOPORTE	365
CHIMENEA	CORTAVIENTO - OPCIONAL PARA INSTALACIÓN SIN CAMPANA-OBLIGATORIA	

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

HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

B

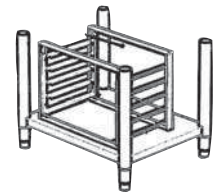
# HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

## ELÉCTRICO O A GAS - 10 x GN 1/1

HORNOS, MICROONDAS Y CONVECCIÓN

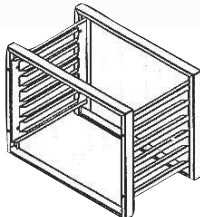


DETALLE  
SOPORTE  
CON CESTO

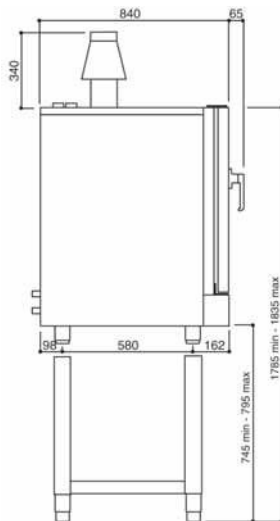


NKE-110-M  
NKG-110-M

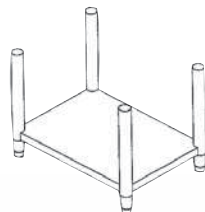
CESTO SOPORTE CS-110M



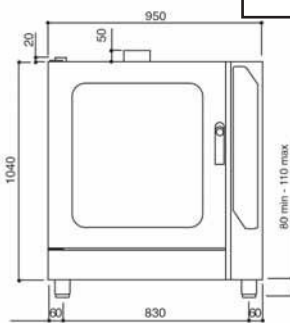
NKG-110-M-GAS



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	

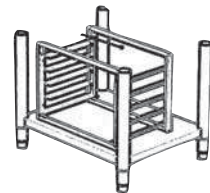
LOS HORNOS KELVIN VERSIÓN AUTOMÁTICA CON SONDA AL CORAZÓN + 10%

# HORNOS MIXTOS - CONVECCIÓN + VAPOR

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

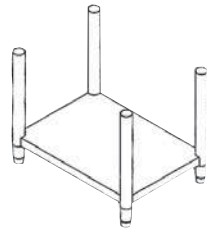


DETALLE SOPORTE CON CESTO



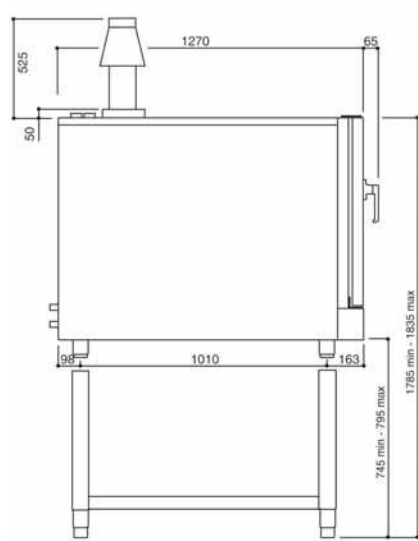
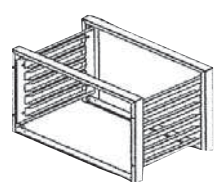
NKE-210-M  
NKG-210-M

SOPORTE HORNO SP-210-M

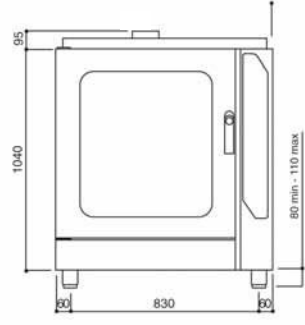


NKG-210-M-GAS

CESTO HORNO CS-210-M



NKE-210-M-ELÉCTRICO



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	

MODELO	ESPECIFICACIONES	EUROS
NKE210-M	HORNO MECÁNICO ELÉCTRICO	10.960
NKG210-M	HORNO MECÁNICO GAS	12.480
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 - 34



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 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	840

PORTES PAGADOS



### CARACTERÍSTICAS

MODELO	POTENCIA	ALIMENTACIÓN
M-35/8	1980 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 - HASTA 4 HORNOS
- TRIFÁSICOS ADAPTABLES A MONOFÁSICOS



M-35/8 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	1.260

**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

**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.



BABI-2T  
BICÁMARA



# HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZERÍA - SERIE HP

MODELO	CÁMARAS	ACABADO	DIMENSIONES LARGOxFONDOxALTO	EUROS
E4-60-A	1	Frontal Inox	980x930x420	1.220
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: 5,6 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	980x1210x420	1.420
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.



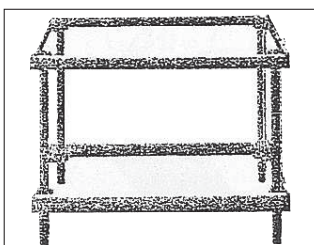
E6-60/90-A

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	980x930x750	2.060
E8-60-R	2	Rústico	910x820x750	1.960

### CARACTERÍSTICAS:

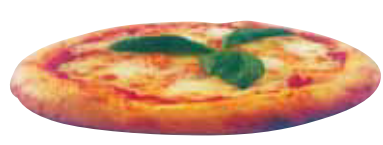
- 2 pisos cocción 4+4.
- 4 Pizzas de 33 cm. por piso o 6 de 20 cm.
- Medidas interiores: 660x660x150, MOD. A.
- Potencia: 11 Kw -400 V.
- Peso: 152 Kg.
- Temperatura de trabajo: 50 a 350 °C.
- Trifásicos adaptables a monofásicos.



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	980x1210x750	2.465
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

## HORNOS ELÉCTRICOS - PIZZERÍA SERIE ANCHA - 1 CÁMARA

MODELO	CÁMARAS	PIZZAS	ACABADO	DIMENSIONES		Kw	EUROS
				LARGO x FONDO x ALTO	DIMENSIONES CÁMARA		
E6-L-130	1	6 x Ø 30	Frontal Inox.	131 x 920 x 420	99 x 66 x 15	8,04	1.580
E9-L-130	1	9 x Ø 30	"	131 x 121 x 420	99 x 99 x 15	11,40	1.890

- Peso: 122 Kg. E6-L y 150 Kg. E9-L
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C
- Trifásicos: 400 V/3N



E6-L-130 y E9-L-130

## SERIE ANCHA - 2 CÁMARAS

MODELO	CÁMARAS	PIZZAS	ACABADO	DIMENSIONES		Kw	EUROS
				LARGO x FONDO x ALTO	DIMENSIONES CÁMARA		
E12-L-2	2	12 x Ø 30	Frontal Inox.	131 x 920 x 420	99 x 66 x 15	16,08	2.670
E18-L-2	2	18 x Ø 30	"	131 x 121 x 420	99 x 99 x 15	22,80	3.195

- Peso: 232 Kg. E12-L y 245 Kg. E18-L
- Temperatura de trabajo: 50 a 350° C.
- Trifásicos: 400 V/3N



E12-L-2 y E18-L-2

## HORNOS PIZZA - TÚNEL - CONTROL MANUAL

MODELO	CINTA	POTENCIA RESISTENCIAS	DIMENSIONES	TENSIÓN	EUROS
TN-38/45	375 mm	7,25 Kw	120x66x38	400-3 Ph 50 Hz	3.750

MEDIDA CÁMARA: 45 x 38 x 7,5 cm.  
 SUPERPONIBLES: 2 PIEZAS.  
 REGULADOR DE VELOCIDAD.  
 REGULADORES DE ENERGÍA.  
 DESCARGA HORIZONTAL CON BANDEJA DE RECOGEMIGAS  
 APOYO FIN DE CARRERA.  
 REGULADOR PARADA DE 1 A 10 MINUTOS  
 TEMPERATURA MÁXIMA: 350° C  
 CONTROL MECÁNICO  
 PESO: 41 KG.

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 recogemigas. 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.



# 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 crocante, con normal subida en temperatura, buenos tiempos de cocción, caída lenta de temperatura, costos de gestión competitivos y, en funcionamiento a regimen, 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	14 Kw	20 Kw	29 Kw
PIZZAS	4 de 33 cm	6 de 33 cm	9 de 33 cm
ABSORCIÓN	11,954 kcal	15,480 kcal	21,070 kcal
DIMENSIONES EXTERIORES	113 x 123 x 47 cm	113 x 159 x 47 cm	148 x 160 x 47 cm
DIMENSIONES INTERIORES	70 x 70 x 15 cm	70 x 105 x 15 cm	105 x 105 x 15 cm
PESO NETO	112 kg	141 kg	179 kg
DOTACIÓN	CONTROL-MECÁNICO, TIPO DE GAS "ESPECIFICAR" BUTANO O PROPANO		

SOPORTES



CHIMENEA



MODELO	ESPECIFICACIONES	PIZZAS POR PISO	EUROS
G-4	HORNO A GAS	4 de Ø 30 cm.	4.496
G-6	HORNO A GAS	6 de Ø 30 cm.	4.998
G-9	HORNO A GAS	9 de Ø 30 cm.	6.280
OBLIGATORIA	CHIMENEA CORTA VIENTO EN MODELO - G-9		375
	G-4 SOPORTE EN ACERO INOX		698
	G-6 SOPORTE EN " "		750
	G-9 SOPORTE EN " "		810

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.

B

# LAMINADORAS - FORMADORAS - PARA PASTA RESUELVE EL PROBLEMA DE LA EXTENSIÓN DE LA MASA DE PIZZA

LÍNEA DE PIZZERÍA, HORNOS - AMASADORAS

MODELO	RODILLO	EUROS
P-40-TA-INOX	PARALELO	1.350
P-30-A-INOX	INCLINADO	1.180
P-40-A-INOX	INCLINADO	1.320
M-40-INOX	MONO RODILLO	995

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



M-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 <sup>3</sup> 0,17)		61x78 h 71 (m <sup>3</sup> 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	



B-6-K

MODELO B-6-K - 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, pastaflora 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.



TF-10-M



TF-22-IF

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-33-IR

**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	MONOFÁSICA	975
TF-17-IF	FIJA	MONOFÁSICA	1.290
TF-22-IF	FIJA	MONOFÁSICA	1.490
TF-33-IF	FIJA	TRIFÁSICA	1.598

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-IR	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	1.650
TR-22-IR	EXTRAÍBLE	MONOFÁSICA	1.765
TR-33-IR	EXTRAÍBLE	TRIFÁSICA	1.895
TR-42-IR	EXTRAÍBLE	TRIFÁSICA	2.050

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-IF TR17-IR	TF22-IF TR22-IR	TF33-IF TR33-IR	TR42-IR
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	vac	..... 230 1Ph 50 Hz - 400 3Ph 50 Hz .....				
Potencia total	KW	0,50	1,0	1,0	1,7	2
W	368	736	736	1103		1471
Potencia motor monofásico	(vac400)					
hp		0,50	1 hp	1 hp	1,7 hp	2 hp
W	–	588/809	588/809	993/1397	1250/1839	1471/2206
Potencia motor trifásico 2 veloc.	(vac230)					
hp	–	0,50	1	1	1,7	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 <sup>3</sup>	0,18	0,23	0,27	0,31	0,35
Peso neto	mod. TF	kg.	42	74	76	99
	mod. TR	kg.	–	90	93	122
Peso bruto	mod. TF	kg.	48	80	83	107
	mod. TR	kg.	–	96	102	131

## MÁQUINAS DE PERRITOS CALIENTES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
RG-3-TW	467x300x385	380

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

### CARACTERÍSTICAS:

- Cuece salchichas a vapor.
- Tres calentadores verticales en aluminio anodizado antiadherente que mantiene el pan siempre caliente.
- Termostato de control, dos interruptores de encendido y dos pilotos independientes.
- Vasija de cristal con depósito de agua en cubeta inferior .
- Construida en acero inoxidable.



RG-3-TW

## CALENTADOR DE SALCHICHAS ROLLER INOX

MODELO	BARRAS	EUROS
CR-7-ROLLER	7	335
CR-9-ROLLER	9	385
TAPA CUBIERTA PARA ROLLER		45

MODELO	MEDIDAS
CR-7	440x325x210
CR-9	550x400x210

Potencia **CR-7:** 0,7 Kw  
**CR-9:** 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.



TAPA CUBIERTA  
METACRILATO OPCIONAL

## PLANCHAS ELÉCTRICAS DE CREPES

MODELO	EUROS
CP-1-SIMPLE	340
CP-2-DOBLE	620

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.

### CARACTERÍSTICAS:

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



CP-1-SIMPLE



CP-2-DOBLE

## MÁQUINAS DE PALOMITAS popcorn



PM-82



PM-162



PMS-82 CON EXPOSITOR

MODELO	MEDIDAS	EUROS
PM-82	580x420x740	590

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	1.480

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	795

Tensión: 220 V - 50 Hz  
 Peso: 40 Kg  
 Potencia: 1,9 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

MODELO	MEDIDAS	EUROS
CMP-1	1000x530x760	495
CMP-3	1850x800x2100	1.250



CMP-1



CMP-3

### 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.

## MÁQUINAS NUBES DE ALGODÓN DULCE

MODELO	POTENCIA	LARGO x FONDO x ALTURA	EUROS
CC-05	950 W	520 x 520 x 500 mm	520
CC-10	950 W	750 x 520 x 910 mm	650
CT-52	TAPA PARA CC-05 Y CC-10		85

EL MODELO CC-10 SE SUMINISTRA CON CARRO.  
TENSIÓN: 220 V - 50 HZ.

### CARACTERÍSTICAS:

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



CC-05 CON TAPA



CC-05



CC-10 CON CARRO

## MÁQUINAS DE GOFRES

MODELO	POTENCIA	LARGO x FONDO x ALTURA	EUROS
WF-10	1,2 Kw	250 x 430 x 250 mm	230
WF-20	2,4 Kw	500 x 430 x 250 mm	410

VOLTAJE: 220 V - 50 Hz.



WF-20



WF-10

CONSTRUIDAS: CUERPO EN ACERO INOX. CON PLACA REDONDA  
TEMPERATURA DE TRABAJO: 0° - 300° C - TERMOSTATO - INTERRUPTOR DE ENCENDIDO



## 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	598
CH-10-R	10	260x350x560	630

### 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.



CH-5-R



CH-10-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 ½ 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	340

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

MODELO CUADRADO		CAPACIDAD	EUROS
TC-6	1200W	6 litros	460

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	148	CU-15-LUX	168
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	160
WB-30-S	25	180

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	240

Potencia 1000W



RM-150

## SOBRE BANCO CON GRIFO

MODELO	MEDIDAS LARGOxFONDOxALTO	EUROS
BMG-200	555x355x270	290

Potencia 1200W



BMG-200-GRIFO

### 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: VER APARTADO CUBETAS GN EN GAMA MUEBLE AUXILIAR

MODELO	EUROS	MODELO	EUROS
SEPARADORES PARA CUBETAS DE 1/4	7	CUBETA 150 mm	1/3 24,40
SEPARADORES PARA CUBETAS DE 1/6	7	TAPA	1/3 10,30
		CUBETA 150 mm	1/4 19,50
		TAPA	1/4 8,20
		CUBETA 150 mm	1/6 18,40
		TAPA	1/6 6,80

# SOPERAS DE SERVICIO BUFFET

MODELO	EUROS
SP-10-E	95
SP-10-I	120

### 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	270
BS-2-W	695 x 375 x 270	450

### 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



DETALLE OLLA BS-1-W



BS-2W



BS-1W

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.

## MÁQUINAS PROFESIONALES DE CAFÉ TOTAL INOX DE UN GRUPO CON DEPÓSITO

MODELO	PULSANTE-INOX	EUROS
MAK-EXPRES	- 1 GRUPO - PULSER	950

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

CON DEPÓSITO  
(NOVEDAD) FILTRO DESCALCIFICADOR INCLUIDO

### OPCIONES

BAJO PEDIDO	EUROS
CONEXIÓN A RED	68

### 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 1.200 W
- Visor de Nivel de depósito de agua.
- Descalcificador magnético incorporado (Poner agua destilada)
- Depósito de Agua: 2.5 ltrs.



MAK-EXPRES-1-G-PULSANTE



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

### 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

#### 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.

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"





## MOLINOS DE CAFÉ MAKEXPRES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
<b>MCD-10</b>	ANCHO: 170 - LARGO: 340 - ALTO: 410	265

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



MC-20

### 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

MODELO	MEDIDAS	EUROS
<b>MC-20</b>	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.

## MÁQUINAS DE CAFÉ MAKEXPRES SERIE - BT - ECO

MODELO		EUROS
<b>MAK-BT-S PULSANTE</b>	2 GRUPOS	1.795
<b>MAK-BT-AS AUTOMÁTICA</b>	2 GRUPOS	1.985

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	1.198

### 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	2.295

### 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

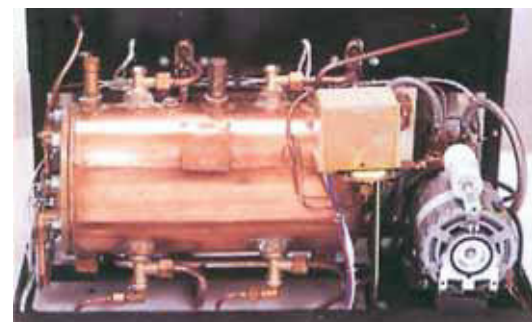
2 portas completos de 2 cafés + 1 porta complementos de 1 café + 1 latiguillo 0,5 mts + 1 membrana de limpieza de grupo

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	2.090
MARTE-3 GRUPOS-PULSER	2.595

#### 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	2.290
MARTE-2 GRUPOS-ELECTRÓNICAS CON DISPLAY	2.498
MARTE-3 GRUPOS- ELECTRÓNICAS CON DISPLAY	3.095



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	COLORES NEGRO O GRANATE	EUROS
MAK LUXE 2-GRUPOS-PULSER		2.095
MAK LUXE 3-GRUPOS-PULSER		2.598

### 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	COLORES NEGRO O GRANATE	EUROS
MAK LUXE 2-GRUPOS-ELECTRÓNICA		2.395
MAK LUXE 3-GRUPOS-ELECTRÓNICA		2.998
MAK LUXE 2-GRUPOS-ELECTRÓNICA CON DISPLAY		2.498
MAK LUXE 3-GRUPOS-ELECTRÓNICA CON DISPLAY		3.095
OPCIONAL: CALIENTATAZAS		195

### 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.



MAK LUXE 3 GRUPOS ELECTRÓNICA CON CALIENTATAZAS