



PORTINOX

Catálogo Tarifa

Central y fábrica: Carretera de Pulianas, km. 6, 18197 Pulianas, Granada, España

Teléfonos: +34 958 40 60 00 Fax: +34 958 42 60 84 / 42 61 32

E-mail Nacional: comercial.ind@portinox.es

E-mail Export: com.industrial@portinox.es

www.portinox.es

Apartado de correos 2063, 18080

Granada, España

PORTINOX, S.A. es fundada en el año 1964 estableciendo su sede central en la provincia de Granada, con la finalidad de transformar el acero inoxidable en multitud de productos industriales. En 1978 se integra al grupo de empresas TEKA ampliando su oferta y generando productos de gran aceptación en el mercado nacional e internacional. Su plantilla la componen más de 500 trabajadores, todos ellos altamente cualificados en la labor que desempeñan.

Las áreas de negocio de la empresa en el mercado nacional, son atendidas por 16 delegaciones, las mismas atienden a su vez a más de 1600 distribuidores, lo que permite ofrecer a los clientes un apoyo cercano y eficiente. En el mercado internacional PORTINOX está en 52 países, en 23 de ellos con delegaciones a través de sus filiales del grupo TEKA, el resto es atendido por agentes y distribuidores.

Con el objetivo de ofrecer a los clientes la mejor información y un completo asesoramiento en la puesta en marcha de su proyecto, PORTINOX pone a su disposición este catálogo, dividido en 4 apartados: Preparación y Distribución, Frío Industrial, Cocción y Sanitarios, donde podrá encontrar los productos que formarán parte de su idea original.





PORTINOX, S.A. was founded in 1964 based in the province of Granada with the purpose of transforming the stainless steel into a multitude of industrial products.

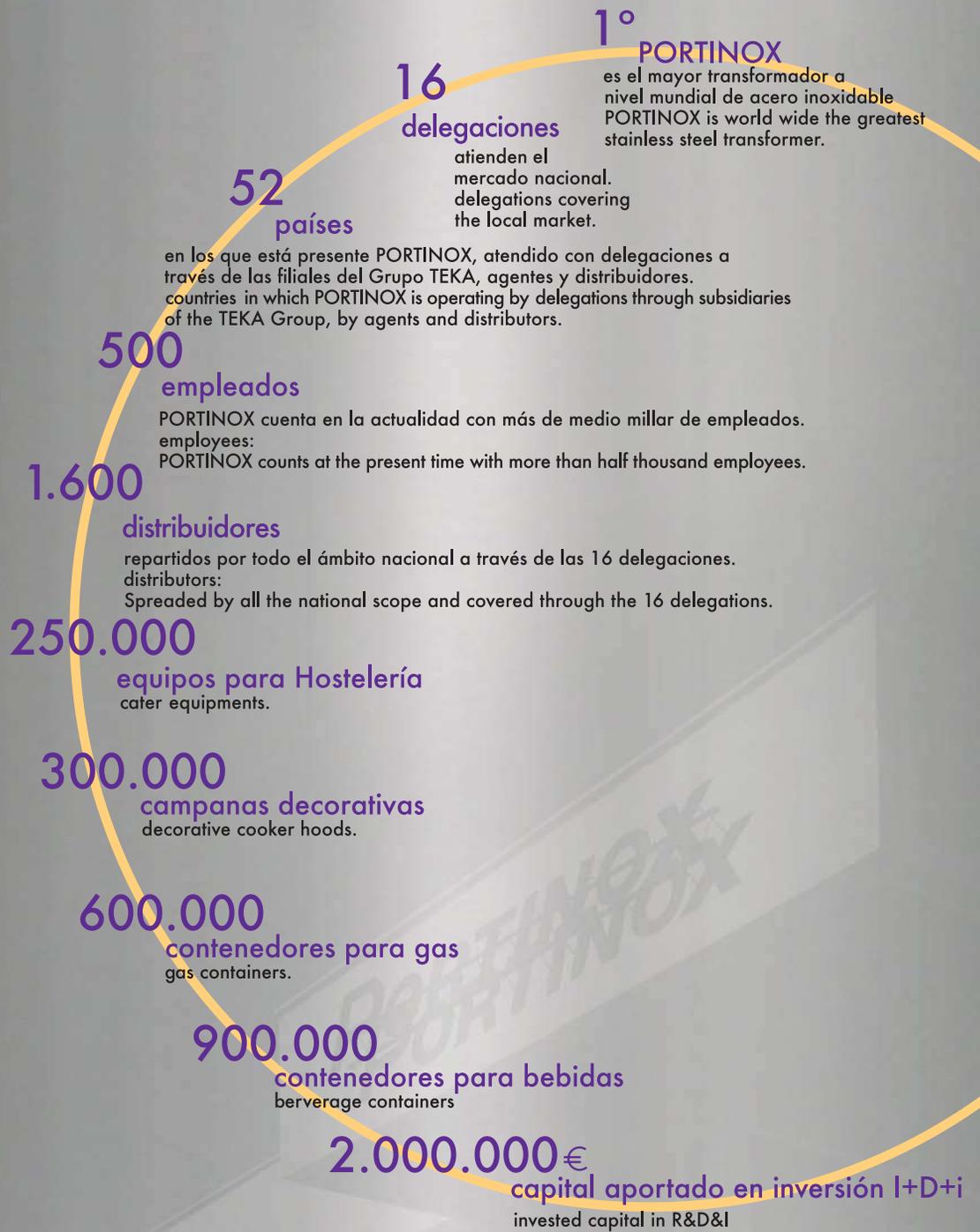
In 1978 PORTINOX was incorporated in the TEKA Group extending themselves its supply and developing products of wide acceptance on both national and international markets. PORTINOX employs more than 500 employees, all of them highly qualified in the work they carry out. The business areas of the company in the national market are covered by 16 delegations. The same ones take care of more than 1.600 distributors, what allows offering to customers a near and efficient support.

In the international market PORTINOX is operating in more than 52 countries. 23 of them are handled by delegations through subsidiaries of the TEKA Group. The rest is covered by agents and potential distributors.

With the purpose to offer to our customers the best information and a complete advising in the beginning of its project, PORTINOX puts to your disposition this catalogue which is divided in four sections: Preparation and Distribution, Industrial Cold, Professional Cooking Equipment, and Sanitary Washroom Equipment. There you will be able to find the required product to carry out your original ideal.

21645 487 4 878569 5498 16586547 6554 267987 251
2687469 523410 7003 54687 6546588788 5498636544
00015 70034 5000 5000 5000 5000 55 45811332

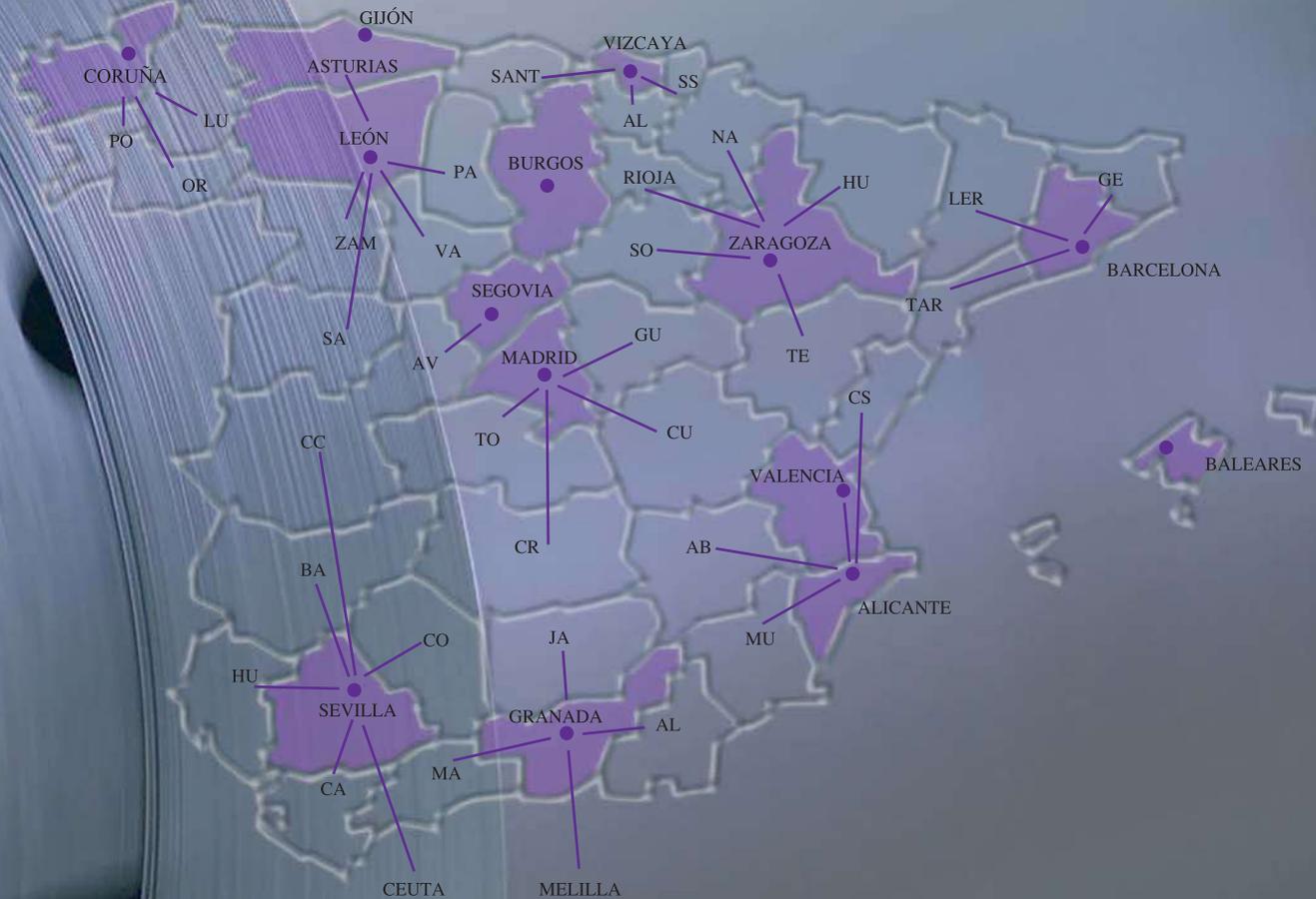
PORTINOX en cifras/PORTINOX in numbers





PORTINOX

Delegaciones PORTINOX/PORTINOX Delegations



SANTA CRUZ
DE TENERIFE

LAS PALMAS

PORTINOX atiende el mercado nacional a través de 16 delegaciones, las cuales atienden a su vez a más de 1.600 distribuidores, lo que nos permite ofrecer a clientes y usuarios de nuestros productos un apoyo cercano y eficiente.

En el mercado internacional, PORTINOX está presente en 52 países, en 23 de ellos atiende el mercado con delegaciones a través de nuestras filiales del Grupo TEKA, el resto es atendido por agentes y distribuidores.

PORTINOX covers the national market by 16 delegations. The same ones take care of more than 1.600 distributors, what allows offering to customers and users of our products a near and efficient support.

In the international market PORTINOX is operating in more than 52 countries. 23 of them are handled by delegations through subsidiaries of the TEKA Group. The rest is covered by agents and potential distributors.



PORTINOX

Índice/Index

Preparación y Distribución Preparation and Distribution

| | |
|---|----|
| Fregaderos / Sinks | 1 |
| Bastidores / Underframes for sinks | 8 |
| Lavamanos / Wash hand basins | 10 |
| Cubetas para soldar con pestaña plana / Bowls to weld with flat rim | 11 |
| Fregaderos para soldar / Sinks to weld | 12 |
| Grifería industrial / Pre-rinse sprays | 13 |
| Grifería electrónica / Electronic faucets | 17 |
| Mesas de trabajo / Preparation tables | 20 |
| Mesas preparación de verduras, pescados y carnes / Preparation tables for vegetables, fish and meat | 24 |
| Cubos con tapa para diversas utilidades / Buckets with lids for various utilities | 25 |
| Mesas con armarios / Tables with cupboards | 26 |
| Mesas calientes / Hot wall preparation tables | 27 |
| Armarios / Cupboards | 29 |
| Estanterías / Modular shelving | 32 |
| Carros / Trolleys | 37 |
| Recipientes gastronorm de acero inoxidable / Stainless steel gastronorm containers | 47 |

Frío Industrial Cold Equipment

| | |
|---|-----|
| Enfriador de botellas / Front bar chest cooler | 51 |
| Bajos mostradores / Underbars | 52 |
| Mesa refrigerada gastronorm preparación ensaladas / Refrigerated gastronorm salad preparation table | 65 |
| Mesa pastelería / Table for bakery | 66 |
| Mesa preparación de pizza / Pizza counter work table | 72 |
| Mesa Snack gastronorm / Gastronorm refrigerated bases | 73 |
| Frente mostrador refrigerado / Refrigerated opposite bar | 75 |
| Mueble cafetero / Coffee unit | 77 |
| Mueble estantería frente mostrador / Shelf unit | 78 |
| Armarios / Cupboards | 79 |
| Expositor de bebidas refrigerado / Bottle cooler | 102 |
| Escarchador de copas / Glass froster counter | 105 |
| Refrigerador botellas de vino / Wine bottle cooler | 105 |
| Enfriador de tapas / Hors d'oeuvres cooler | 106 |
| Vitrina ingredientes pizza y sandwich / Cooled case for pizza and sandwich | 107 |
| Vitrina mural sobre mostrador / Refrigerated mural show cases | 109 |
| Vitrina refrigerada cerrada / Refrigerated counter show cases | 110 |
| Vitrina refrigerada carro-pescado / General purpose display - fish display | 111 |
| Vitrina refrigerada charcutera / Refrigerated glass case for delicatessen | 112 |
| Vitrina expositora pastelera / Refrigerated glass case for confectionery | 117 |
| Fabricadores de cubitos / Ice cube machines | 122 |
| Fuente de agua fría / Cold water fountains | 123 |

Cocción Cooking Equipment

| | |
|--|-----|
| Línea KAPPA 900 / KAPPA range 900 | 131 |
| Línea OPERA 900 / OPERA range 900 | 146 |
| Línea SISTEMA 800 / SISTEMA range 800 | 162 |
| Línea COUNTER 700 / COUNTER range 700 | 173 |
| Línea TOP 700 / TOP range 700 | 192 |
| Línea SNACK 600/650 / SNACK range 600/650 | 209 |
| MICROONDAS INDUSTRIALES / PROFESSIONAL MICROWAVE OVENS | 223 |

Sanitarios Sanitary Equipment

| | |
|--|-----|
| Lavabos / Washbasins | 227 |
| Urinaros / Urinals | 231 |
| Inodoros / WC pans | 233 |
| Placa turca / Asian squatting | 235 |
| Placa ducha / Shower tray | 235 |
| Fuentes / Fountains | 236 |
| Complementos sanitarios - Barras de apoyo / Sanitary complements - Grab bars | 238 |
| Lavabos antivandálicos / Vandal-proof washbasins | 245 |
| Inodoros antivandálicos / Vandal-proof wc pans | 247 |
| Placa turca / Asian Squatting | 248 |
| Compactos / Vandal-proof combination units | 249 |
| Urinaros antivandálicos / Vandal-proof urinals | 250 |
| Placa ducha antivandálica / Vandal-proof shower tray | 250 |

Condiciones de Venta Sales Conditions



Preparación y Distribución
Preparation and Distribution

| | |
|---|----|
| Fregaderos / Sinks | 1 |
| Bastidores / Underframes for sinks | 8 |
| Lavamanos / Wash hand basins | 10 |
| Cubetas para soldar con pestaña plana / Bowls to weld with flat rim | 11 |
| Fregaderos para soldar / Sinks to weld | 12 |
| Grietería industrial / Pre-rinse sprays | 13 |
| Grietería electrónica / Electronic faucets | 17 |
| Mesas de trabajo / Preparation tables | 20 |
| Mesas preparación de verduras, pescados y carnes / Preparation tables for vegetables, fish and meat | 24 |
| Cubos con tapa para diversas utilidades / Buckets with lids for various utilities | 25 |
| Mesas con armarios / Tables with cupboards | 26 |
| Mesas calientes / Hot wall preparation tables | 27 |
| Armarios / Cupboards | 29 |
| Estanterías / Modular shelving | 32 |
| Carros / Trolleys | 37 |
| Recipientes gastronómicos de acero inoxidable / Stainless steel gastronorm containers | 47 |



Preparación y Distribución
Preparation and Distribution



Preparación y Distribución
Preparation and Distribution

PORTINOX presents its new and complete range of preparation and washing elements entirely made of stainless steel AISI-304 (18/10) with a Scotch-Brite finish. Its design is studied to answer in the most logical and flexible way to customers needs regarding space and utilisation.

Sinks as well as preparation tables include a splash back of 100 mm. and round edges for a uniform installation.

Five different sinks lines: Range 500, Range 550, Range 600, Range 700 and Big Capacity Range. The most complete catering sink range of the market.

Underframes are specially designed to integrate a dish washing machine under the sink drainer. Central and wall preparation tables of the 600 and 700 Ranges are removable.

Additional to this we offer in order to complete our stainless steel line: Neutral cupboards, shelves, service trolleys, hand washers, taps and all kinds of accessories requested in an installation.

La nueva línea de elementos de acero inoxidable para la preparación y el lavado de PORTINOX, es completa y está estudiada para responder del modo más razonable y flexible a cualquier exigencia de espacio y utilización.

Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch-brite.

Tanto los fregaderos como las mesas murales se fabrican con peto trasero de 100 mm. y cantos redondeados del mismo radio, lo que permite una instalación en línea uniforme.

Cinco líneas diferentes de fregaderos: Gama 500, Gama 550, Gama 600, Gama 700 y Gama Gran Capacidad, configurando de esta forma la más amplia gama del mercado. Bastidores especiales para integrar lavavajillas bajo el escurridor de los fregaderos.

Mesas centrales y murales desmontables de las Gamas 600 y 700. Se completa la nueva línea de elementos de acero inoxidable con: Muebles neutros, estanterías, carros, lavamanos, grifería y todos aquellos accesorios imprescindibles en una instalación.



PORTINOX
GRUPO **TEKA**

Preparación y Distribución
Preparation and Distribution

Preparación y Distribución
Preparation and Distribution



Fregaderos gama 500

- Especialmente diseñados para espacios reducidos.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Cubetas embutidas, con protección antisonora.
- Se suministran con válvula y rebosadero.
- Escurridor embutido con nervios suavizados y pendiente hacia las cubetas para facilitar la evacuación del agua.

Sinks range 500

- Specially designed for small spaces.
- Completely manufactured in stainless steel AISI-304 (18/10).
- Pressed bowls with antinoise protection.
- Supplied with valve and overflow accessory.
- Pressed drainer with smooth profile inclination to the bowls in order to make easier the water evacuation.



Gama 500 / Range 500

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Nº cubetas y escurridor Nº of bowls and drainer | Medidas cubetas / mm. Bowl size / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|--|-------------------------|
| FT-0012.080.50 | 800x500 | 1C 1E /Dcha./Right | 370x340x150 | 110,00 |
| FT-0021.080.50 | 800x500 | 1C 1E /Izq./Left | 370x340x150 | 110,00 |
| FT-0112.120.50 | 1.200x500 | 2C 1E /Dcha./Right | 370x340x150 | 180,00 |
| FT-0211.120.50 | 1.200x500 | 2C 1E /Izq./Left | 370x340x150 | 180,00 |
| FT-0112.135.50 | 1.350x500 | 2C 1E /Dcha./Right | 370x340x150 | 185,00 |
| FT-0211.135.50 | 1.350x500 | 2C 1E /Izq./Left | 370x340x150 | 185,00 |

C: Cubeta / Bowl
E: Escurridor / Drainer

Fregaderos semindustriales Gama 550

- Especialmente diseñados para espacios reducidos.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Cubetas embutidas, con protección antisonora.
- Se suministran con válvula y rebosadero.
- Escurridor embutido con nervios suavizados y pendiente hacia las cubetas para facilitar la evacuación del agua.



Semi professional sinks range 550

- Specially designed for small spaces.
- Completely manufactured in stainless steel AISI-304 (18/10).
- Pressed bowls with antinoise protection.
- Supplied with valve and overflow accessory.
- Pressed drainer with smooth profile inclination to the bowls in order to make easier the water evacuation.



Gama 550 / Range 550

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Nº cubetas y escurridor Nº of bowls and drainer | Medidas cubetas / mm. Bowl size / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|--|-------------------------|
| FT-0012.090.55 | 900x550 | 1C 1E/Dcha./Right | 400x400x200 | 260,00 |
| FT-0021.090.55 | 900x550 | 1C 1E/Izq./Left | 400x400x200 | 260,00 |
| FT-0012.120.55 | 1.200x550 | 1C 1E/Dcha./Right | 400x400x200 | 280,00 |
| FT-0021.120.55 | 1.200x550 | 1C 1E/Izq./Left | 400x400x200 | 280,00 |
| FT-0112.135.55 | 1.350x550 | 2C 1E/Dcha./Right | 400x400x200 | 410,00 |
| FT-0211.135.55 | 1.350x550 | 2C 1E/Izq./Left | 400x400x200 | 410,00 |

C: Cubeta / Bowl

E: Escurridor / Drainer

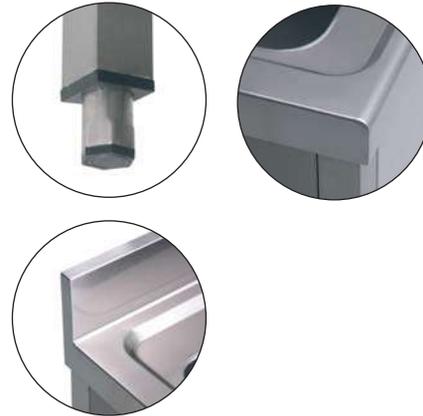
Los precios indicados no incluyen los bastidores / The mentioned prices do not include the frames.

Fregaderos industriales Gama 600

- Fregaderos industriales de 600mm de profundidad.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304(18/10) de 1mm de espesor.
- Peto trasero de 100x20mm. al igual que las mesas de trabajo lo que permite un montaje uniforme en línea.
- Plegado frontal y del peto con radio de 5mm.
- Embutición profunda de los sobros, creando un perfil salvaaguas.
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Se suministran con válvula y rebosadero.
- Escurridor embutido con nervios suavizados y pendiente hacia las cubetas para facilitar la evacuación del agua.

Professional sinks range 600

- Professional sinks 600 mm wide.
- Completely made of stainless steel AISI-304 (18/10) with 1 mm. thickness.
- Rear upstand of 100x20 mm. like the working tables which allow a lineal and uniform assembling.
- Frontal and back bendings have a radius of 5 mm.
- Made by deep drawn process forming water safe profiles.
- Pressed bowls with antinoise protection.
- Supplied with valve and overflow accessory.
- Pressed drainer with smooth profile inclination to the bowls in order to make easier the water evacuation.



Gama 600 / Range 600

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Nº cubetas y escurridor Nº of bowls and drainer | Medidas cubetas / mm. Bowl size / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|--|-------------------------|
| FT-0001.070.60 | 700x600 | 1 C | 500 x 400 x 250 | 372,00 |
| FT-0011.120.60 | 1.200x600 | 2 C | 500x400x250 | 568,00 |
| FT-0011.130.60 | 1.300x600 | 2 C | 500x400x250 | 665,00 |
| FT-0012.120.60 | 1.200x600 | 1C 1E / Dcha./Right | 500x400x250 | 390,00 |
| FT-0021.120.60 | 1.200x600 | 1C 1E / Izq./Left | 500x400x250 | 390,00 |
| FT-0012.130.60 | 1.300x600 | 1C 1E/Dcha./Right | 500x400x250 | 452,00 |
| FT-0021.130.60 | 1.300x600 | 1C 1E/Izq./Left | 500x400x250 | 452,00 |
| FT-0112.140.60 | 1.400x600 | 2C 1E/Dcha./Right | 500x400x250 | 560,00 |
| FT-0211.140.60 | 1.400x600 | 2C 1E/Izq./Left | 500x400x250 | 560,00 |
| FT-0112.170.60 | 1.700x600 | 2C 1E/Dcha./Right | 500x400x250 | 640,00 |
| FT-0211.170.60 | 1.700x600 | 2C 1E/Izq./Left | 500x400x250 | 640,00 |

C: Cubeta / Bowl

E: Escurridor / Drainer

Los precios indicados no incluyen los bastidores / The mentioned prices do not include the frames.

Fregaderos industriales gama 700

- Fregaderos industriales de 700 mm de profundidad.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10) de 1 mm. de espesor.
- Peto trasero de 100x20 mm. al igual que las mesas de trabajo lo que permite un montaje uniforme en línea.
- Plegado frontal y del peto con radio de 5mm.
- Embutición profunda de los sobres, creando un perfil salvaaguas.
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- Se suministran con válvula y rebosadero.
- Escurridor embutido con nervios suavizados y pendiente hacia las cubetas para facilitar la evacuación del agua.



Professional sinks range 700

- Professional sinks 700mm wide.
- Completely made of stainless steel AISI-304 (18/10) with 1 mm. thickness.
- Rear upstand of 100x20 mm. like the working tables which allow a lineal and uniform assembling.
- Frontal and back bendings have a radius of 5mm.
- Made by deep drawn process forming water safe profiles.
- Pressed bowls with antinoise protection.
- Supplied with valve and overflow accessory.
- Pressed drainer with smooth profile inclination to the bowls in order to make easier the water evacuation.



Fregaderos industriales gama 700

Professional sinks range 700



Gama 700 / Range 700

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Nº cubetas y escurridor Nº of bowls and drainer | Medidas cubetas / mm. Bowl size / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|--|-------------------------|
| FT-0001.075.70 | 750x700 | 1C | 500x500x300 | 386,00 |
| FT-0011.120.70 | 1.200x700 | 2C | 500x500x300 | 624,00 |
| FT-0011.130.70 | 1.300x700 | 2C | 500x500x300 | 636,00 |
| FT-0011.140.70 | 1.400x700 | 2C | 600x500x320 | 850,00 |
| FT-0012.120.70 | 1.200x700 | 1C 1E/Dcha./Right | 500x500x300 | 466,00 |
| FT-0021.120.70 | 1.200x700 | 1C 1E/lzq./Left | 500x500x300 | 466,00 |
| FT-0012.130.70 | 1.300x700 | 1C 1E/Dcha./Right | 500x500x300 | 490,00 |
| FT-0021.130.70 | 1.300x700 | 1C 1E/lzq./Left | 500x500x300 | 490,00 |
| FT-0012.140.70 | 1.400x700 | 1C 1E/Dcha./Right | 600x500x320 | 530,00 |
| FT-0021.140.70 | 1.400x700 | 1C 1E/lzq./Left | 600x500x320 | 530,00 |
| FT-0112.175.70 | 1.750x700 | 2C 1E/Dcha./Right | 500x500x300 | 735,00 |
| FT-0211.175.70 | 1.750x700 | 2C 1E/lzq./Left | 500x500x300 | 735,00 |
| FT-0112.190.70 | 1.900x700 | 2C 1E/Dcha./Right | 500x500x300 | 812,00 |
| FT-0211.190.70 | 1.900x700 | 2C 1E/lzq./Left | 500x500x300 | 812,00 |
| FT-2112.240.70 | 2.400x700 | 2C 2E | 500x500x300 | 950,00 |

C: Cubeta / Bowl

E: Escurridor / Drainer

Los precios indicados no incluyen los bastidores / The mentioned prices do not include the frames.

Fregaderos industriales gama gran capacidad

- Fregaderos industriales de 700mm de profundidad.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10) de 1mm. de espesor.
- Peto trasero de 100x20 mm. al igual que las mesas de trabajo lo que permite un montaje uniforme en línea.
- Plegado frontal y del peto con radio de 5 mm.
- Embutición profunda de los sobros, creando un perfil salvaaguas.
- Cubetas embutidas con protección antisonora.
- **Cubetas de gran capacidad, para el lavado de perolas y ollas.**
- Se suministran con válvula y rebosadero.
- Escurridor embutido con nervios suavizados y pendiente hacia las cubetas para facilitar la evacuación del agua.

Big capacity sinks

- Professional sinks 700mm wide.
- Completely made of stainless steel AISI-304 (18/10) with 1 mm. thickness.
- Rear upstand of 100x20 mm. like the working tables which allow a lineal and uniform assembling.
- Frontal and back bendings have a radius of 5mm.
- Made by deep drawn process forming water safe profiles.
- Pressed bowls with antinoise protection.
- **Big capacity bowls in order to wash saucepans and pots.**
- Supplied with valve and overflow accessory.
- Pressed drainer with smooth profile inclination to the bowls in order to make easier the water evacuation.



Gama gran capacidad / Big capacity range

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Nº cubetas y escurridor Nº of bowls and drainer | Medidas cubetas / mm. Bowl size / mm. | Precio / Price Euros |
|----------------------------------|---|--|--|-------------------------|
| FG-001.085.70 | 850x700 | 1C | 700x500x375 | 633,00 |
| FG-0011.160.70 | 1.600x700 | 2C | 700x500x375 | 995,00 |
| FG-0012.160.70 FG-0021.160.70 | 1.600x700 1.600x700 | 1C 1E/Dcha./Right 1C 1E/Izq./Left | 800x500x375 800x500x375 | 850,00 850,00 |
| FG-0112.220.70 FG-0211.220.70 | 2.200x700 2.200x700 | 2C 1E/Dcha./Right 2C 1E/Izq./Left | 800x500x375 800x500x375 | 1080,00 1080,00 |

C: Cubeta / Bowl

E: Escurridor / Drainer

Los precios indicados no incluyen los bastidores / The mentioned prices do not include the frames.

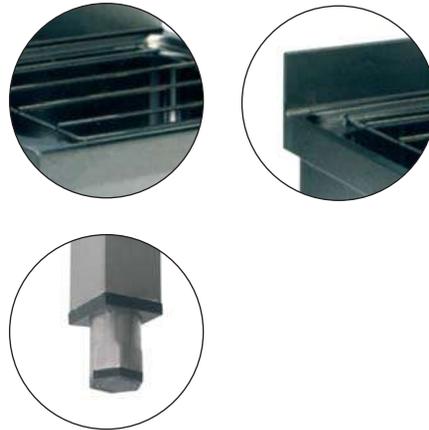
Fregadero vertedero

- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Rejilla móvil para apoyo de recipientes.
- Diseñado para el vaciado y llenado de ollas.
- Bastidor incluido.
- Peto sanitario de 100x20mm.



Disposal sink

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Supplied with a removable container grating.
- Designed for dumping and filling of pots, buckets, saucepans.
- Stand is included.
- Rear upstand of 100 x 20mm.



Fregadero vertedero / Disposal sink

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Medidas cubetas / mm. Bowl size / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|-------------------------|
| FV-0001 | 700x600x500 | 500x400x250 | 560,00 |

C: Cubeta / Bowl

Bastidores montables para fregaderos

- Bastidores fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Adaptables a nuestras gamas de fregaderos.
- Montados sobre pies de tubo de acero inoxidable de 40x40 mm.
- Pies regulables en altura con rosca oculta según normativa sanitaria.
- Los pies, así como el plafón trasero quedan a 50 mm. de la pared para salvar la curva sanitaria e instalación de la red.
- Se suministran desmontados, con tornillos y llave allen de fácil montaje.



Posibilidad de incorporar estantes inferiores
Possibility to include lower shelves

Assembling underframes for sinks

- Underframes completely made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Adaptable to our professional range of sinks.
- Mounted on stainless steel tube legs of 40x40 mm.
- Adjustable legs with a hidden thread according to current health service standard.
- Feet and rear support are 50mm displaced from the wall in order to save the sanitary curve and to allow the water connections.
- Will be supplied detachable and with a set of socket head screws and key for easy mounting.

Bastidores Gama 550 / Underframes range 550

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Para fregaderos de: Suitable for following sinks | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|
| BS-090.55 | 900x550x850 | 900x550 | 210,00 |
| BS-120.55 | 1.200x550x850 | 1.200x550 | 215,00 |
| BS-135.55 | 1.350x550x850 | 1.350x550 | 240,00 |

Bastidores Gama 600 / Underframes range 600

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Para fregaderos de: Suitable for following sinks | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|
| BS-070.60 | 700x600x850 | 700x600 | 200,00 |
| BS-120.60 | 1.200x600x850 | 1.200x600 | 220,00 |
| BS-130.60 | 1.300x600x850 | 1.300x600 | 230,00 |
| BS-140.60 | 1.400x600x850 | 1.400x600 | 265,00 |
| BS-170.60 | 1.700x600x850 | 1.700x600 | 272,00 |

Bastidores Gama 700 / Underframes range 700

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Para fregaderos de: Suitable for following sinks | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|
| BS-075.70 | 750x700x850 | 750x700 | 219,00 |
| BS-120.70 | 1.200x700x850 | 1.200x700 | 249,00 |
| BS-130.70 | 1.300x700x850 | 1.300x700 | 254,00 |
| BS-140.70 | 1.400x700x850 | 1.400x700 | 273,00 |
| BS-175.70 | 1.750x700x850 | 1.750x700 | 305,00 |
| BS-190.70 | 1.900x700x850 | 1.900x700 | 330,00 |
| BS-240.70 | 2.400x700x850 | 2.400x700 | 380,00 |

Bastidores Gran Capacidad / Underframes Big Capacity range

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Para fregaderos de: Suitable for following sinks | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|
| BS-085.70 | 850x700x850 | 850x700 | 230,00 |
| BS-160.70 | 1.600x700x850 | 1.600x700 | 296,00 |
| BS-220.70 | 2.200x700x850 | 2.200x700 | 320,00 |

Estante para bastidores Gama 550 Shelves for underframes range 550

| Referencia Reference | Precio / Price Euros |
|-------------------------|-------------------------|
| EBS-090.55 | 89,00 |
| EBS-120.55 | 130,00 |
| EBS-135.55 | 160,00 |

Estante para bastidores Gama 600 Shelves for underframes range 600

| Referencia Reference | Precio / Price Euros |
|-------------------------|-------------------------|
| EBS-070.60 | 95,00 |
| EBS-120.60 | 150,00 |
| EBS-130.60 | 166,00 |
| EBS-140.60 | 175,00 |
| EBS-170.60 | 211,00 |

Estante para bastidores Gama 700 Shelves for underframes range 700

| Referencia Reference | Precio / Price Euros |
|-------------------------|-------------------------|
| EBS-075.70 | 110,00 |
| EBS-120.70 | 170,00 |
| EBS-130.70 | 180,00 |
| EBS-140.70 | 190,00 |
| EBS-175.70 | 240,00 |
| EBS-190.70 | 250,00 |
| EBS-240.70 | 280,00 |

Estante para bastidores Gama Gran Capacidad Shelves for underframes range Big Capacity

| Referencia Reference | Precio / Price Euros |
|-------------------------|-------------------------|
| EBS-085.70 | 120,00 |
| EBS-160.70 | 210,00 |
| EBS-220.70 | 270,00 |

Bastidores montables para lavavajillas

- Bastidores especialmente diseñados para alojar lavavajillas bajo el escurridor.
- Bastidores fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Adaptables a nuestras gamas de fregaderos.
- Modelos reversibles para fregaderos con el escurridor a la derecha o a la izquierda.
- Montados sobre pies de tubo de acero inoxidable de 40x40 mm.
- Pies regulables en altura con rosca oculta según normativa sanitaria.
- Los pies, así como el plafón trasero quedan a 50 mm. de la pared para salvar la curva sanitaria e instalación de la red.
- Se suministran desmontados, con tornillos y llave allen de fácil montaje.



Assembling underframes for dish washers

- Underframes specially designed to lodge dish washers under the drain board.
- Underframes completely made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Suitable to our professional range of sinks.
- Reversible underframes for sinks with drain board on the left or right side.
- Mounted on stainless steel tube legs of 40x40 mm.
- Adjustable legs with a hidden thread according to current health service standard.
- Feet and rear support are 50 mm displaced from the wall in order to save the sanitary curve and to allow the water connections.
- Will be supplied detachable and with a set of socket head screws and key for easy mounting.



Bastidores para lavavajillas gama 550 / Underframes for dish washers range 550

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Para fregaderos de: Suitable for following sinks: | Espacio libre Free space | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|-----------------------------|-------------------------|
| BSL-120.55 | 1.200x550x850 | 1.200x550 1C 1E | 600 mm. | 270,00 |

Bastidores para lavavajillas gama 600 / Underframes for dish washers range 600

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Para fregaderos de: Suitable for following sinks: | Espacio libre Free space | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|-----------------------------|-------------------------|
| BSL-120.60 | 1.200x600x850 | 1.200x600 1C 1E | 580 mm. | 275,00 |
| BSL-130.60 | 1.300x600x850 | 1.300x600 1C 1E | 600 mm. | 285,00 |
| BSL-170.60 | 1.700x600x850 | 1.700x600 2C 1E | 600 mm. | 327,00 |

Bastidores para lavavajillas gama 700 / Underframes for dish washers range 700

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Para fregaderos de: Suitable for following sinks: | Espacio libre Free space | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|-----------------------------|-------------------------|
| BSL-120.70 | 1.200x700x850 | 1.200x700 1C 1E | 580mm. | 304,00 |
| BSL-130.70 | 1.300x700x850 | 1.300x700 1C 1E | 600mm. | 309,00 |
| BSL-140.70 | 1.400x700x850 | 1.400x700 1C 1E | 600mm. | 340,00 |
| BSL-175.70 | 1.750x700x850 | 1.750x700 2C 1E | 580' mm. | 360,00 |
| BSL-190.70 | 1.900x700x850 | 1.900x700 2C 1E | 600mm. | 385,00 |

Lavamanos

- Con el fin de evitar todo contacto manual y de acuerdo con las normas vigentes, el lavamanos va provisto de un grifo accionado mediante pedal o bien con grifo de apertura electrónica por proximidad.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Embutición del sobre en acero inoxidable, con amplios radios para facilitar la limpieza.
- Se suministran con dotación de pulsador temporizado o célula fotoeléctrica, caño, llaves de paso para regular la entrada de agua fría y caliente o válvula termostática, tubos flexibles de conexión de agua y válvula de desagüe.



LVM-040-D

Wash hand basins

- To avoid any manual contact and according to the current standards, our wash hand basin will be supplied with a foot operated tap or electronic tap.
- Made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Pressed work top of stainless steel with large radius for easy cleaning.
- Will be supplied with a foot operated self closing push button valve or electronic faucet, long swan spout, shut-off cock to regulate incoming cold and hot water or thermostatic valve, set of flexible pipes for the water connections.



LVP-0040-D

LVP-0040

Lavamanos de pie / Foot operated wash hand basin

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|--|-------------------------|
| LVP-0040 | 500x450x850 | Entrada agua fría-caliente regulable Hot and cold incoming water regulation | 390,00 |
| LVP-0040-D | 500x450x850 | Entrada agua fría-caliente regulable con dosificador de jabón Hot and cold incoming water regulation with soap dispenser. | 480,00 |
| LVP.0041 | 500x450x850 | Válvula termostática Thermostatic valve | 450,00 |
| LVP-0041-D | 500x450x850 | Válvula termostática y dosificador de jabón Thermostatic valve with soap dispenser | 540,00 |
| LVP-0042 | 500x450x850 | Célula fotoeléctrica Electronic control | 660,00 |
| LVP-0042-D | 500x450x850 | Célula fotoeléctrica y dosificador de jabón Electronic control with soap dispenser | 750,00 |

Lavamanos mural / Knee operated wall hung wash hand basin

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Total dimensions / mm. | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|---|-------------------------|
| LVM-0040 | 500x450x200 | Entrada agua fría-caliente regulable Hot and cold incoming water regulation | 350,00 |
| LVM-0040-D | 500x450x200 | Entrada agua fría-caliente regulable con dosificador de jabón. Hot and cold incoming water regulation with soap dispenser. | 440,00 |
| LVM.0041 | 500x450x200 | Válvula termostática. Thermostatic valve. | 410,00 |
| LVM-0041-D | 500x450x200 | Válvula termostática y dosificador de jabón. Thermostatic valve with soap dispenser. | 500,00 |
| LVM-0042 | 500x450x200 | Célula fotoeléctrica. Electronic control. | 620,00 |
| LVM-0042-D | 500x450x200 | Célula fotoeléctrica y dosificador de jabón. Electronic control with soap dispenser. | 700,00 |

Cubetas para soldar con pestaña plana

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Fabricadas mediante proceso de embutición profunda.
- Pestañas planas para soldar con facilidad a la encimera.
- Válvula de desagüe incorporada.

Bowls to weld with flat rim

- Completely made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Manufactured by deep drawn process.
- Prepared with a flat rim for on top welding.
- Waste valve included.



CI-0041



CI-0023



CI-0022



CI-0011



CI-0021



CS-0022



CS-0021



CS-0011



CD-0023



CD-0021

Industriales / Professional

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Profundidad / mm. Depth / mm. | Desagüe Waste | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------|-------------------------|
| CI-0011 | 400x400 | 250 | Izq-Dcha | 124,00 |
| CI-0031 | 450x450 | 250 | Izq-Dcha | 130,00 |
| CI-0021 | 500x400 | 250 | Izq-Dcha. | 138,00 |
| CI-0022 | 500x500 | 300 | Izq-Dcha. | 184,00 |
| CI-0023 | 600x500 | 320 | Izq-Dcha. | 220,00 |
| CI-0041 | 700x500 | 375 | Izq-Dcha. | 510,00 |
| CI-0042 | 800x500 | 375 | Izq-Dcha. | 550,00 |

Semi Industriales / Semi Professional

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Profundidad / mm. Depth / mm. | Desagüe Waste | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------|-------------------------|
| CS-0011 | 400x350 | 170 | Reversible | 55,00 |
| CS-0021 | 460x370 | 170 | Reversible | 66,00 |
| CS-0022 | 500x400 | 170 | Reversible | 76,00 |

Domésticas / Domestic

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Profundidad / mm. Depth / mm. | Desagüe Waste | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------|-------------------------|
| CD-0021 | 340x340 | 150 | Izq-Dcha | 45,00 |
| CD-0023 | 370x340 | 150 | Reversible | 45,00 |
| CD-0024 | 370x370 | 150 | Izq-Dcha | 45,00 |

Fregaderos para soldar

- Fregaderos diseñados para cubrir las necesidades de talleres y metalisterías, preparados para incorporar a encimeras mediante soldadura.
- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10).

Sinks to weld

- Sinks designed to cover the needs of workshops and metalworks prepared to be welded on a work top.
- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).



FS-0011.080.46



FS-0012.080.46

Fregaderos para soldar / Sinks to weld

| Referencia Reference | Dimensiones Reales / mm. Real Sizes / mm. | Dimensiones refrentado / mm Faced Sizes / mm | Nº cubetas y escurridor Nº of bowls and drainer | Medidas cubetas / mm. Bowl size / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|--|---|--|--|-------------------------|
| FS-0011.080.46 | 760x470 | 825x510 | 2C | 370x340x150 | 140,00 |
| FS-0012.080.46 | 760x470 | 825x510 | 1C 1E | 370x340x150 | 104,00 |

C: Cubeta / Bowl

E: Escurridor / Drainer

Grifos ducha

- Especialmente diseñados para instalaciones de grandes cocinas.
- Cromado de alta calidad.
- Estanqueidad absoluta.
- Alta resistencia a la temperatura (110°C).
- Presión de trabajo hasta 20 Kg.
- Montura cerámica de 1/4 de vuelta.
- Muelle de acero inoxidable AISI-304, equipado con tubo flexible de caucho sintético, revestido con hilo de acero inoxidable trenzado AISI-304.
- Gancho sujeción grifo pistola de acero inoxidable AISI-304.
- Todos los modelos disponen de posición de salida de agua continua.
- Soporte de sujeción a la pared regulable.
- Paso de rosca 1/2" o 3/4".

Pre-rinse sprays

- Specially designed for large kitchen installations.
- High quality chromium plate.
- Absolute watertightness.
- High temperature resistance (110°C).
- Working pressure until 20 Kg.
- Ceramic heads 1/4 turn.
- Stainless steel AISI-304 spring guide equipped with a high grade property hose made of synthetic rubber reinforced by stainless steel wire net.
- Provided with a stainless steel AISI-304 tie hook to set the trigger hand shower.
- All models are provided with a continuous outcoming water flow set.
- Adjustable wall fixing bracket
- Screw thread of 1/2" or 3/4".



GD-001



GDM-003



GDM-203



GDM-005

Grifos ducha / Pre-rinse sprays

| Referencia Reference | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|-------------------------|
| GD-001 | Grifo ducha 1 agua / Single inlet shower. | 240,00 |
| GDM-003 | Grifo ducha monomando / Shower with 1 handle lever tap. | 299,00 |
| GDM-203 | Grifo ducha maneta sanitaria / Shower with 1 handle elbow tap. | 365,00 |
| GDM-005 | Grifo ducha monomando con caño / Shower with 1 handle lever tap with central spout. | 435,00 |

Grifos ducha

Pre-rinse sprays



GDP-003



GDP-005



GDU-004



GDU-006



GDB-004



GDB-006

Grifos ducha / Pre-rinse sprays

| Referencia Reference | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|-------------------------|
| GDP-003 | Ducha monobloc (soporte y rosca fijación 1") / Shower with single hole mixer tap (fitting and fixing thread of 1") | 330,00 |
| GDP-005 | Ducha monobloc con caño (soporte y rosca fijación 1") / Shower with single hole mixer tap (fitting and fixing thread of 1") | 460,00 |
| GDU-004 GDU-006 | Ducha monomando mural / Shower with 1 wall hole mixer tap Ducha monomando mural con caño / Shower with 1 wall hole mixer tap with central spout. | 305,00 430,00 |
| GDB-004 GDB-006 | Ducha batería mural / Shower with 2 handles wall mixer Ducha batería mural con caño / Shower with 2 handles wall mixer with central spout. | 305,00 430,00 |

Grifería Industrial

- Caños giratorios.
- Montura cerámica de 1/4 de vuelta para monobloc.
- Cartucho cerámico para monomando.

Pre-rinse sprays

- Swivel spouts.
- Ceramic heads of 1/4 turn for single control mixer.
- Ceramic cartridge for single control mixer.



Grifos ducha / Pre-rinse sprays

| Referencia Reference | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|-------------------------|
| GM-018 | Grifo monomando bar / Single control bar mixer | 65,00 |
| GM-218 | Grifo monomando bar, maneta sanitaria Single control bar mixer with elbow handle | 80,00 |
| GM-2002 | Grifo monomando, caño tubo, altura 26 Single control mixer with a spout of 260 mm high | 125,00 |
| GM-2202 | Grifo monomando, caño tubo, altura 26, maneta sanitaria Single control mixer with elbow handle and spout of 260mm high | 135,00 |
| GM-2003 | Grifo monomando, caño tubo, altura 22 Single control mixer with a spout of 220 mm high | 125,00 |
| GM-2203 | Grifo monomando, caño tubo, altura 22, maneta sanitaria Single control mixer with elbow handle and spout of 220 mm high | 135,00 |
| GM-2004 | Grifo monomando, caño tubo, altura 5, largo 30 Single control mixer with a spout of 50 mm high and 300 mm long | 125,00 |
| GP-2001 | Grifo monobloc, caño tubo, altura 59, rosca fijación 1" Single control mixer with a spout of 590 mm. High and fixing thread of 1" | 245,00 |
| GP-1002 | Grifo monobloc, caño tubo, altura 32, rosca fijación 1" Single control mixer with a spout of 320 mm. high and fixing thread of 1" | 180,00 |
| GU-2002 | Grifo monomando mural, caño tubo, altura 26 Single control mixer with a spout of 260 mm high | 130,00 |
| GB-2002 | Grifo batería mural, caño tubo, altura 26 Wall mounted mixer with two handles and a spout of 260 mm. high | 130,00 |

Accesorios grifería industrial

Industrial faucet accessories



Accesorios grifería industrial / Industrial faucet accessories

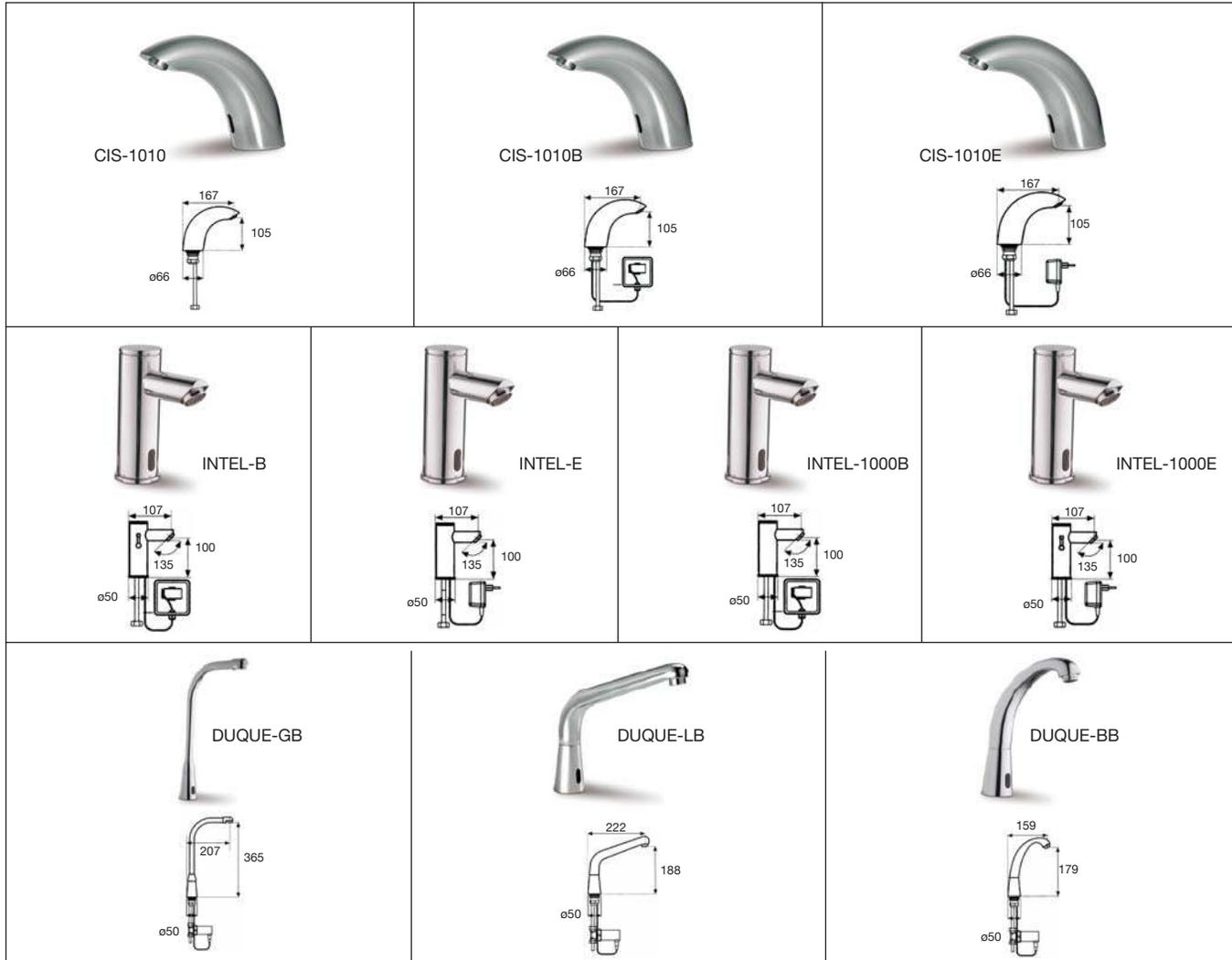
| Referencia Reference | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|--|-------------------------|
| CL-2002 | Caño para lavamanos tubo giratorio altura 266 Hand washer swivel spout with a high of 260mm. | 65,00 |
| CL-2003 | Caño para lavamanos tubo giratorio altura 22 Hand washer swivel spout with a high of 220mm. | 65,00 |
| VP-0001 | Válvula de pie 1 agua, reversible (un pedal). Foot valve for one water (one switch). | 140,00 |
| VP-0002 | Válvula de pie 2 aguas, reversible (doble pedal). Foot valve for two waters (double switch). | 270,00 |
| PI-0001 | Grifo pistola Rosca 1/2" posición agua continua. Handle of 1/2" position for continuous water. | 90,00 |
| SP-0001 | Soporte pared - gancho / Wall hook support . | 70,00 |
| FL-0001 | Flexo de caucho sintético revestido de hilo de acero inox. Property hose made of synthetic rubber reinforced by st. steel wire net. | 35,00 |
| LL-0001 | Muelle de acero inoxidable / Stainless steel spring guide. | 55,00 |
| BA-0001 | Base soporte 1 agua / Base support for one water. | 30,00 |
| MP-0001 | Monobloc plus / Single control. | 130,00 |
| MM-0001 | Monomando / Single control with lever. | 75,00 |
| MU-0001 | Monomando mural / Wall single control with lever. | 90,00 |
| BM-0001 | Batería mural / Wall single control. | 90,00 |
| MA-0001 | Maneta monomando / Lever of a single control. | 15,00 |
| MA-0002 | Maneta monomando sanitaria / Elbow handle. | 25,00 |

Grifería electrónica

- Tecnología de última generación.
- Ahorro de agua hasta un 70%.
- Máxima higiene.
- Todos los componentes son sumergibles.
- Fácil instalación.
- Resistentes a actos vandálicos.

Electronic faucets

- Equipped with last generation technology.
- Water saving up to 70%.
- Hygienic, no touch activation.
- Waterproof components.
- Easy installation.
- Vandal resistant.

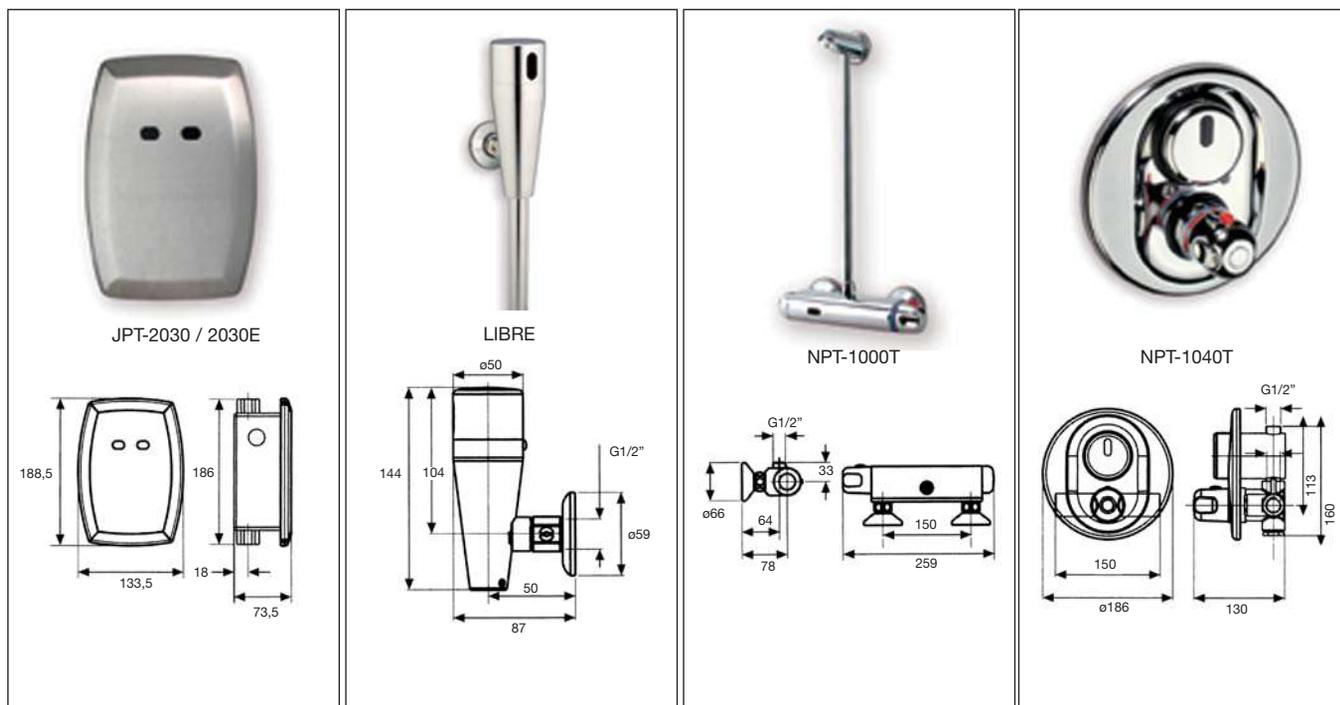


Accesorios grifería industrial / Industrial faucet accessories

| Referencia Reference | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|-------------------------|
| CIS-1010 | Grifo electrónico para agua fría o premezclada. Pila de 9v.interna Electronic faucet for cold or premix water. Internal 9V battery | 480,00 |
| CIS-1010 B | Grifo electrónico para agua fría o premezclada. Pila de 9v. externa. Electronic faucet for cold or premix water. External 9V battery | 475,00 |
| CIS-1010E | Grifo electrónico para agua fría o premezclada. Con transformador 9V. Electronic faucet for cold or premix water. With 9V transformer | 475,00 |
| INTEL-B | Grifo electrónico para agua fría o premezclada. Pila de 9v. externa. Electronic faucet for cold or premix water. External 9V battery | 420,00 |
| INTEL-E | Grifo electrónico para agua fría o premezclada. Con transformador 9v. Electronic faucet for cold or premix water. With 9V transformer | 425,00 |
| INTEL-1000 B | Grifo electrónico con mezclador de agua fría-caliente. Pila de 9v. externa Electronic faucet with temperature control lever. External 9V battery | 435,00 |
| INTEL-1000 E | Grifo electrónico con mezclador de agua fría-caliente. Con transformador 9v. Electronic faucet with temperature control lever. With 9V transformer. | 445,00 |
| DUQUE GB | Grifo laboratorio electrónico para agua fría o premezclada, caño alto. Pila de 9v. externa. Electronic laboratory faucet for cold or pre mixed water with a high spout. External 9V battery. | 460,00 |
| DUQUE LB | Grifo laboratorio electrónico para agua fría o premezclada, caño alto. Pila 9v. externa. Electronic laboratory faucet for cold or pre mixed water with a high spout. External 9V battery. | 450,00 |
| DUQUE BB | Grifo laboratorio electrónico para agua fría o premezclada, caño alto. Pila 9v. externa. Electronic laboratory faucet for cold or pre mixed water with a high spout. External 9V battery. | 445,00 |

Fluxómetros electrónicos para urinarios y duchas

Electronic flush valves for urinals and showers



Fluxómetros electrónicos para urinarios y duchas / Electronic flush valves for urinals and showers

| Referencia Reference | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|-------------------------|
| JPT-2030 | Fluxómetro electrónico urinario de instalación encastrada. Pila 9v. interna. Electronic urinal flush valve for concealed mounting. Internal 9v battery. | 365,00 |
| JPT-2030 E | Fluxómetro electrónico urinario de instalación encastrada. Transformador 9v. Electronic urinal flush valve for concealed mounting. 9v Transformer. | 365,00 |
| LIBRE | Fluxómetro electrónico urinario de instalación vista. Pila 9v. interna. Exposed mounted electronic urinal flush valve. Internal 9v. battery. | 365,00 |
| NPT-1000 T | Ducha electrónica, mezclador termostático, instalación vista, Pila 9v. interna. Exposed mounted electronic shower with thermostatic mixer, Internal 9v. battery. | 675,00 |
| NPT-1040 T | Ducha electrónica, mezclador termostático, instalación encastrada. Pila 9v. interna Concealed mounted electronic shower with thermostatic mixer, Internal 9v. battery. | 710,00 |

Accesorios grifería electrónica

Electronic faucet accessories



Accesorios grifería electrónica / Electronic urinal faucet accessories

| Referencia Reference | Descripción Description | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|-------------------------|
| MOD-7B | Mando a distancia 7B / Remote control | 295,00 |
| SAL-0001 | Solenoides / Solenoid | 70,00 |
| CAMP-KIT | Componente kit in / Component kit in | 205,00 |
| SENSOR-01 | Sensor infrarrojo externo / External infrared (IR) sensor | 180,00 |
| SENSOR-02 | Sensor infrarrojo interno / Internal infrared(IR) sensor | 180,00 |

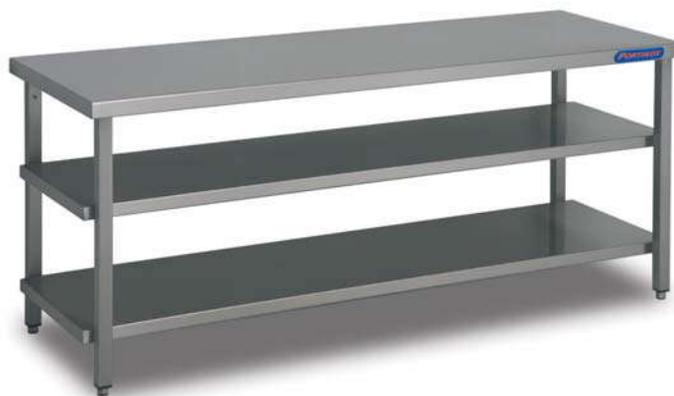
Mesas de trabajo

- Las mesas de trabajo PORTINOX, se presentan en dos gamas 600 y 700 (murales y centrales).
- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10), con ausencia total de madera cumpliendo con las normas sanitarias más exigentes.
- Encimeras de 1,5mm. de espesor reforzadas con omegas en la parte inferior, proporcionándoles de esta forma una inmejorable robustez.
- Todas las mesas se suministran con estante inferior de 1,5 mm. de espesor, reforzado con omegas.
- Estructura construida en acero inoxidable AISI-304 (18/10), con pies de 40x40 mm. y regulación en altura mediante rosca oculta, cumpliendo con normativa sanitaria.
- Las mesas murales se suministran con peto trasero de 100x20 mm. haciendo radio de 5 mm. entre el peto y la zona de trabajo, al igual que los fregaderos lo que permite un montaje en línea uniforme.
- Tienen la ventaja de ser desmontadas lo que permite su manejo y transporte.
- Gran facilidad y rapidez de montaje mediante proceso de anclaje a través de tubos calibrados.
- Opcionalmente se pueden incorporar con suma facilidad cajones y estantes intermedios.



Preparation tables

- PORTINOX offers two ranges of working tables 600 and 700 (wall and centre).
- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10), with total absence of wood satisfying the most constrained health service standards.
- Worktop thickness of 1,5mm reinforced by omegas in the lower half providing an excellent rigidity.
- All tables are supplied with a lower shelf with a thickness of 1,5mm reinforced with omegas.
- Frame made of stainless steel AISI-304 (18/10), with tube legs of 40x40mm and adjustable feet with a hidden thread according to current health service standard.
- Wall tables are supplied with rear upstand of 100x20mm. with a radius of 5mm. between rear upstand and worktop. PORTINOX offers in the same line a uniform surface design with our sinks.
- They have the advantage of being detachable which allows a very easy handling and transportation.
- Very easy and quick to assemble by an anchoring process through calibrated tubes.
- Drawers and intermediary shelves are optional and could be easily mounted.



Mesas centrales con estante inferior



Centre preparation tables with shelf



Cajón de acero inoxidable

Se suministra un kit formado por el cajón y las guías correderas de acero inoxidable.

Stainless steel drawer

Will be supplied with a kit that includes the drawer and sliders both in stainless steel.

Gama 600 / Range 600

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| MN-1300.60 | 1.300 x 600 x 850 | 510,00 |
| MN-1500.60 | 1.500 x 600 x 850 | 552,00 |
| MN-1700.60 | 1.700 x 600 x 850 | 594,00 |
| MN-2000.60 | 2.000 x 600 x 850 | 645,00 |
| MN-2500.60 | 2.500 x 600 x 850 | 780,00 |

Gama 700 / Range 700

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| MN-1300.70 | 1.300 x 700 x 850 | 550,00 |
| MN-1500.70 | 1.500 x 700 x 850 | 590,00 |
| MN-1700.70 | 1.700 x 700 x 850 | 657,00 |
| MN-2000.70 | 2.000 x 700 x 850 | 720,00 |
| MN-2500.70 | 2.500 x 700 x 850 | 844,00 |

Cajón de acero inoxidable / Stainless steel drawer

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|--|-------------------------|
| CMD-600 | Cajón Kit para mesas de 600 mm. / Drawer kit for tables of 600mm. | 160,00 |
| CMD-700 | Cajón Kit para mesas de 700 mm. / Drawer kit for tables of 700 mm. | 170,00 |

Mesas murales con estante inferior



Wall preparation tables with shelf



Cajón de acero inoxidable

Se suministra un kit formado por el cajón y las guías correderas de acero inoxidable.

Stainless steel drawer

Will be supplied with a kit that includes the drawer and sliders both in stainless steel.

Gama 600 / Range 600

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| MS-1300.60 | 1.300x600x850 | 514,00 |
| MS-1500.60 | 1.500x600x850 | 545,00 |
| MS-1700.60 | 1.700x600x850 | 609,00 |
| MS-2000.60 | 2.000x600x850 | 683,00 |
| MS-2500.60 | 2.500x600x850 | 850,00 |

Gama 700 / Range 700

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| MS-1300.70 | 1.300x700x850 | 580,00 |
| MS-1500.70 | 1.500x700x850 | 636,00 |
| MS-1700.70 | 1.700x700x850 | 680,00 |
| MS-2000.70 | 2.000x700x850 | 770,00 |
| MS-2500.70 | 2.500x700x850 | 900,00 |

Cajón de acero inoxidable / Stainless steel drawer

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|--|-------------------------|
| CMD-600 | Cajón Kit para mesas de 600 mm. / Drawer kit for tables of 600mm. | 160,00 |
| CMD-700 | Cajón Kit para mesas de 700 mm. / Drawer kit for tables of 700 mm. | 170,00 |

Estantes adicionales para mesas centrales y murales

- Estante para montar entre el sobre y el estante inferior.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Reforzados con omegas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) en la parte inferior del estante.
- Sistema de fácil montaje, ya que todas las patas de las mesas llevan embutidas tuercas ocultas en el centro de su altura.
- El estante adicional se suministra siempre desmontado.

Additional shelves for centre and wall tables

- Shelf to mount between worktop and lower shelf.
- Wholly manufactured in stainless steel AISI-304 (18/10).
- Our shelves are reinforced by stainless steel AISI-304 (18/10) omegas located in the lower part of the shelf.
- Easy mounting system, due to that all square pipe legs are provided with concealed pressed wrenches.
- Additional shelves are always detachable supplied.



Estantes para mesas de 600 / Shelves for tables of 600

| Referencia Reference | Para mesas de: Suitable for tables of: | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|-------------------------|
| E-1300.60 | 1.300x600x850 mm. | 166,00 |
| E-1500.60 | 1.500x600x850 mm. | 185,00 |
| E-1700.60 | 1.700x600x850 mm. | 211,00 |
| E-2000.60 | 2.000x600x850 mm. | 235,00 |
| E-2500.60 | 2.500x600x850 mm. | 265,00 |

Estantes para mesas de 700 / Shelves for tables of 700

| Referencia Reference | Para mesas de: Suitable for tables of: | Precio / Price Euros |
|-------------------------|---|-------------------------|
| E-1300.70 | 1.300x700x850 mm. | 180,00 |
| E-1500.70 | 1.500x700x850 mm. | 210,00 |
| E-1700.70 | 1.700x700x850 mm. | 235,00 |
| E-2000.70 | 2.000x700x850 mm. | 250,00 |
| E-2500.70 | 2.500x700x850 mm. | 280,00 |

Mesas preparación de verduras, pescados y carnes

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Especialmente diseñadas para el lavado y preparación de verduras, pescados y carnes.
- Placa de polietileno para cortar
- Orificio de desbarasado.
- Bastidor especial, que permite posicionar un cubo debajo del orificio de desbarasado para la recogida de desechos.

Preparation tables for vegetables, fish and meat

- Made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Specially designed for washing and preparation of vegetables, fish and meat.
- Drain hole.
- Special underframe that allows to place a bucket below the drain hole in order to collect all waste products.



Mesas preparación verduras y pescados / Preparation tables for vegetables and fish

| Referencia Reference | Descripción Description | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| TPV-12 | Mesa preparación verduras y pescados | 1.200x700x850 | 1.495,00 |
| TPV-16 | Mesa preparación verduras y pescados | 1.600x700x850 | 1.507,00 |
| TPV-18 | Mesa preparación verduras y pescados | 1.800x700x850 | 1.748,00 |

Mesas preparación carnes / Preparation tables for meat

| Referencia Reference | Descripción Description | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| TPC-126 | Mesa preparación de carnes | 1.200x600x850 | 1.460,00 |
| TPC-166 | Mesa preparación de carnes | 1.600x600x850 | 1.610,00 |
| TPC-186 | Mesa preparación de carnes | 1.800x600x850 | 1.840,00 |
| TPC-12 | Mesa preparación de carnes | 1.200x700x850 | 1.553,00 |
| TPC-16 | Mesa preparación de carnes | 1.600x700x850 | 1.748,00 |
| TPC-18 | Mesa preparación de carnes | 1.800x700x850 | 1.875,00 |

Cubos con tapa para diversas utilidades

- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Especialmente diseñados para contener producto alimentario, así como para el desbarasado de vajilla o desperdicios.
- Interior totalmente estanco.
- Incorpora tapa y asas construidas en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Provisto de cuatro ruedas giratorias.
- Los modelos CRP incorporan pedal.



Buckets with lids for various utilities

- Made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Specially designed to fill alimentary products as well as for table-ware and waste cleaning.
- Inside completely sealed.
- Includes lids and handles made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Foreseen with four swivel castors.
- CRP models includes a foot activation.



PORTASACOS



CRP



CR

Cubos con tapa / Buckets with lids

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Capacidad / Lt. Capacity / Lt. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| CR | 380x615 | 50 | 320,00 |
| CR1 | 450x630 | 75 | 380,00 |
| CR2 | 450x710 | 95 | 400,00 |
| CRP | 380x615 | 50 | 382,00 |
| CRP1 | 450x630 | 75 | 442,00 |
| PORTASACOS | 450x450 | - | 390,00 |

Mesas con armarios

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Estructura completamente soldada.
- Plano de trabajo de 10/10 de espesor.
- Encimeras y estantes con omegas de refuerzo.
- Pies de apoyo regulables a 150 mm.
- Peto trasero de 100 mm.
- Estante intermedio regulable en altura.
- Puertas correderas colgadas.



Tables with cupboards

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Structure is completely welded.
- Work surface with a thickness of 10/10.
- The lower shelf is waterproof and soundproof reinforced.
- Adjustable legs up to 150 mm.
- Rear upstand (back splash) of 100 mm.
- High adjustable middle shelf.
- Hung sliding doors.



Mesa lisa / Smooth table

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| WC-1207 | 1.200x700x850 | 1.305,00 |
| WC-1407 | 1.400x700x850 | 1.390,00 |
| WC-1607 | 1.600x700x850 | 1.518,00 |
| WC-1807 | 1.800x700x850 | 1.651,00 |
| WC-2007 | 2.000x700x850 | 1.760,00 |

Mesa con peto posterior / Table with rear upstand (back splash)

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| WC-1217 | 1.200x700x850 | 1.340,00 |
| WC-1417 | 1.400x700x850 | 1.430,00 |
| WC-1617 | 1.600x700x850 | 1.520,00 |
| WC-1817 | 1.800x700x850 | 1.610,00 |
| WC-2017 | 2.000x700x850 | 1.740,00 |

Mesa lisa entrada ambos lados / Smooth table with entrance both sides

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| PTC-1207 | 1.200x700x850 | 1.630,00 |
| PTC-1407 | 1.400x700x850 | 1.740,00 |
| PTC-1607 | 1.600x700x850 | 1.850,00 |
| PTC-1807 | 1.800x700x850 | 1.990,00 |
| PTC-2007 | 2.000x700x850 | 2.130,00 |

Mesas calientes murales

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Estructura completamente soldada.
- Plano de trabajo de 10/10 de espesor.
- Calentamiento ventilado, temperatura hasta 80°C.
- Pies de apoyo regulables.
- Peto trasero de 100 mm.
- Puertas correderas insonorizadas y estante intermedio regulable en altura.

Hot wall preparation tables

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Structure is completely welded.
- Work surface has a thickness of 10/10.
- Ventilated heating, temperature until 80°C.
- Adjustable feet.
- Rear upstand of 100 mm.
- Sound insulated sliding doors and high adjustable middle shelf.



Mesas calientes murales / Hot wall preparation tables

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Potencia Power | Tensión Voltage | Precio / Price Euro |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------|
| MCM-1.200 | 1.200x700x850 | 2.000w | 220v. | 1.879,00 |
| MCM-1.600 | 1.600x700x850 | 2.000w | 220v. | 2.350,00 |
| MCM-1.800 | 1.800x700x850 | 3.000w | 220v. | 2.650,00 |

Mesas calientes centrales

- Construidas interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Estructura completamente soldada.
- Plano de trabajo de 10/10 de espesor.
- Calentamiento ventilado, temperatura hasta 80°C.
- Pies de apoyo regulables.
- Puertas correderas insonorizadas y estante intermedio regulable en altura.

Hot centre preparation tables

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Structure is completely welded.
- Work surface has a thickness of 10/10.
- Ventilated heating, temperature until 80°C.
- Adjustable feet.
- Rear upstand of 100 mm.
- Sound insulated sliding doors and high adjustable middle shelf.

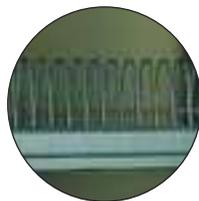


Mesas calientes centrales / Hot centre preparation tables

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Potencia Power | Tensión Voltage | Precio / Price Euro |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------|--------------------|------------------------|
| MCC-1.200 | 1.200x700x850 | 2.000w | 220v. | 2.150,00 |
| MCC-1.600 | 1.600x700x850 | 2.000w | 220v. | 2.759,00 |
| MCC-1.800 | 1.800x700x850 | 3.000w | 220v. | 2.931,00 |

Armarios de pared puertas correderas

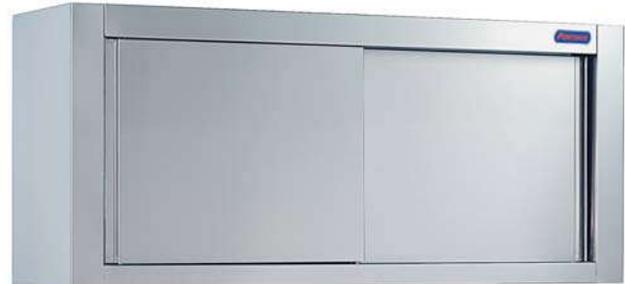
- Construidos en acero inoxidable AISI-304 SB.
- Estante escurreplatos extraíble para los modelos WACD.
- Paneles con pliegues de protección para evitar accidentes por corte.
- Fondo perforado para los modelos WACD.
- Puertas correderas.



WA - 127

Wall cupboards with sliding doors

- Wholly made of stainless steel AISI-304 SB.
- Pull out plate rack shelf for WACD models.
- Panels with safety folds in order to avoid cutting accidents.
- Perforated bottom for WACD models.
- Sliding doors.



WAC - 167



WACD - 107

Armarios de pared con estante, puertas y escurreplatos / Wall cupboards with shelf, doors, and plate rack

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| WACD-107 | 1.000x400x600 | 810,00 |

Armarios de pared con estante y puertas correderas / Wall cupboards, with shelf and sliding doors

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| WAC-107 | 1.000x400x600 | 800,00 |
| WAC-127 | 1.200x400x600 | 890,00 |
| WAC-167 | 1600x400x600 | 1.050,00 |

Armarios de pared angular a 90° / Wall cupboards for 90° angle

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| WA-127 | 700x400x600 | 960,00 |

Armarios de pie.

- Construidos en acero inoxidable AISI-304 satinado.
- Tres estante intermedios regulables en altura, reforzados con omegas, peso máximo por estante 100 kg.
- Patas de acero inoxidable regulables a 150 mm.
- Puertas abatibles ó correderas



WAPB - 087

Floor standing cupboards

- Made of stainless steel AISI-304 satin finished.
- Three high adjustable middle shelves, reinforced with omegas, maximum shelf weight is 100 kg.
- Stainless steel legs adjustable up to 150 mm.
- Sliding or drop doors.



WAPC - 107

Armarios con estantes y puertas abatibles / Cupboards with shelves and drop doors.

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| WAPB-067 | 1.000x600x1.900 | 1.750,00 |
| WAPB-087 | 1.200x600x1.900 | 1.950,00 |
| WAPB-107 | 1.400x600x1.900 | 2.050,00 |

Armarios con estantes y puertas correderas / Cupboards with shelves and sliding doors.

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| WAPC-067 | 1.200x600x1.900 | 1.935,00 |
| WAPC-087 | 1.400x600x1.900 | 2.030,00 |
| WAPC-107 | 1.600x600x1.900 | 2.210,00 |

Armarios para artículos de limpieza

- Construidos en acero inoxidable AISI-304 .
- Puertas abatibles con cerradura.
- Diseñado para clasificar y organizar los artículos y utensilios de limpieza.
- Patas de acero inoxidable regulables a 150 mm.

Cupboards for cleaning articles

- Made of stainless steel AISI-304.
- Drop doors with key lock.
- Designed to classify and to organize cleaning articles and utensils.
- Stainless steel legs adjustables up to 150 mm.



SC - 10045



SC - 6045

Armarios para artículos de limpieza / Cupboards for cleaning articles

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Nº de puertas Nº of doors | Precio / Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| SC-6045 | 600x450x1.900 | 1 Abatible/ 2 Abatible/Sliders | 1.110,00 |
| SC-10045 | 1.000x450x1.900 | | 1.396,00 |

Estanterías desmontables de aluminio-polietileno

- Estantería inoxidable con estructura (Escalerilla+Largueros) de aluminio anodizado y baldas de polietileno, bajo homologación higiénico alimentaria.
- De fácil montaje (sin herramientas) en tramos rectos o angulares.
- Estantes posicionales cada 150 mm.
- Fondo de los estantes 360mm. 460mm. y 560mm.
- Resistencia al frío hasta -30°C.
- Fácil limpieza (incluso en lavaplatos) gracias a las baldas amovibles.
- Accesibilidad por los cuatro lados del producto.
- Gran robustez por su original sistema de ensamblaje cónico.
- Mayor versatilidad gracias a la extensa gama de medidas de estantes de 10 en 10cm.
- Altura de las escalerillas 1.675mm. y 2.000mm.
- Soporta pesos de hasta 120 Kg.m².

Detachable aluminium-polyethylene modular shelving

- Corrosion resistant shelving with anodized aluminium structure (uprights+crossbars) and grilles of polyethylene according to the actual hygienic regulations.
- Easy and quick assembly system (with no need of tooling) in straight or corner sections.
- Shelves can be placed every 150 mm.
- Depth of the shelves: 360 mm, 460 mm and 560 mm.
- With standing temperatures down to -30°C.
- Easy and quick cleaning (dishwasher included) due to the removable grilles.
- Easy access from four sides.
- Great strongness, stability and robustness owing to its original assembly system of conical adjustment.
- Larger changeableness due to the wide range of shelves measures every 10 cm in straight sections.
- Height of uprights: 1.675 mm. and 2.000 mm.
- Weight capacity up to 120 Kg. per m².



Estantes compuestos por: 2 largueros + baldas + 4 soportes

Shelves composed by: 2 crossbars + grilles + 4 supports

| Largo Length | Fondo / Depth 360 mm. | | Fondo / Depth 460 mm. | | Fondo / Depth 560 mm. | |
|-----------------|-----------------------|--------------|-----------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| | Referencia | Precio/Price | Referencia | Precio/Price | Referencia | Precio/Price |
| 602mm. | E-066-36 | 30,65 | E-066-46 | 31,49 | E-066-56 | 34,26 |
| 722mm. | E-078-36 | 33,12 | E-078-46 | 34,68 | E-078-56 | 36,30 |
| 842mm. | E-090-36 | 35,64 | E-090-46 | 37,20 | E-090-56 | 39,43 |
| 902mm. | E-096-36 | 38,52 | E-096-46 | 39,43 | E-096-56 | 42,61 |
| 1.022mm. | E-108-36 | 40,99 | E-108-46 | 42,61 | E-108-56 | 45,68 |
| 1.142mm. | E-120-36 | 44,17 | E-120-46 | 45,74 | E-120-56 | 48,92 |
| 1.262mm. | E-132-36 | 45,74 | E-132-46 | 48,92 | E-132-56 | 52,05 |
| 1.442mm. | E-150-36 | 52,05 | E-150-46 | 55,23 | E-150-56 | 58,36 |
| 1.562mm. | E-162-36 | 69,66 | E-162-46 | 72,96 | E-162-56 | 77,59 |
| 1.682mm. | E-174-36 | 76,57 | E-174-46 | 80,66 | E-174-56 | 84,74 |

Precio escalerillas de 360/460/560, / Uprights price by: 59,98 Euros

Precio angulares de 360/460/560, / Corner crossbars price by: 11,96 Euros

Baldas para estantes / Grilles for shelves

| Profundidad Depth | Ancho / Wide 300 mm. | | Ancho / Wide 420 mm. | |
|----------------------|----------------------|--------------|----------------------|--------------|
| | Referencia | Precio/Price | Referencia | Precio/Price |
| 330 mm. | BE-30-001 | 5,17 | BE-42-001 | 5,35 |
| 430 mm. | BE-30-002 | 5,35 | BE-42-002 | 6,61 |
| 531 mm. | BE-30-003 | 6,37 | BE-42-003 | 7,33 |

Largueros para estantes / Crossbars for shelves

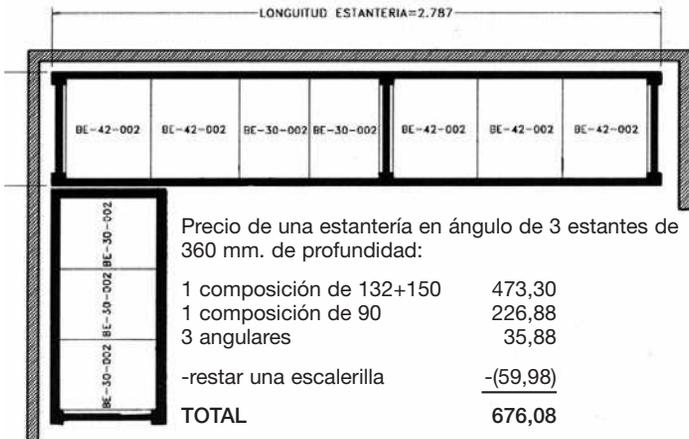
| Larguero Crossbar | Referencia Reference | Precio/Price Euro | Larguero Uprights | Referencia Reference | Precio/Price Euro |
|----------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------|
| Para estante de: 602 mm. | LE-66 | 9,92 | Para estante de:1.142 mm. | LE-120 | 14,03 |
| Para estante de: 722 mm. | LE-78 | 10,70 | Para estante de:1.262 mm. | LE-132 | 16,11 |
| Para estante de: 842 mm. | LE-90 | 11,93 | Para estante de:1.442 mm. | LE-150 | 17,25 |
| Para estante de: 902 mm. | LE-96 | 12,71 | Para estante de:1.562 mm. | LE-162 | 25,54 |
| Para estante de: 1.022 mm. | LE-108 | 13,43 | Para estante de:1.682 mm. | LE-174 | 28,73 |

Estanterías desmontables de aluminio/polietileno

Cálculo del precio de las estanterías.

Para tramos lineales encontrará los precios directamente en esta página y en las siguientes.

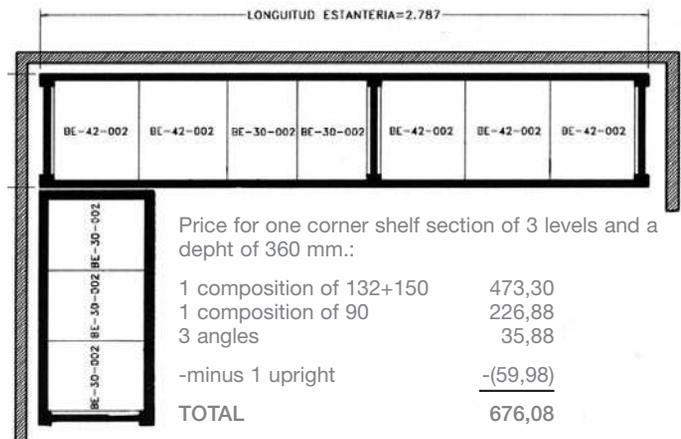
Para tramos en ángulo proceder como sigue en el siguiente ejemplo:



Detachable aluminium-polyethylene modular shelving

Shelf price calculation

Prices for lineal sections are mentioned in this page and the next one. Prices for corner sections are mentioned in the below sample.



Precios en tramos lineales con 3, 4 y 5 estantes fondos de 360, 460 y 560 mm.

Price for straight sections of 3, 4 and 5 levels and depth of 360, 460 and 560mm.

| Nº escalerillas Uprights | Proyecto lineal Composition Length / mm. | | Fondo / Depth 360 mm. | | | Fondo / Depth 460 mm. | | | Fondo / Depth 560 mm. | | |
|-----------------------------|---|----------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | Composición | Longitud / mm. | 3 Estantes 3 Levels | 4 Estantes 4 Levels | 5 Estantes 5 Levels | 3 Estantes 3 Levels | 4 Estantes 4 Levels | 5 Estantes 5 Levels | 3 Estantes 3 Levels | 4 Estantes 4 Levels | 5 Estantes 5 Levels |
| | | | Precio/Price |
| 2 | 68 | 657 | 211,92 | 242,57 | 273,22 | 214,44 | 245,93 | 277,43 | 222,74 | 256,99 | 291,25 |
| | 78 | 777 | 219,31 | 252,43 | 285,54 | 244,00 | 258,68 | 293,35 | 228,87 | 265,17 | 301,47 |
| | 90 | 897 | 226,88 | 262,52 | 298,16 | 231,57 | 268,77 | 305,98 | 238,24 | 277,67 | 317,09 |
| | 96 | 957 | 235,54 | 274,06 | 312,59 | 238,24 | 277,67 | 317,09 | 247,80 | 290,41 | 333,02 |
| | 108 | 1.077 | 242,93 | 285,00 | 324,91 | 247,80 | 290,41 | 327,01 | 256,99 | 302,67 | 348,35 |
| | 120 | 1.197 | 252,49 | 296,66 | 340,83 | 257,17 | 302,91 | 348,65 | 266,73 | 315,65 | 364,57 |
| | 132 | 1.317 | 257,17 | 302,91 | 348,65 | 266,73 | 315,65 | 364,57 | 276,10 | 328,15 | 380,20 |
| | 150 | 1.497 | 276,10 | 328,15 | 380,20 | 285,66 | 340,89 | 396,13 | 295,04 | 353,40 | 411,75 |
| | 162 | 1.617 | 328,93 | 398,59 | 468,25 | 338,85 | 411,81 | 484,78 | 352,73 | 430,32 | 507,92 |
| | 174 | 1.737 | 349,67 | 426,24 | 502,81 | 361,93 | 442,59 | 523,24 | 374,19 | 458,93 | 543,68 |
| 3 | 90+96 | 1.827 | 402,44 | 476,60 | 550,77 | 409,83 | 486,46 | 563,09 | 426,06 | 508,10 | 590,13 |
| | 2x96 | 1.887 | 411,09 | 488,14 | 565,19 | 416,50 | 495,35 | 574,21 | 435,61 | 520,84 | 606,06 |
| | 90+108 | 1.947 | 409,83 | 486,46 | 563,09 | 419,39 | 499,20 | 579,02 | 435,25 | 520,36 | 605,46 |
| | 96+108 | 2.007 | 418,48 | 498,00 | 577,51 | 426,06 | 508,10 | 590,13 | 444,81 | 533,10 | 621,39 |
| | 90+120 | 2.067 | 419,39 | 499,20 | 579,02 | 428,76 | 511,70 | 594,64 | 444,99 | 533,34 | 621,69 |
| | 2x108 | 2.127 | 425,88 | 507,86 | 589,83 | 435,61 | 520,84 | 606,06 | 454,00 | 545,36 | 636,71 |
| | 90+132 | 2.187 | 424,07 | 505,45 | 586,83 | 438,32 | 524,44 | 610,57 | 454,37 | 545,84 | 637,31 |
| | 108+120 | 2.247 | 435,43 | 520,60 | 605,76 | 444,99 | 533,34 | 621,69 | 463,74 | 558,34 | 652,94 |
| | 2x120 | 2.367 | 444,99 | 533,34 | 621,69 | 454,37 | 545,84 | 637,31 | 473,48 | 571,32 | 669,17 |
| | 96+150 | 2.427 | 451,66 | 542,23 | 632,81 | 463,92 | 558,58 | 653,24 | 482,85 | 588,82 | 684,79 |
| | 120+132 | 2.487 | 449,68 | 539,59 | 629,50 | 463,92 | 558,58 | 653,24 | 482,85 | 588,82 | 684,79 |
| | 108+150 | 2.547 | 459,05 | 552,09 | 645,13 | 473,48 | 571,32 | 669,17 | 492,05 | 596,08 | 700,12 |
| | 2x132 | 2.607 | 454,37 | 545,84 | 637,31 | 473,48 | 571,32 | 669,17 | 492,05 | 596,08 | 700,12 |
| | 120+150 | 2.667 | 468,61 | 564,83 | 661,05 | 482,85 | 583,82 | 684,79 | 501,79 | 609,07 | 716,35 |
| | 132+150 | 2.787 | 473,30 | 571,08 | 668,87 | 492,41 | 596,56 | 700,72 | 511,16 | 621,57 | 731,97 |
| | 132+162 | 2.907 | 526,13 | 641,52 | 756,91 | 545,60 | 667,48 | 789,37 | 568,86 | 698,50 | 828,10 |
| | 2x150 | 2.967 | 492,23 | 596,32 | 700,42 | 511,34 | 621,81 | 732,27 | 530,09 | 646,81 | 763,53 |
| | 132+174 | 3.027 | 546,86 | 669,17 | 791,47 | 568,68 | 698,26 | 827,83 | 590,31 | 727,10 | 863,89 |
| | 150+162 | 3.087 | 545,06 | 666,76 | 788,47 | 564,53 | 692,73 | 820,92 | 587,79 | 723,74 | 859,69 |
| | 150+174 | 3.207 | 565,79 | 694,41 | 823,03 | 587,61 | 723,50 | 859,39 | 609,25 | 752,35 | 895,45 |
| | 162+174 | 3.327 | 618,62 | 764,85 | 911,07 | 640,80 | 794,42 | 948,04 | 666,94 | 769,18 | 991,61 |
| | 2x174 | 3.447 | 639,36 | 792,49 | 945,63 | 663,88 | 825,19 | 986,50 | 688,40 | 857,88 | 1.027,37 |

| Nº escalerillas <i>Uprights</i> | Proyecto lineal | | Fondo / Depth 360 mm. | | | Fondo / Depth 460 mm. | | | Fondo / Depth 560 mm. | | |
|------------------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------|
| | Composición | Longitud / mm. | 3 Estantes | 4 Estantes | 5 Estantes | 3 Estantes | 4 Estantes | 5 Estantes | 3 Estantes | 4 Estantes | 5 Estantes |
| | <i>Composition</i> | <i>Length / mm.</i> | <i>3 Levels</i> | <i>4 Levels</i> | <i>5 Levels</i> | <i>3 Levels</i> | <i>4 Levels</i> | <i>5 Levels</i> | <i>3 Levels</i> | <i>4 Levels</i> | <i>5 Levels</i> |
| | | | Precio/Price | Precio/Price | Precio/Price | Precio/Price | Precio/Price | Precio/Price | Precio/Price | Precio/Price | Precio/Price |
| 4 | 3x120 | 3.537 | 637,49 | 770,02 | 902,54 | 651,56 | 788,77 | 925,98 | 680,23 | 826,99 | 973,76 |
| | 2x108+150 | 3.597 | 642,00 | 776,03 | 910,05 | 661,29 | 801,75 | 942,21 | 689,06 | 838,77 | 988,48 |
| | 2x120+132 | 3.657 | 642,18 | 776,27 | 910,35 | 661,11 | 801,51 | 941,91 | 689,60 | 839,49 | 989,39 |
| | 108+120+150 | 3.717 | 651,56 | 788,77 | 925,98 | 670,67 | 814,25 | 957,83 | 698,80 | 851,75 | 1.004,71 |
| | 120+2x132 | 3.777 | 646,87 | 782,52 | 918,17 | 670,67 | 814,25 | 957,83 | 698,98 | 851,99 | 1.005,01 |
| | 2x120+150 | 3.837 | 661,11 | 801,51 | 941,91 | 680,05 | 827,29 | 973,46 | 708,53 | 864,74 | 1.020,94 |
| | 3x132 | 3.897 | 651,56 | 788,77 | 925,98 | 680,23 | 826,99 | 973,76 | 705,11 | 864,50 | 1.020,64 |
| | 120+132+150 | 3.957 | 665,80 | 807,76 | 949,72 | 689,60 | 839,49 | 989,39 | 717,91 | 877,24 | 1.036,57 |
| | 108+2x150 | 4.017 | 675,18 | 820,26 | 965,35 | 699,16 | 852,24 | 1.005,31 | 727,10 | 889,50 | 1.051,89 |
| | 2x132+150 | 4.077 | 670,49 | 814,01 | 957,53 | 699,16 | 852,24 | 1.005,31 | 727,28 | 889,74 | 1.052,79 |
| | 120+2x150 | 4.137 | 684,73 | 833,00 | 981,27 | 708,53 | 864,74 | 1.020,94 | 736,84 | 902,48 | 1.068,12 |
| | 2x132+162 | 4.197 | 723,32 | 884,45 | 1.045,58 | 752,35 | 923,15 | 1.093,96 | 784,98 | 966,67 | 1.148,35 |
| | 132+2x150 | 4.257 | 689,42 | 839,25 | 989,09 | 718,09 | 877,48 | 1.036,87 | 746,22 | 914,98 | 1.083,75 |
| | 2x132+174 | 4.317 | 744,05 | 912,10 | 1.080,14 | 775,43 | 953,93 | 1.132,43 | 806,44 | 995,28 | 1.184,11 |
| | 132+150+162 | 4.377 | 742,25 | 909,69 | 1.077,13 | 771,28 | 948,40 | 1.071,06 | 803,91 | 991,91 | 1.179,91 |
| | 3x150 | 4.437 | 708,35 | 858,49 | 1.020,64 | 737,02 | 902,72 | 1.068,42 | 765,15 | 940,22 | 1.115,30 |
| | 132+2x162 | 4.497 | 795,08 | 980,13 | 1.165,18 | 824,47 | 1.019,32 | 1.214,16 | 861,61 | 1.068,84 | 1.276,07 |
| | 2x150+162 | 4.557 | 761,18 | 934,93 | 1.108,69 | 790,21 | 973,64 | 1.157,07 | 822,85 | 1.017,15 | 1.211,46 |
| | 132+162+174 | 4.617 | 815,81 | 1.007,78 | 1.199,74 | 847,55 | 1.050,09 | 1.252,63 | 883,07 | 1.097,45 | 1.311,83 |
| | 2x150+174 | 4.677 | 781,92 | 902,60 | 1.143,25 | 813,29 | 1.004,41 | 1.195,53 | 844,30 | 1.045,10 | 1.247,22 |
| 5 | 132+2x174 | 4.737 | 836,55 | 1.035,42 | 1.234,30 | 870,63 | 1.080,86 | 1.201,09 | 904,52 | 1.126,06 | 1.347,59 |
| | 150+162+174 | 4.797 | 833,84 | 1.031,82 | 1.229,79 | 866,48 | 1.075,33 | 1.284,18 | 902,00 | 1.122,69 | 1.343,38 |
| | 150+2x174 | 4.917 | 855,48 | 1.060,67 | 1.265,85 | 889,56 | 1.106,10 | 1.322,65 | 923,46 | 1.151,30 | 1.379,14 |
| | 162+2x174 | 5.037 | 908,32 | 1.131,10 | 1.353,90 | 942,75 | 1.177,02 | 1.411,30 | 981,87 | 1.229,19 | 1.476,51 |
| | 3x174 | 5.157 | 929,04 | 1.158,75 | 1.388,46 | 965,83 | 1.207,79 | 1.449,76 | 1.002,61 | 1.256,84 | 1.511,06 |
| | 120+2x132+150 | 5.247 | 861,79 | 1.050,69 | 1.238,39 | 806,35 | 1.095,16 | 1.293,98 | 943,03 | 1.145,41 | 1.356,78 |
| | 2x120+2x150 | 5.307 | 877,24 | 1.069,68 | 1.261,64 | 905,73 | 1.107,67 | 1.309,61 | 943,59 | 1.158,15 | 1.372,71 |
| | 3x132+150 | 5.367 | 867,68 | 1.056,94 | 1.246,20 | 905,91 | 1.107,91 | 1.309,91 | 943,41 | 1.157,91 | 1.372,41 |
| | 120+132+2x150 | 5.427 | 881,93 | 1.075,93 | 1.269,94 | 915,28 | 1.120,41 | 1.325,53 | 952,96 | 1.170,65 | 1.388,34 |
| | 108+3x150 | 5.487 | 891,30 | 1.088,43 | 1.285,56 | 924,84 | 1.133,15 | 1.341,46 | 962,16 | 1.182,91 | 1.403,66 |
| | 2x132+2x150 | 5.547 | 886,61 | 1.082,18 | 1.277,75 | 924,84 | 1.133,15 | 1.341,46 | 962,34 | 1.183,15 | 1.403,96 |
| | 120+3x150 | 5.607 | 900,86 | 1.101,17 | 1.301,49 | 934,21 | 1.145,65 | 1.357,09 | 971,90 | 1.195,89 | 1.419,89 |
| | 2x132+150+162 | 5.667 | 939,44 | 1.152,62 | 1.365,80 | 978,03 | 1.204,07 | 1.430,11 | 1.020,04 | 1.260,08 | 1.500,13 |
| | 132+3x150 | 5.727 | 905,54 | 1.107,42 | 1.309,30 | 943,77 | 1.158,39 | 1.373,01 | 981,27 | 1.208,39 | 1.435,52 |
| | 2x132+2x162 | 5.787 | 992,27 | 1.223,06 | 1.453,85 | 1.031,22 | 1.274,99 | 1.518,76 | 1.077,73 | 1.337,01 | 1.596,29 |
| | 132+2x150+162 | 5.847 | 939,44 | 1.152,62 | 1.365,80 | 978,03 | 1.204,07 | 1.430,11 | 1.020,04 | 1.260,08 | 1.500,13 |
| | 4x150 | 5.907 | 924,48 | 1.132,67 | 1.340,86 | 962,70 | 1.183,63 | 1.404,57 | 1.000,20 | 1.233,64 | 1.467,07 |
| | 132+150+2x162 | 5.967 | 1.011,20 | 1.248,30 | 1.485,40 | 1.050,15 | 1.300,23 | 1.550,31 | 1.096,67 | 1.362,25 | 1.627,84 |
| | 3x150+162 | 6.027 | 977,31 | 1.203,11 | 1.428,91 | 1.015,89 | 1.273,06 | 1.493,21 | 1.057,90 | 1.310,57 | 1.563,23 |
| | 132+3x162 | 6.087 | 1.064,03 | 1.318,74 | 1.573,45 | 1.103,34 | 1.371,15 | 1.638,96 | 1.154,36 | 1.439,18 | 1.722,80 |
| | 2x150+2x162 | 6.147 | 1.030,13 | 1.273,54 | 1.516,95 | 1.069,08 | 1.325,47 | 1.581,86 | 1.115,60 | 1.387,50 | 1.659,39 |
| | 132+2x162+174 | 6.207 | 1.084,77 | 1.346,39 | 1.608,01 | 1.126,42 | 1.401,92 | 1.677,42 | 1.175,88 | 1.467,79 | 1.759,76 |
| | 150+3x162 | 6.267 | 1.082,96 | 1.343,98 | 1.605,00 | 1.122,27 | 1.395,79 | 1.670,51 | 1.173,30 | 1.464,43 | 1.755,56 |
| | 132+162+2x174 | 6.327 | 1.105,50 | 1.374,03 | 1.642,57 | 1.149,50 | 1.372,89 | 1.715,89 | 1.197,28 | 1.496,40 | 1.795,50 |
| | 2x150+2x174 | 6.387 | 1.071,60 | 1.328,84 | 1.586,07 | 1.115,24 | 1.387,02 | 1.658,79 | 1.158,51 | 1.445,31 | 1.730,91 |
| | 132+3x174 | 6.447 | 1.126,24 | 1.401,68 | 1.677,12 | 1.172,57 | 1.463,46 | 1.754,35 | 1.218,73 | 1.525,01 | 1.831,28 |
| | 150+162+2x174 | 6.507 | 1.124,43 | 1.399,28 | 1.674,12 | 1.168,43 | 1.457,94 | 1.747,44 | 1.216,21 | 1.521,64 | 1.827,08 |
| 150+3x174 | 6.627 | 1.145,17 | 1.426,92 | 1.708,68 | 1.191,51 | 1.488,71 | 1.785,91 | 1.237,66 | 1.550,25 | 1.862,84 | |
| 162+3x174 | 6.747 | 1.198,00 | 1.497,36 | 1.796,73 | 1.244,70 | 1.559,63 | 1.874,56 | 1.295,36 | 1.627,18 | 1.958,95 | |
| 4x174 | 6.867 | 1.218,73 | 1.525,01 | 1.831,28 | 1.267,77 | 1.590,40 | 1.913,02 | 1.316,82 | 1.655,79 | 1.994,70 | |

Estanterías de acero inoxidable de "Fácil montaje"

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Sencillez y facilidad de montaje mediante una simple operación de anclaje por presión, no siendo necesaria la utilización de herramientas.
- Estantes lisos y perforados-autoventilados.
- Ancho de los estantes 400 y 500 mm.
- Conos de sujeción de estantes fabricados en ABS de gran resistencia.
- Tubos soporte regulables cada 125 mm.



ESTANTE CENTRAL LISO
CENTRAL FLAT SHELF



ESTANTE LATERAL PERFORADO
LATERAL PERFORATED SHELF

Stainless steel shelves "easy assembly"

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Easy and simple assembling through one simple operation by pressing a clamp, being no necessary to use tools.
- Flat shelves and perforated self-ventilated shelves.
- Depth of the shelves: 400 and 500 mm.
- Grilles fastening cones made in ABS plastic of hard resistance.
- Support pipes are adjustable every 125 mm.



Estantes lisos / Flat shelves

| Modelo Model | Referencia Ref. | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio/Price Euros |
|---|--------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Estante central / Centre shelf (diseñado para 4 patas) (designed for 4 feet) | ECL-090.40 | 900x400 | 66,23 |
| | ECL-110.40 | 1.100x400 | 75,97 |
| | ECL-140.40 | 1.400x400 | 86,55 |
| | ECL-090.50 | 900x500 | 69,36 |
| | ECL-110.50 | 1.100x500 | 79,99 |
| | ECL-140.50 | 1.400x500 | 102,83 |
| Estante lateral / Lateral shelf (diseñado para 2 patas / designed for 2 feet) incluye 2 piezas unión entre estantes includes 2 connection supports | ELL-090.40 | 900x400 | 66,23 |
| | ELL-110.40 | 1.100x400 | 75,97 |
| | ELL-140.40 | 1.400x400 | 86,55 |
| | ELL-090.50 | 900x500 | 69,36 |
| | ELL-110.50 | 1.100x500 | 79,99 |
| | ELL-140.50 | 1.400x500 | 102,83 |

Estantes perforados autoventilados / Perforated self-ventilated shelves

| Modelo Model | Referencia Ref. | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio/Price Euros |
|---|--------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Estante central / Centre shelf (diseñado para 4 patas / designed for 4 feet) | ECP-090.40 | 900x400 | 66,23 |
| | ECP-110.40 | 1.100x400 | 75,97 |
| | ECP-140.40 | 1.400x400 | 86,55 |
| | ECP-090.50 | 900x500 | 69,36 |
| | ECP-110.50 | 1.100x500 | 79,99 |
| | ECP-140.50 | 1.400x500 | 102,83 |
| Estante lateral / Lateral shelf (diseñado para 2 patas / designed for 2 feet) incluye 2 piezas unión entre estantes includes 2 connection supports | ELP-090.40 | 900x400 | 66,23 |
| | ELP-110.40 | 1.100x400 | 75,97 |
| | ELP-140.40 | 1.400x400 | 86,55 |
| | ELP-090.50 | 900x500 | 69,36 |
| | ELP-110.50 | 1.100x500 | 79,99 |
| | ELP-140.50 | 1.400x500 | 102,83 |

Tubos soporte / Support pipes

| Referencia Ref. | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio/Price Euros |
|--------------------|----------------------------------|-----------------------|
| TS-150 | 1.500x25 | 28,13 |
| TS-175 | 1.750x25 | 32,21 |
| TS-200 | 2.000x25 | 38,46 |

Accesorios opcionales / Optional accessories

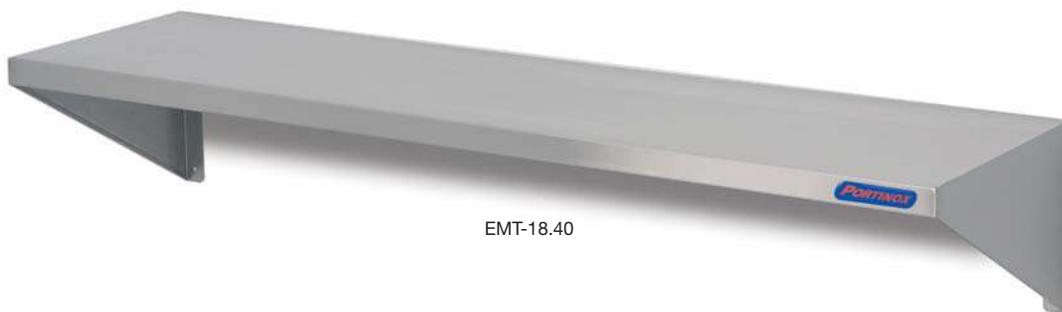
| Referencia Ref. | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio/Price Euros |
|--------------------|----------------------------------|-----------------------|
| P.A.I. | Patas acero inox. | 4,54 |
| R.P.E. | Rueda Diámetro 100. | 18,75 |
| R.C.F. | Rueda con freno | 37,50 |

Estanterías murales fijas

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Cantos redondeados.
- Se fabrican en dos versiones estantes liso y estantes de tubo.
- Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- En los modelos de tubo, estos van soldados a los cartabones laterales.
- Se suministran con tornillos y tacos para su fijación a la pared.

Stainless steel wall fixed shelving

- Entirely made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Round edges.
- Available in two versions, flat model or tube model.
- Lateral brackets from the same material.
- Tube models. Pipes are welded to the lateral fixing brackets.
- Supplied with screws and bolts for wall fixation.



EMT-18.40



EMT-15.27



EMT-15.40

Modelos lisos / Flat models

| | Referencia Ref. | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio/Price Euros |
|----------------|--------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Ancho/Wide 270 | EML-10.27 | 1.000x270 | 120,00 |
| | EML-15.27 | 1.500x270 | 150,00 |
| | EML-18.27 | 1.800x270 | 180,00 |
| Ancho/Wide 400 | EML-10.40 | 1.000x400 | 148,00 |
| | EML-15.40 | 1.500x400 | 187,00 |
| | EML-18.40 | 1.800x400 | 219,00 |

Modelos de tubo / Tube models

| | Referencia Ref. | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio/Price Euros |
|----------------|--------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Ancho/Wide 400 | EMT-10.40 | 1.000x400 | 199,00 |
| | EMT-15.40 | 1.500x400 | 235,00 |
| | EMT-18.40 | 1.800x400 | 276,00 |

Carros de servicio con estantes

- Estantes realizados mediante proceso de embutición profunda en chapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Estantes insonorizados y con amplios radios.
- Estructura de tubo de acero inoxidable pulido de 25 mm. de diámetro.
- Gracias a la soldadura continua entre la estructura del tubo y el estante de 1mm de espesor le confieren la categoría de reforzados.
- Todos los modelos van provistos de cuatro ruedas giratorias de 125 mm. de diámetro, en los modelos CR, dos de ellas con freno.
- Parachoques en las cuatro ruedas de material no marcante.
- Capacidad máxima de carga repartida por estante 80 Kg.

Service trolleys with pressed shelves

- Trays are made of stainless steel AISI-304 (18/10) by deep drawn process.
- Shelves are soundproof and with wide radius.
- The frame is composed by polished stainless steel pipes of diameter 25 mm.
- Our trolleys are conferred into the category of reinforced due to the continuous welding between the pipes and the shelf of 1mm. thickness.
- All models are foreseen with four swivel castors of diameter 125mm. CR models are provided with two braked castors.
- Revolving rubber bumper in the four wheels. The material of the buffers does not mark.
- Maximum distributed load per tray is 80Kg.



Carros de servicio con estantes / Service trolleys with pressed shelves

| Referencia Reference | Nº Estantes Nº of trays | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Precio/Price Euros |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| C-0950.50.1 | 1 | 900x500x950 | 442,00 |
| C-0950.50.2 | 2 | 900x500x950 | 362,00 |
| C-0950.50.3 | 3 | 900x500x950 | 418,00 |
| C-0950.50.4 | 4 | 900x500x1.250 | 568,00 |
| C-0950.50.5 | 5 | 900x500x1.250 | 633,00 |
| CR-0950.50.1 | 1 | 900x500x950 | 476,00 |
| CR-0950.50.2 | 2 | 900x500x950 | 397,00 |
| CR-0950.50.3 | 3 | 900x500x950 | 453,00 |
| CR-0950.50.4 | 4 | 900x500x1.250 | 603,00 |
| CR-0950.50.5 | 5 | 900x500x1.250 | 667,00 |

Carros con guías para recipientes normalizados

- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Estructura muy robusta fabricada en tubo de 25x25 mm. de 1,5 mm. de espesor.
- Guías en forma de U para evitar las caídas durante la extracción de los recipientes.
- Las guías poseen en cada uno de los extremos topes embutidos, para evitar el desplazamiento de los recipientes durante el transporte.
- Cuatro ruedas giratorias insonorizadas de 125mm. De diámetro. Dos de ellas con freno.
- Parachoques en las cuatro ruedas de material no marcante.

MODELOS ALTOS

- Los modelos CA-G 11 Y CA-G 21 para recipientes gastronorm van provistos de 17 pares de guías, con una separación entre ellas de 75mm.
- El modelo CAP-64 para recipientes de pastelería va provisto de 16 pares de guías, con una separación entre ellas de 85mm.

MODELOS BAJOS

- En los modelos bajos, la parte superior es una encimera de trabajo de acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Provistos de 7 pares de guías, con una separación entre ellas de 75 mm.

Rack trolleys for normalized containers

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Fitted with an extremely strong frame composed by tubes of 25x25 mm. and 1,5 mm. thickness.
- Sliders in U-form in order to avoid container drops during the discharging process.
- Each rack includes in the rear end a pressed buffer to avoid container displacements during the transportation.
- Foreseen with four swivel castors of diameter 125mm. Two of them with brakes.
- Revolving rubber bumper in the four wheels. The material of the buffers do not mark.

HIGH MODELS

- Model CA-G 11 and CA-G21 are suitable for gastronorm containers foreseen with 17 slider pairs with a distance between each one of 75 mm.
- Model CAP-64 are suitable for pastry containers 600x400 foreseen with 16 slider pairs with a separation between each one of 85 mm.

LOW MODELS

- The upper part of the low models are worktops made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Foreseen with 7 slider pairs with a distance between each one of 75 mm.



CBG21



CB-G11



CA-G11



CA-G21

Modelos altos / High models

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Sizes / mm. | Nº de guías Nº of racks | Medidas de las guías Rack sizes | Precio/Price Euros |
|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| CA-G11 | 460x630 x1.720 | 17 | GN 1/1 | 615,00 |
| CA-G21 | 665x750 x1.720 | 17 | GN 2/1 | 650,00 |
| CAP-64 | 535x700 x1.720 | 16 | 600x400 mm. | 632,00 |

Modelos bajos / Low models

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Sizes / mm. | Nº de guías Nº of racks | Medidas de las guías Rack sizes | Precio/Price Euros |
|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| CB-G11 | 460 x 630 x 850 | 7 | GN 1/1 | 430,00 |
| CB-G21 | 665 x 750 x 850 | 7 | GN 2/1 | 490,00 |

Carro con guías para recipientes normalizados

- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Estructura muy robusta fabricada en tubo de 25x25 mm. de 1,5 mm. de espesor.
- Guías en forma de U para evitar las caídas durante la extracción de los recipientes.
- Las guías poseen en cada uno de los extremos topes embutidos, para evitar el desplazamiento de los recipientes durante el transporte.
- Cuatro ruedas giratorias insonorizadas de 125 mm. de diámetro. Dos de ellas con freno.
- Parachoques en las cuatro ruedas de material no marcante.

MODELOS ENCASTRABLE

- Modelo especial que permite encajar un carro dentro de otro, cuando no se utilizan, ocupando el mínimo espacio a la hora de almacenar muchos carros.
- Provisto de 17 pares de guías, con una separación entre ellas de 75 mm.

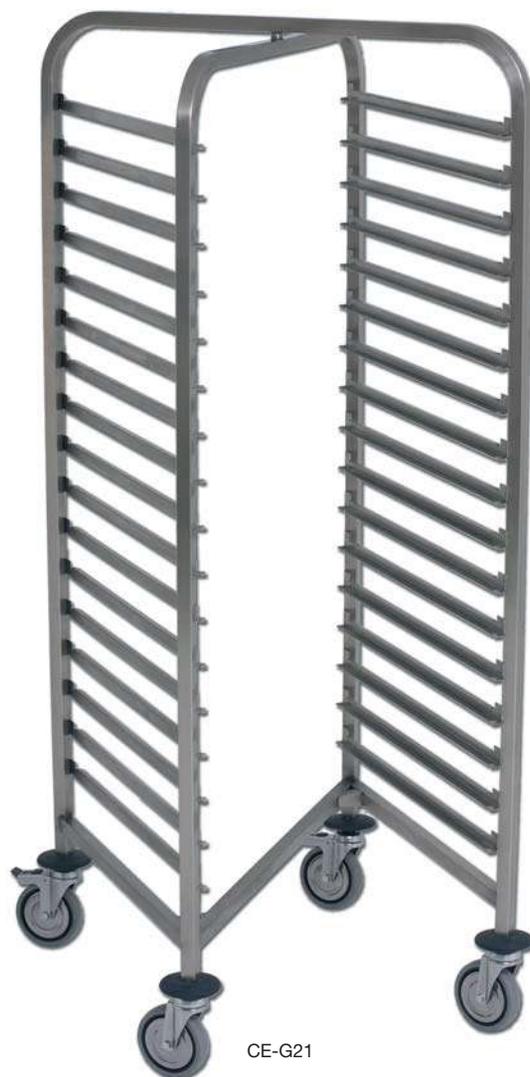


Rack trolley for normalized containers

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Fitted with an extremely strong frame composed by tubes of 25x25 mm. and 1,5mm. thickness.
- Sliders with U-profiles in order to avoid container drops during the discharging process.
- Each rack includes in the rear end a pressed buffer to avoid container displacements during the transportation.
- Foreseen with four swivel castors of diameter 125mm. Two of them with brakes.
- Revolving rubber bumper in the four wheels. The material of the buffers do not mark.

CONCEALED MODEL

- Special model that allows to interlock one trolley inside another when they are not in use in order to stock more units in a small space.
- Foreseen with 17 slider pairs with a distance between each one of 75 mm.



Modelos encastrable / Concealed model

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Sizes / mm. | Nº de guías Nº of racks | Medidas de las guías Rack sizes | Precio/Price Euros |
|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| CE-G21 | 675x775x1.700 | 17 | GN 2/1 | 794,00 |

Carros para cestas de vajilla

- Diseñado para el transporte y estocaje de cestas de vajilla de 500x500mm.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Estructura muy robusta fabricada en tubo de 25x25mm. de 1,5mm. de espesor.
- Guías en forma de L fabricadas en acero inoxidable AISI-304 (18/10) de 1,5 mm. de espesor.
- Espacio entre guías 205mm.
- Cuatro ruedas giratorias insonorizadas de 125mm. de diámetro. Dos de ellas con freno.
- Parachoques en las cuatro ruedas de material no marcante.

Dishwasher basket trolley

- Designed for transporting and storage of dishwasher baskets of 500x500mm.
- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Fitted with an extremely strong frame composed by tubes of 25x25mm. and 1,5mm. thickness.
- Sliders with L-profiles made of stainless steel AISI-304 (18/10) with 1,5 mm. thickness.
- 205 mm. space between the sliders.
- Foreseen with four swivel castors of diameter 125mm. Two of them with brakes.
- Revolving rubber bumper in each wheel. The material of the buffers do not mark.



CCV-55

Carro para cestas de vajilla / Dishwasher basket trolley

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Sizes / mm. | Nº de guías Nº of racks | Medidas de las guías Rack sizes | Precio/Price Euros |
|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| CCV-55 | 635x600x1.720 | 7 | 500x500 mm. | 622,00 |

Carros para el transporte de platos

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Estructura muy robusta para soportar grandes cargas de platos.
- Los estantes están inclinados hacia el interior para evitar caídas o desplazamiento de los platos.
- Poseen cuatro ruedas giratorias de 125mm. de diámetro. Dos de ellas con freno.
- Parachoques en las cuatro ruedas de material no marcante.
- Separadores de varilla de acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- El modelo doble puede apilar platos de hasta 32 cm. de diámetro por un lado y 26 por el otro.

Plate trolleys

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Fitted with an extremely strong frame for a big carrying capacity of plates.
- Slider incorporates sloping profiles in order to ensure stability and to avoid drops during transportation.
- Foreseen with four swivel castors of diameter 125mm. Two of them with brakes.
- Revolving rubber bumper in each wheel. The material of the buffers do not mark.
- Stainless steel AISI-304 (18/10) dividing grills adjustable to different plate sizes.
- The double model can pile up plates up to a diameter of 32 cm. on one hand and a diameter of 26 cm. on the other hand.



CP-300



CP-150

Carros para el transporte de platos / Plate trolleys

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Sizes / mm. | Tipo Type | Capacidad de platos Plates capacity | Precio/Price Euro |
|-------------------------|--------------------------------------|---------------|--|----------------------|
| CP-150 | 1.125x570x850 | Simple/Simple | 150 | 710,00 |
| CP-300 | 1.125.785x850 | Doble /Double | 300 | 970,00 |

Carros a nivel constante para bandejas y cestas de vajilla

- Carros especialmente diseñados para el almacenamiento, transporte y distribución de bandejas en líneas de Self-service y buffet.
- Construidos en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Levantamiento mediante un robusto sistema de muelles que permite un nivel constante de las bandejas o cestas de vajilla.
- Poseen cuatro ruedas giratorias de 125 mm. de diámetro. Dos de ellas con freno.
- Parachoques en las cuatro ruedas de material no marcante.



Constant level tray or dishwasher basket trolleys

- Trolleys specially designed for the storage, transportation and distribution of self service and buffet trays.
- Wholly made in stainless steel AISI-304 (18/10).
- Lifting by a robustly spring system that allows a constant tray or dishwasher basket level.
- Foreseen with four swivel castors of diameter 125 mm. Two of them with brakes.
- Revolving rubber bumper in each wheel. The material of the buffers do not mark.



GVN-4



GVN-8

Carros a nivel constante para bandejas y cestas de vajilla / Constant level tray or dishwasher basket trolleys

| Referencia Reference | Tipo de carro Type of trolley | Medidas totales / mm. Sizes / mm. | Medidas plano útil / mm. Useful area size / mm. | Precio/Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------|
| GVN-4 | Abierto / Open | 670x610x900 | 395x555 | 1.162,00 |
| GVN-8 | Abierto / Open | 1.083x610x900 | 810x555 | 1.230,00 |
| ACN-5 | Cerrado / Closed | 805x710x980 | 555x555 | 1.714,00 |
| ACN-8 | Cerrado / Closed | 1.015x710x980 | 810x555 | 1.840,00 |

Carros calientes dispensadores de platos y bandejas

- Estos carros han sido diseñados para el almacenamiento, precalentamiento y servicio inmediato de los alimentos, en líneas de buffet, self-service y distribución de comidas por emplatado.
- Construidos en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Poseen un sistema de muelle que permite mantener constante el nivel de los platos o bandejas, siendo factible mantener la regulación de la elasticidad activando o desactivando el sistema.
- Calentamiento por convección, aislamiento con panel doble aislante.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Tapa de ABS estampadas para los modelos con cilindros.
- Provistos de cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno.
- Parachoques en las cuatro ruedas de material no marcante.
- Alimentación eléctrica 220/230v, 50/60Hz, 1+N.

Constant level heated plate and trays trolleys

- Trolleys specially designed for storage, preheating and immediate food distribution in buffet lines, self service and direct distribution in plates.
- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Lifting by robustly spring system that allows a constant plate or tray level.
- Convect heating. Isolation due to double isolated panel.
- Thermostat temperature control.
- Pressed plastic cover for cylindrical models.
- Foreseen with four swivel castors of diameter 125 mm. Two of them with brakes.
- Revolving rubber bumper in each wheel. The material of the buffers do not mark.
- Power supply of 220/230v, 50/60Hz, 1+N.



Carros calientes dispensadores de platos y bandejas / Constant level heated plate and heated trolleys

| Referencia Reference | Medidas totales / mm. Sizes / mm. | Tipo de carro Type of trolley | Columnas Columns | Capacidad de platos y bandejas Plates and trays capacity | Potencia Electrical power | Precio/Price Euros |
|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------|---|------------------------------|-----------------------|
| PCC2 | 662x710x980 | Cilíndrico para Platos Plates | 2 | Max. 100 de 255 mm. Max. 100 of 255 mm. | 2,5 Kw. | 1.909,00 |
| PCC2A | 712x811x980 | Cilíndrico para Platos Plates | 2 | Max. 100 de 305 mm. Max. 100 of 305 mm. | 2,5 Kw. | 1.978,00 |
| PCC4 | 862x710x980 | Cilíndrico para Platos Plates | 4 | Max. 200 de 255 mm. Max. 200 of 255 mm. | 2,5 Kw. | 2.749,00 |
| ACC5 | 800x710x980 | Bandejas/Trays | | 10 de (530x370x70 mm.) 5 de (530x740x70 mm.) | 2,5 Kw. | 2.420,00 |
| ACC8 | 1.015x710x900 | Bandejas/Trays | | 20 de (530x370x70 mm.) 10 de (530x740x70 mm.) | 2,5 Kw. | 2.783,00 |

Carros calientes 90° para la distribución de comidas

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Los carros para banquetes se han pensado para el mantenimiento y distribución de comidas previamente preparadas.
- La distribución de comida puede realizarse colocando platos ó fuentes en los estantes de barilla o en bandejas Gastronorm 2/1 ó 1/1.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Aislamiento en fibra de vidrio
- Doble pared aislada.
- Bloque calorífico totalmente extraíble, resistencias ventiladas y recipiente para el agua
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato de 0° a 90° y termómetro analógico.
- 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y parachoques en las cuatro esquinas.

Hot trolleys 90°C for meal distribution

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Trolleys for banquets are specially designed for the maintenance and distribution of preheated meals.
- The distribution can be done setting in the GN 2/1 or 1/1 shelves plates or bowls.
- Heating by resistances and forced air.
- Fiber glass isolation.
- Double insulated wall.
- The calorific block is totally removable, ventilated resistances and container for the water.
- Control panel with lighted switches for the initial starting, thermostat of 0°C to 90°C and analogical thermometer.
- Four swivel castors, two of them with brakes. Rubber bumpers in all 4 corners.



CC-800



CC-400

Carros calientes 90° para distribución de comidas / Hot trolleys 90° for meal distribution

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Capacidad de guías GN Capacity of racks | Nº de puertas Nº of doors | Potencia Power | Precio/Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|--|------------------------------|-------------------|-----------------------|
| CC-400 | 700x870x1.740 | 20 GN 2/1 ó 30 GN 1/1 | 1 | 3.000 W | 3.800,00 |
| CC-800 | 1.470x810x1740 | 40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1 | 2 | 4.000 W | 5.200,00 |

Carros calientes 120° para la distribución de comidas

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Los carros para banquetes se han pensado para el mantenimiento y distribución de comidas previamente preparadas.
- La distribución de comida puede realizarse colocando platos o fuentes en los estantes de barilla o en bandejas Gastronorm 2/1 ó 1/1.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Doble puerta en el modelo CC1
- Aislamiento en fibra de vidrio
- Doble pared aislada.
- Bloque calorífico totalmente extraíble, resistencias ventiladas y recipiente para el agua
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato de 0° a 120° y termómetro analógico.
- 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y parachoques en las cuatro esquinas.

Hot trolleys 120°C for meal distribution

- Completely made of stainless AISI-304 (18/10).
- Trolleys for banquets are specially designed for the maintenance and distribution of preheated meals.
- The distribution of meals can be done setting in the GN 2/1 or 1/1 shelves, plates or bowls.
- Heating by resistances and forced air.
- The model CC1 has a double door.
- Fiber glass isolation.
- Double insulated wall.
- The calorific block is totally removable, ventilated resistances and container for the water.
- Control panel with lighted switches for the initial starting, thermostat of 0°C to 120°C and analogical thermometer.
- Four swivel castors, two of them with brakes Rubber bumpers in all 4 corners.



CC - 401



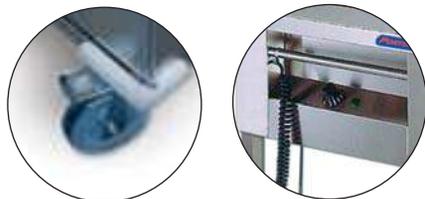
CC - 401B

Carros calientes 120° para distribución de comidas / Hot trolleys 120°C for meal

| Referencia Reference | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Capacidad de guías GN Capacity of racks | Nº de puertas Nº of doors | Potencia Power | Precio/Price Euros |
|-------------------------|----------------------------------|--|------------------------------|-------------------|-----------------------|
| CC-401 | 700x870x1.740 | 16 GN 2/1 ó 32 GN 1/1 | 2 | 3000 W 230 V II | 4.500,00 |
| CC-401B | 700x870x1.205 | 10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1 | 1 | 3000 W 230 V II | 3.500,00 |

Carros baño maría humedo

- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Cuba con esquinas redondeadas de fácil limpieza para cubetas gastronorm de 200 mm. de profundidad.
- Resistencias ocultas con piloto indicador y termostato de 0° a 90°
- Excelente aislamiento térmico.
- Poseen 4 ruedas de las cuales dos son con freno.
- Paragolpes en las esquinas inferiores.
- Alimentación eléctrica 220 V II.
- Desagüe con grifo de bola



Humid bain marie trolleys

- Wholly made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Bowl with rounded corners for an easy cleaning of gastronorm containers with a depth of 200 mm.
- Hidden resistances with indicating pilot and thermostate from 0°C to 90°C.
- Excellent heat isolation.
- Foreseen with four castors. Two of them with brakes.
- Rubber bumpers in the lower corner.
- Power supply of 220 V II.
- Drain with ball faucet.



CBM - 003

Carros baño maría calor humedo / Bain marie trolleys for humid heat

| Modelo Model | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Capacidad Capacity | Potencia Power | Precio/Price Euros |
|-----------------|----------------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|
| CBM-001 | 830x675x850 | 2GN 1/1 | 1.530W | 1.620,00 |
| CBM-002 | 1.160x675x850 | 3GN 1/1 | 2.295W | 1.916,00 |
| CBM-003 | 1490x675x850 | 4GN 1/1 | 3.060W | 2.290,00 |
| CBM-004 | 1.820x675x850 | 5GN 1/1 | 3.060W | 2.800,00 |

Recipientes gastronorm de acero inoxidable

- El sistema Gastronorm está definido, para optimizar y racionalizar los circuitos de trabajo, desde la recepción del producto hasta el servicio al cliente.
- Está basado en los modelos GN 2/1, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 2/4, GN 2/8, GN 1/6, GN 1/9.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 (18/10) bajo la norma europea EN-631
- Embutidas especialmente con rígidos bordes y amplios radios, garantizando de esta forma una gran robustez y facilidad de limpieza.

Stainless steel gastronorm containers

- The Gastronorm system has the purpose to optimize and to rationalize the working circuits. Starting from the reception of the product up to its final customer service.
- Based on following models: GN 2/1, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 2/4, GN 2/8, GN 1/6, GN 1/9.
- Made of stainless steel AISI-304 (18/10) according to the European regulation EN-631.
- Manufactured by deep drawn process with strong edges and large radius, guaranteeing in this way strongness and easy cleaning.



Cubetas lisas sin asas / Smooth containers without handles

| Modelos Models | Tamaño mm. Size mm. | Profundidad / mm. Depth / mm. | Capacidad / Lt. Capacity / Lt. | Referencia Ref. | Precio/Price Euros |
|-------------------|------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|
| GN2/1 | 650x530 | 20 | 3,0 | GN 2/1-20 | 33,00 |
| | | 40 | 10,5 | GN 2/1-40 | 44,00 |
| | | 65 | 18,5 | GN 2/1-65 | 48,00 |
| | | 100 | 28,0 | GN 2/1-100 | 65,00 |
| | | 150 | 42,0 | GN 2/1-150 | 89,00 |
| GN1/1 | 325x530 | 20 | 2,5 | GN 1/1-20 | 17,00 |
| | | 40 | 5,5 | GN 1/1-40 | 21,00 |
| | | 65 | 9,5 | GN 1/1-65 | 23,00 |
| | | 100 | 14,0 | GN 1/1-100 | 28,00 |
| | | 150 | 21,0 | GN 1/1-150 | 46,00 |
| GN2/3 | 325x354 | 65 | 5,5 | GN 2/3-65 | 21,00 |
| | | 100 | 8,7 | GN 2/3-100 | 31,00 |
| | | 200 | 18,0 | GN 2/3-200 | 44,00 |
| GN1/2 | 325x265 | 65 | 3,7 | GN 1/2-65 | 18,00 |
| | | 100 | 6,5 | GN 1/2-100 | 22,00 |
| | | 150 | 9,5 | GN 1/2-150 | 31,00 |
| | | 200 | 12,5 | GN1/2-200 | 37,00 |
| GN1/3 | 325x176 | 65 | 2,5 | GN 1/3-65 | 16,00 |
| | | 100 | 3,7 | GN 1/3-100 | 21,00 |
| | | 150 | 5,7 | GN 1/3-150 | 26,00 |
| | | 200 | 7,7 | GN 1/3-200 | 32,00 |
| GN1/4 | 162x265 | 65 | 1,6 | GN 1/4-65 | 14,00 |
| | | 100 | 2,7 | GN 1/4-100 | 20,00 |
| | | 150 | 4,2 | GN 1/4-150 | 25,00 |
| | | 200 | 5,7 | GN 1/4-200 | 30,00 |
| GN2/4 | 162x530 | 65 | 3,7 | GN 2/4-65 | 24,00 |
| | | 100 | 6,0 | GN 2/4-100 | 33,00 |
| | | 150 | 9,0 | GN 2/4-150 | 43,00 |
| GN2/8 | 325x132 | 65 | 1,5 | GN 2/8-65 | 18,00 |
| | | 100 | 2,7 | GN 2/8-100 | 23,00 |
| | | 150 | 4,2 | GN 2/8-150 | 30,00 |
| GN1/6 | 162x176 | 65 | 1,0 | GN 1/6-65 | 14,00 |
| | | 100 | 1,6 | GN 1/6-100 | 146,00 |
| | | 150 | 2,4 | GN 1/6-150 | 20,00 |
| GN1/9 | 108x176 | 65 | 0,5 | GN 1/9-65 | 102,00 |
| | | 100 | 0,9 | GN 1/9-100 | 16,00 |

Cubetas lisas con asas retráctiles

Smooth containers with retractable handles



GN 2/4 AR



GN 1/6 AR

Cubetas lisas con asas retráctiles / Smooth containers with retractable handles

| Modelos Models | Tamaño / mm. Size / mm. | Profundidad / mm. Depth / mm. | Capacidad / Lt. Capacity / Lt. | Referencia Ref. | Precio/Price Euros |
|-------------------|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|
| GN2/1 | 650x530 | 40 | 10,5 | GN 2/1-40AR | 56,00 |
| | | 65 | 18,5 | GN 2/1-65AR | 60,00 |
| | | 100 | 28,0 | GN 2/1-100AR | 74,00 |
| | | 150 | 42,0 | GN 2/1-150AR | 99,00 |
| | | 200 | 56,5 | GN 2/1-200AR | 114,00 |
| GN1/1 | 325x530 | 40 | 5,5 | GN 1/1-40AR | 32,00 |
| | | 65 | 9,5 | GN 1/1-65AR | 35,00 |
| | | 100 | 14,0 | GN 1/1-100AR | 41,00 |
| | | 150 | 21,0 | GN 1/1-150AR | 62,00 |
| | | 200 | 28,0 | GN 1/1-200AR | 64,00 |
| GN2/3 | 325x354 | 65 | 5,5 | GN 2/3-65AR | 30,00 |
| | | 100 | 8,7 | GN 2/3-100AR | 40,00 |
| | | 200 | 18,0 | GN 2/3-200AR | 53,00 |
| GN1/2 | 325x265 | 65 | 3,7 | GN 1/2-65AR | 28,00 |
| | | 100 | 6,5 | GN 1/2-100AR | 32,00 |
| | | 150 | 9,5 | GN 1/2-150AR | 41,00 |
| | | 200 | 12,5 | GN1/2-200AR | 46,00 |
| GN1/3 | 325x176 | 65 | 2,5 | GN 1/3-65AR | 25,00 |
| | | 100 | 3,7 | GN 1/3-100AR | 30,00 |
| | | 150 | 5,7 | GN 1/3-150AR | 36,00 |
| | | 200 | 7,7 | GN-1/3-200AR | 41,00 |
| GN1/4 | 162x265 | 65 | 1,6 | GN 1/4-65AR | 23,00 |
| | | 100 | 2,7 | GN 1/4-100AR | 29,00 |
| | | 150 | 4,2 | GN 1/4-150AR | 36,00 |
| | | 200 | 5,7 | GN 1/4-200AR | 41,00 |
| GN2/4 | 162x530 | 65 | 3,7 | GN 2/4-65AR | 35,00 |
| | | 100 | 6,0 | GN 2/4-100AR | 42,00 |
| | | 150 | 9,0 | GN 2/4-150AR | 52,00 |
| GN2/8 | 325x132 | 65 | 1,5 | GN 2/8-65AR | 28,00 |
| | | 100 | 2,7 | GN 2/8-100AR | 32,00 |
| | | 150 | 4,2 | GN 2/8-150AR | 39,00 |
| GN1/6 | 162x176 | 65 | 1,0 | GN 1/6-65AR | 23,00 |
| | | 100 | 1,6 | GN 1/6-100AR | 25,00 |
| | | 150 | 2,4 | GN 1/6-150AR | 29,00 |

Recipientes gastronorm de acero inoxidable

- El sistema Gastronorm está definido, para optimizar y racionalizar los circuitos de trabajo, desde la recepción del producto hasta el servicio al cliente.
- Está basado en los modelos GN 2/1, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN1/3, GN 1/4, GN 2/4, GN 2/8, GN 1/6, GN 1/9.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 (18/10) bajo la norma europea EN-631
- Embutidas especialmente con rígidos bordes y amplios radios, garantizando de esta forma una gran robustez y facilidad de limpieza.



GNP-1/1-65



GNP-1/1-200AR

Stainless steel gastronorm containers

- The Gastronorm system has the purpose to optimize and to rationalize the working circuits. Starting from the reception of the product up to its final customer service.
- Based on following models: GN 2/1, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 2/4, GN 2/8, GN 1/6, GN 1/9.
- Made of stainless steel AISI-304 (18/10) according to the European regulation EN-631.
- Manufactured by deep drawn process with strong edges and large radius, guaranteeing in this way strongness and easy cleaning.



Cubetas perforadas sin asas / Perforated containers without handles

| Modelos Models | Tamaño / mm. Size / mm. | Profundidad / mm. Depth / mm. | Capacidad / Lt. Capacity / Lt. | Referencia Ref. | Precio/Price Euro |
|-------------------|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|----------------------|
| GN1/1 | 325x530 | 20 | 2,5 | GNP 1/1-20 | 41,00 |
| | | 40 | 5,5 | GNP 1/1-40 | 44,00 |
| | | 65 | 9,5 | GNP 1/1-65 | 46,00 |
| | | 100 | 14,0 | GNP 1/1-100 | 60,00 |
| | | 150 | 21,0 | GNP 1/1-150 | 71,00 |
| GN1/2 | 325x265 | 200 | 28,0 | GNP 1/1-200 | 90,00 |
| | | 65 | 3,7 | GNP 1/2-65 | 30,00 |
| | | 100 | 6,5 | GN P1/2-100 | 39,00 |
| | | 150 | 9,5 | GNP 1/2 150 | 52,00 |
| | | 200 | 12,5 | GNP 1/2-200 | 60,00 |

Cubetas perforadas con asas retráctiles / Perforated containers with retractable handles

| Modelos Models | Tamaño / mm. Size / mm. | Profundidad / mm. Depth / mm. | Capacidad / Lt. Capacity / Lt. | Referencia Ref. | Precio/Price Euro |
|-------------------|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|----------------------|
| GN1/1 | 325x530 | 40 | 5,5 | GNP 1/1-40AR | 48,00 |
| | | 65 | 9,5 | GNP 1/1-65AR | 51,00 |
| | | 100 | 14,0 | GNP 1/1-100AR | 67,00 |
| | | 150 | 21,0 | GNP 1/1-150AR | 78,00 |
| | | 200 | 28,0 | GNP 1/1-200AR | 97,00 |
| GN1/2 | 325x265 | 65 | 3,7 | GNP 1/2-65AR | 37,00 |
| | | 100 | 6,5 | GNP 1/2-100AR | 46,00 |
| | | 150 | 9,5 | GNP1/2 150AR | 55,00 |
| | | 200 | 12,5 | GNP 1/2-200AR | 69,00 |

Recipientes gastronorm de acero inoxidable

- El sistema Gastronorm está definido, para optimizar y racionalizar los circuitos de trabajo, desde la recepción del producto hasta el servicio al cliente.
- Está basado en los modelos GN 2/1, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN1/3, GN 1/4, GN 2/4, GN 2/8, GN 1/6, GN 1/9.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304(18/10) bajo la norma europea EN-631
- Embutidas especialmente con rígidos bordes y amplios radios, garantizando de esta forma una gran robustez y facilidad de limpieza.

Stainless steel gastronorm containers

- The Gastronorm system has the purpose to optimize and to rationalize the working circuits. Starting from the reception of the product up to its final customer service.
- Based on following models: GN 2/1, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN1/3, GN 1/4, GN 2/4, GN 2/8, GN 1/6, GN 1/9.
- Made of stainless steel AISI-304 (18/10) according to the European regulation EN-631.
- Manufactured by deep drawn process with strong edges and large radius, guaranteeing in this way strongness and easy cleaning.



TH-1/1



FGN-1/1



PG-2/1



PG-1/1



SGN-2/1

SGN-1/1



TN-1/1

Tapas para recipientes gastronorm / Lids for gastronorm containers

| Tapas normales / Normal lids | | | Tapas herméticas / Hermetic lids | | |
|------------------------------|--------------------|-----------------------|----------------------------------|--------------------|-----------------------|
| Modelo Model | Referencia Ref. | Precio/Price Euros | Modelo Model | Referencia Ref. | Precio/Price Euros |
| 1/1 | TN-1/1 | 18,00 | 1/1 | TH-1/1 | 67,00 |
| 2/3 | TN-2/3 | 15,00 | 2/3 | TH-2/3 | 55,00 |
| 1/2 | TN-1/2 | 12,00 | 1/2 | TH-1/2 | 51,00 |
| 1/3 | TN-1/3 | 10,00 | 1/3 | TH-1/3 | 43,00 |
| 1/4 | TN-1/4 | 9,00 | 1/4 | TH-1/4 | 37,00 |
| 2/4 | TN-2/4 | 14,00 | 1/6 | TH-1/6 | 36,00 |
| 2/8 | TN-2/8 | 10,00 | | | |
| 1/6 | TN-1/6 | 8,00 | | | |
| 1/9 | TN-1/9 | 7,00 | | | |

Fondos perforados gastronorm / Perforated gastronorm bottoms

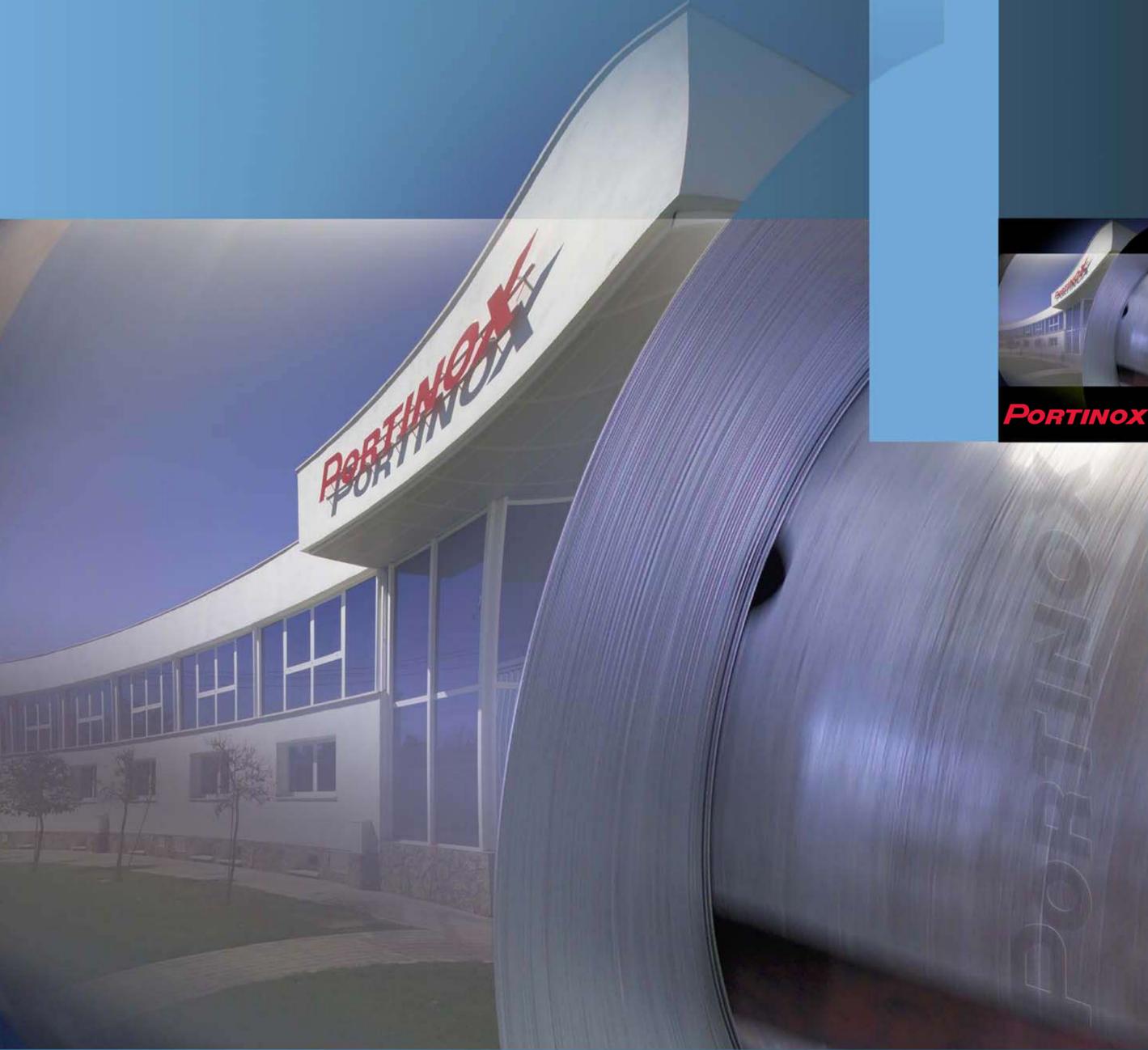
| Modelo Model | Referencia Ref. | Precio/Price Euros |
|-----------------|--------------------|-----------------------|
| 1/1 | FGN-1/1 | 39,00 |
| 2/3 | FGN-2/3 | 32,00 |
| 1/2 | FGN-1/2 | 28,00 |

Parrillas gastronorm / Gastronorm grids

| Modelo Model | Referencia Ref. | Precio/Price Euros |
|-----------------|--------------------|-----------------------|
| 2/1 | PG-2/1 | 44,00 |
| 1/1 | PG-1/1 | 25,00 |

Separadores gastronorm / Gastronorm dividing profiles

| Modelo Model | Dimensiones / mm. Sizes / mm. | Referencia Ref. | Precio/Price Euros |
|-----------------|----------------------------------|--------------------|-----------------------|
| 2/1 | 530 | SGN-2/1 | 14,00 |
| 1/1 | 325 | SGN-1/1 | 9,00 |



PORTINOX



Frío industrial
Cold Equipment

| | |
|---|-----|
| Enfriador de botellas / Front bar chest cooler | 51 |
| Bajos mostradores / Underbars | 52 |
| Mesa refrigerada gastronorm preparación ensaladas / Refrigerated gastronorm salad preparation table | 65 |
| Mesa pastelería / Table for bakery | 66 |
| Mesa preparación de pizza / Pizza counter work table | 72 |
| Mesa Snack gastronorm / Gastronorm refrigerated bases | 73 |
| Frente mostrador refrigerado / Refrigerated opposite bar | 75 |
| Mueble cafetero / Coffee unit | 77 |
| Mueble estantería frente mostrador / Shelf unit | 78 |
| Armarios / Cupboards | 79 |
| Expositor de bebidas refrigerado / Bottle cooler | 102 |
| Escarchador de copas / Glass froster counter | 105 |
| Refrigerador botellas de vino / Wine bottle cooler | 105 |
| Enfriador de tapas / Hors d'oeuvres cooler | 106 |
| Vitrina ingredientes pizza y sandwich / Cooled case for pizza and sandwich | 107 |
| Vitrina mural sobre mostrador / Refrigerated mural show cases | 109 |
| Vitrina refrigerada cerrada / Refrigerated counter show cases | 110 |
| Vitrina refrigerada carro-pescado / General purpose display - fish display | 111 |
| Vitrina refrigerada charcutera / Refrigerated glass case for delicatessen | 112 |
| Vitrina expositora pastelería / Refrigerated glass case for confectionery | 117 |
| Fabricadores de cubitos / Ice cube machines | 122 |
| Fuente de agua fría / Cold water fountains | 123 |



PORTINOX



Frío Industrial
Cold Equipment

Frío Industrial
Cold Equipment



Frío Industrial
Cold Equipment

- **Enfriadores de botellas** / Bottle cooler
- **Mesas refrigeradas** / Refrigerated tables
- **Armarios** / Cupboards
- **Vitrinas** / Show cases
- **Cámaras frigoríficas** / Cold rooms
- **Fuentes de agua fría** / Cold water fountains
- **Fabricadores de cubitos** / Ice cube machines

The components mentioned in the section of Professional Cold Equipment are part of our large and complete stainless steel cold range. It is studied to answer in the most logical and flexible way to customers needs regarding space and utilization. Our wide Professional Cold range is the result of our experience accumulated since we started to operate in 1964, our innovative work of our qualified R&D department as well as our deep market knowledge brought by our sales network established in more than 52 countries in 5 continents.

Los componentes del apartado Frío Industrial forman parte de la extensa línea de elementos de acero inoxidable para la conservación, es completa y esta estudiada para responder del modo más razonable y flexible a cualquier exigencia de espacio y utilización. Los productos que a continuación exponemos son fruto de la experiencia acumulada desde que iniciamos operaciones en 1964, del trabajo innovador de nuestro cualificado departamento de desarrollo y del profundo conocimiento del sector que aporta nuestra red comercial establecida en más de 52 países de los cinco continentes.



PORTINOX
GRUPO **teka**

Frío Industrial
Cold Equipment

Frío Industrial
Cold Equipment



Frío Industrial
Cold Equipment

Enfriador de botellas

- Realizado interior y exteriormente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano.
- Fondo embutido con amplios radios para la limpieza.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Bandeja de desagüe en plástico.

Front bar chest cooler

- Exterior of stainless steel AISI 304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Drain inside the cabinet. Inserted bottom with wide corners for cleaning.
- Completely injected compact structure. Drainage tray of plastic.



Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | EB 1500 | EB 2000 | EB 2500 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Largo(mm) / Length | 1479 | 1954 | 2429 |
| Fondo (mm) / Depth | 550 | 550 | 550 |
| Alto (mm) / High | 865 | 865 | 865 |
| Potencia (W) / Power | 300 | 350 | 475 |
| Tensión / Frecuencia (V/Hz)/Voltage / Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l) / Capacity | 445 | 620 | 8 |
| Puertas / Doors | 3 | 4 | 5 |
| Separadores / Separators | 2 | 3 | 4 |
| Compresor (HP) / Compressor | 1/5 | 1/4 | 1/3 |
| Condesación / Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación / Evaporation | Gravidad/Gravity | Gravidad/Gravity | Gravidad/Gravity |
| Régimen Trabajo 32°C / 32°C Operating range | +3°C/+6°C | +3°C/+6°C | +3°C/+6°C |
| Desescarche / Defroster | Manual/Manual | Manual/Manual | Manual/Manual |
| Control / Control | Termostático/Thermostatic | Termostático/Thermostatic | Termostático/Thermostatic |
| Refrigerante / Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.015,00 | 1.187,00 | 1.459,00 |
| SEPARADOR / DIVIDER | 26,60 | 26,60 | 26,60 |

Bajo mostrador refrigerado serie Snack

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Parrilla interior de 325x430mm.
- Luz de la puerta de 375x526mm.
- Unidad condensadora con guías para extracción a 3/4.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Fregaderos integrados en la encimera en los modelos BMF.

Refrigerated underbar Snack series

- Exterior of stainless steel AISI 304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100 mm. and 50 mm. of thickness.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430 mm.
- Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Integrated sinks in the worktop for BMF models.
- Optional lock for doors.



BM-2000

Características técnicas/Technical characteristics

| Modelos/Models | BM 1500 | BM 2000 | BM 2500 | BMF 1500 | BMF 2000 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 | 1468 | 1960 |
| Fondo (mm)/Depth | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto(mm)/High | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Potencia(W)/Power | 500 | 550 | 690 | 500 | 550 |
| Tensión/Frecuencia (V/Hz)/Voltage/Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad(l)/Capacity | 245 | 385 | 525 | 245 | 385 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 | 2 | 3 |
| Separadores/Separators | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/5 | 1/4 | 1/3 | 1/5 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante / Coolant | R 134 a |
| EUROS | 1.622,00 | 1.928,00 | 2.274,00 | 2.069,00 | 2.363,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 23,00 | 23,00 | 23,00 | 23,00 | 23,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 19,00 | 19,00 | 19,00 | 19,00 | 19,00 |
| KIT 2 CAJONES/DRAWERS BM 1/2x200 | 347,00 | 347,00 | 347,00 | 347,00 | 347,00 |
| KIT 3 CAJONES/DRAWERS BM 1/3x100 | 517,00 | 517,00 | 517,00 | 517,00 | 517,00 |
| KIT 2 CAJONES/DRAWERS BM 2/3x300+BM 1/3x100 | 432,00 | 432,00 | 432,00 | 432,00 | 432,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado serie Snack puerta de cristal

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Parrilla interior de 325x430 mm.
- Luz de la puerta de 375x526 mm.
- Unidad condensadora con guías para extracción a 3/4.
- Puerta doble acristalamiento (6-15-5).
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.

Refrigerated Snack series glass doors

- Exterior of stainless steel AISI 304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100 mm. and 50mm. of thickness.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430 mm.
- Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.
- Door with double glass (6-15-5).



BM-2000-CR

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BM 1500 CR | BM 2000 CR | BM 2500 CR |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo(mm)/Depth | 600 | 600 | 600 |
| Alto(mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Potencia(W)/Power | 580 | 720 | 770 |
| Tensión/Frecuencia (V/Hz)/Voltage / Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad(l)/Capacity | 245 | 385 | 525 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Separadores/Separators | 1 | 1 | 1 |
| Compresor(HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.792,00 | 2.164,00 | 2.588,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 24,50 | 24,50 | 24,50 |
| JUEGO DE GUIAS / SET OF SLIDERS | 19,00 | 19,00 | 19,00 |
| CERRADURA / LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado serie Snack con cajones

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm.
- Cajones con guías telescópicas con salida mejorada para salvar el plano de la encimera.
- Medidas interiores de cajón 1/3 (302x418x105 mm.).
- Medidas interiores de cajón 1/2 (302x418x205 mm.).
- Medidas interiores de cajón 2/3 (302x418x307 mm.).
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cerradura opcional para cajones.
- Unidad condensadora con guías correderas para extracción a 3/4.

Refrigerated underbar Snack series with drawers

- Exterior of stainless steel AISI-304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100mm. and 50mm. of thickness.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Drawers with telescopic slides for complete opening.
- Optional lock for drawers.
- Body of drawer 1/3 (302x418x105 mm.).
- Body of drawer 1/2 (302x418x205 mm.).
- Body of drawer 2/3 (302x418x307 mm.).



BMC-2000

Características técnicas/Technical characteristics

| Modelos/Models | BMC 1500 | BMC 2000 | BMC 2500 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo(mm)/Depth | 600 | 600 | 600 |
| Alto(mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 500 | 550 | 690 |
| Tensión/Frecuencia (V/Hz)/Voltage / Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 245 | 385 | 525 |
| Nº Cajones máximo/Drawers maximum | 4 | 6 | 8 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/5 | 1/4 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS (CON KIT 2 CAJONES/DRAWERS) | 1.970,00 | 2.275,00 | 2.622,00 |
| EUROS (CON KIT 4 CAJONES/DRAWERS) | 2.316,00 | 2.622,00 | 2.969,00 |
| EUROS (CON KIT 6 CAJONES/DRAWERS) | | 2.969,00 | 3.316,00 |
| EUROS (CON KIT 8 CAJONES/DRAWERS) | | | 3.664,00 |
| CERRADURA / LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado serie Snack preparación de ensaladas

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- Encimera aislada con poliuretano.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se situa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye alojamiento para bandejas GN.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante
- Posibilidad de cambiar el sentido de las puertas (izquierda-derecha)
- Parrilla interior de 325x430 mm.
- Luz de la puerta de 375x526 mm.
- Cajones con guías telescópicas con salida mejorada para salvar el plano de la encimera.
- Medidas interiores de cajón 1/3 (302x418x105 mm.).
- Medidas interiores de cajón 1/2 (302x418x205 mm.).
- Medidas interiores de cajón 2/3 (302x418x307 mm.).
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Unidad condensadora con guías correderas para extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para puertas y cajones.



Refrigerated underbar Snack series salad preparation

- Exterior of stainless steel AISI-304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430 mm. Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Drawers with telescopic slides for complete opening.
- Optional lock for doors and drawers.
- Body of drawer 1/3 (302x418x105 mm.).
- Body of drawer 1/2 (302x418x205 mm.).
- Body of drawer 2/3 (302x418x307 mm.).



BME 2000

Características técnicas/Technical characteristics

| Modelos/Models | BME1500 | BME 2000 | BMCE 1500 | BMCE 2000 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 1468 | 1960 |
| Fondo (mm)/Depth | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto (mm)/High | 850/1035 | 850/1035 | 850/1035 | 850/1035 |
| Potencia (W)/Power | 500 | 550 | 500 | 550 |
| Tensión/Frecuencia (V/Hz)/Voltage/Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 245 | 385 | 245 | 385 |
| Puertas,Cajones/Doors,Drawers | 2/0 | 3/0 | 0/4 | 0/6 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1 | 1 | - | - |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/5 | 1/4 | 1/5 | 1/4 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.240,00 | 2.597,00 | 2.933,00 | 3.639,00 |
| COMBINACIÓN BANDEJAS / TRAYS KIT | 256,00 | 351,00 | 256,00 | 351,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 23,00 | 23,00 | | |
| JUEGO DE GUIAS / SET OF SLIDERS | 19,00 | 19,00 | | |
| CERRADURA / LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado serie Snack pre-instalado grupo remoto

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.



Refrigerated underbar Snack series for remote compressor

- Exterior of stainless steel AISI-304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI-304. Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel. Worktop with sanitary upstand of 100mm. and 50mm. of thickness.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors. Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430 mm. Door opening of 375x526 mm.
- Drawers with telescopic slides for complete opening.
- Optional lock for doors and drawers. Doors with double glass (6-15-5) and interior light (CR).
- Body of drawer 1/3 (302x418x105). Body of drawer 1/2 (302x418x205). body of drawer 2/3 (302x418x307).



BM 2000 GR

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BM 1500 GR | BM 2000 GR |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1240 | 1732 |
| Fondo (mm)/Depth | 600 | 600 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage/Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 245 | 385 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.300,00 | 1.616,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 23,00 | 23,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 19,00 | 19,00 |
| KIT 2 CAJONES/DRAWERS BM 1/2x200 | 347,00 | 347,00 |
| KIT 3 CAJONES/DRAWERS BM 1/3x100 | 517,00 | 517,00 |
| KIT 2 CAJONES/DRAWERS BM 2/3x300 + BM 1/3x100 | 432,00 | 432,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado gastronorm 1/1

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- Encimera aislada con poliuretano.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de las puertas (izquierda derecha).
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrilla interior de 325x530 mm.
- Luz de puerta 375x526 mm.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para puertas.



Refrigerated underbar gastronorm 1/1

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100 mm. and 50 mm. of thickness.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.



BMGN 1960

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BMGN 1470 | BMGN 1960 | BMGN 2450 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 550 | 690 | 740 |
| Tensión/Frecuencia (V/Hz)/Voltage / Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 295 | 460 | 625 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1 | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.849,00 | 2.188,00 | 2.588,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| KIT 2 CAJONES/DRAWERS BMGN 1/2x200 | 432,00 | 432,00 | 432,00 |
| KIT 3 CAJONES/DRAWERS BMGN 1/3x100 | 642,00 | 642,00 | 642,00 |
| KIT 2 CAJONES/DRAWERS BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100 | 478,00 | 478,00 | 478,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado gastronorm 1/1 puertas de cristal

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Puerta co doble acristalamiento (6-15-5).
- Posibilidad de cambiar el sentido de las puertas (izquierda-derecha).
- Burlate con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y substitución.
- Parrilla interior de 325x530mm.
- Luz de puerta 375x526mm.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para puertas.



Refrigerated underbar gastronorm 1/1 with glass doors

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304. Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100 mm. and 50 mm. of thickness.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.
- Doors with double glass (6-15-5).



BMGN 1960 CR

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BMGN 1470 CR | BMGN 1960 CR | BMGN 2450 CR |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 720 | 770 | 840 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 295 | 460 | 625 |
| Puertas / Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1 | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C |
| Desescarche / Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control /Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.006,00 | 2.425,00 | 2.903,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado gastronorm 1/1 con cajones.

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cajones extraíbles con guías telescópicas mejoradas para salvar el plano de la encimera.
- Medidas interiores de cajón 1/3 (302x518x105mm.)
- Medidas interiores de cajón 1/2 (302x518x205mm.)
- Medidas interiores de cajón 2/3 (302x518x307mm.)
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para cajones.

Refrigerated underbar gastronorm 1/1 with drawers

- Exterior of stainless steel AISI 304, interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100mm. and 50mm. of thickness.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Drawers with telescopic slides for complete opening.
- Optional lock for drawers.
- Body of drawer 1/3 (302x518x105 mm.).
- Body of drawer 2/3 (302x518x205 mm.).
- Body of drawer 2/3 (302x518x307 mm.).



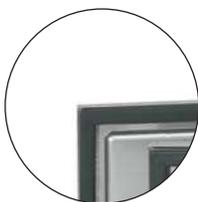
BMGNC 1960

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BMGNC 1470 | BMGNC 1960 | BMGNC 2450 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 550 | 690 | 740 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 295 | 460 | 625 |
| Nº Cajones máximo/Nº Drawers maximum | 4 | 6 | 8 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS (CON KIT 2 CAJONES/DRAWERS) | 2.282,00 | 2.621,00 | 3.020,00 |
| EUROS (CON KIT 4 CAJONES/DRAWERS) | 2.715,00 | 3.053,00 | 3.454,00 |
| EUROS (CON KIT 6 CAJONES/DRAWERS) | | 3.487,00 | 3.886,00 |
| EUROS (CON KIT 8 CAJONES/DRAWERS) | | | 4.320,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado gastronorm 1/1 central

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- Encimera aislada con poliuretano.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de las puertas (izquierda-derecha).
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrilla interior de 325x530 mm.
- Luz de puerta 375x526 mm.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para puertas.



Refrigerated underbar gastronorm 1/1 "Pass thru" counter

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.



BMGN 1960 DC

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BMGN 1470 DC | BMGN 1960 DC |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 690 | 740 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 280 | 435 |
| Puertas/Doors | 2+2 | 3+3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.212,00 | 2.582,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS / SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA / LOCK | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado gastronorm 1/1 central puertas de cristal

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Puerta de doble acristalamiento (6-15-5).
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrilla interior de 325x530 mm.
- Luz de puerta 375x526 mm.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción 3/4.
- Cerradura opcional para puertas.



Gastronorm 1/1 preparation table "Pas thru" with glass doors

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430 mm.
- Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.
- Doors with double glass (6-15-5).



BMGN 1960 DCCR

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BMGN 1470 DCCR | BMGN 1960 DCCR |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 770 | 870 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 280 | 435 |
| Puertas/Doors | 2+2 | 3+3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.527,00 | 3.053,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado Gastronorm 1/1 preparación de ensaladas

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye alojamiento para bandejas Gastro Norm.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrilla interior de 325x530 mm.
- Luz de puerta 375x526 mm.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para puertas.



Gastronorm 1/1 salad preparation table

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors. Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Polyurethane injected worktop and lodging for G/N trays.
- Stainless steel lid with blocked opening hinge.
- Optional lock for doors.



BMGN-E 1960

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BMGN-E 1470 | BMGN-E 1960 |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 550 | 690 |
| Tensión/Frecuencia (V/Hz)/Voltage/Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 295 | 460 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.340,00 | 2.767,00 |
| COMBINACIÓN BANDEJAS / TRAYS KIT | 212,00 | 305,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS / SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/ LOCK | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador refrigerado gastronorm 1/1 preinstalado grupo remoto

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm (opcional).
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Luz puerta de 375x526 mm.
- Tubos conexión evaporador de 3/8".
- Cerradura opcional para puertas y cajones.



Gastronorm 1/1 refrigerator counter for remote compressor

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature. Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100 mm. and 50 mm. of thickness.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors. Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Doors opening of 375x526 mm.
- 3/8" connection tubes to evaporator.
- Optional lock for doors and drawers.



BMGN 1960 GR

Características técnicas / Technical characteristics

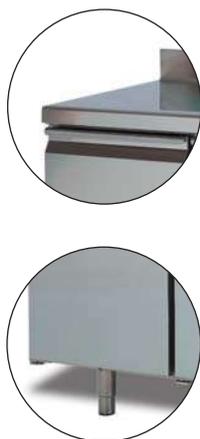
| Modelos/Models | BMGN 1470 GR | BMGN 1960 GR | BMGN 2450 GR |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1240 | 1732 | 2224 |
| Fondo (mm) /Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm) /High | 850 | 850 | 850 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 295 | 460 | 625 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1 | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.402,00 | 1.686,00 | 2.049,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS / SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| KIT 2 CAJONES / DRAWERS BMGN 1/2x200 | 432,00 | 432,00 | 432,00 |
| KIT 3 CAJONES / DRAWERS BMGN 1/3x100 | 642,00 | 642,00 | 642,00 |
| KIT 2 CAJONES / DRAWERS BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100 | 478,00 | 478,00 | 478,00 |
| CERRADURA / LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Bajo mostrador congelación gastronorm 1/1

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100 mm.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrilla interior de 325x530 mm.
- Luz de puerta 375x526 mm.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para puertas.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Descarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.

Refrigerated gastronorm 1/1 freezer

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100 mm. and 50 mm. of thickness.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Door opening of 375x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.



BMGN BT 1960

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | BMGN-BT 1470 | BMGN-BT 1960 | BMGN-BT 2450 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/ Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm)/ Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 720 | 885 | 965 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 295 | 460 | 625 |
| Nº Puertas/Nº Doors | 2 | 3 | 4 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 1/2 | 5/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a | R 404 a |
| EUROS | 2.443,00 | 2.875,00 | 3.348,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS / SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/ LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Mesa refrigerada Gastronorm 1/1 preparación de ensaladas

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Encimera para alojamiento de bandejas.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda- derecha)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Tapa de acero con bloqueo de apertura.
- Luz de puerta 375x526 mm. en los modelos ME-2P, ME-3P.
- Luz de puerta 375x402 en el modelo ME-BAN.
- Cerradura opcional para puertas.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Zona de corte de polietileno en modelo BAN.



ME 3P 1960

Refrigerated Gastronorm 1/1 salad preparation

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop and lodging for GN containers.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Door opening of 375x526 mm. for models ME-2P and ME-3P.
- Door opening of 375x402 mm. for model ME-BAN
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.



ME 1000 EN

Características técnicas / Technical characteristics

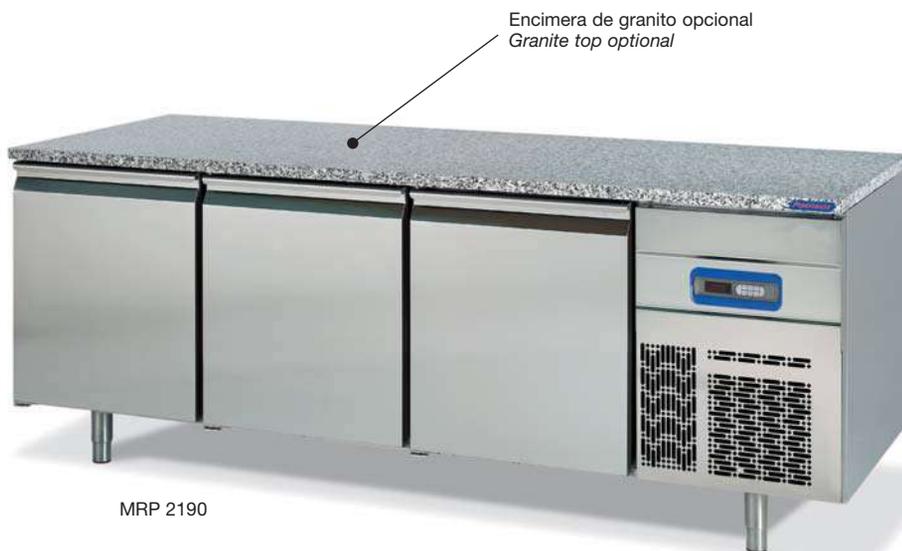
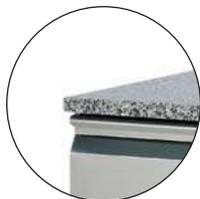
| Modelos/Models | ME-BAN-1000 | ME-1000-EN | ME-1000-PIZZA | ME-1003-PIZZA |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 978 | 978 | 978 | 1460 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 857 | 885/1050 | 865/1129 | 865/1129 |
| Potencia (W)/Power | 500 | 500 | 500 | 625 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 230 | 230 | 230 | 355 |
| Puertas/Doors | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1/3 juegos | 1/3 juegos | 1/3 juegos | 1/3 juegos |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/5 | 1/5 | 1/5 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control /Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.622,00 | 1.772,00 | 1.686,00 | 2.026,00 |
| COMBINACIÓN BANDEJAS/TRAYS KIT | 256,00 | 160,00 | 101,00 | 155,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Mesa refrigerada pastelería bandeja 600x400

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Encimera sin peto trasero de 50 mm. de espesor.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda- derecha)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Luz de puerta de 450x526 mm.
- Cerradura opcional para puertas.

Refrigerated table for bakery 600x400 tray

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Door opening of 450x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.



MRP 2190

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MRP 1620 | MRP 2190 | MRP 2750 |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1618 | 2185 | 2752 |
| Fondo (mm)/Depth | 800 | 800 | 800 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 690 | 740 | 840 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)-Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 405 | 625 | 845 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1/5 juegos | 1/5 juegos | 1/5 juegos |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.049,00 | 2.443,00 | 2.955,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 30,00 | 30,00 | 30,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,50 | 24,50 | 24,50 |
| ENCIMERA GRANITO/GRANITE WORK M/L X 30 ESPESOR | 281,00 | 281,00 | 281,00 |
| BANDEJA INOX./STAINLES STEEL TRAY 600x 400 | 31,00 | 31,00 | 31,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Mesa refrigerada pastelería bandeja 600x400 puerta de cristal

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Encimera sin peto trasero de 50 mm. de espesor.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Puerta doble acristalamiento (6-15-5)
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda- derecha)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Luz de puerta de 450x526 mm.
- Cerradura opcional para puertas.



Refrigerated table for bakery 600x400 tray and glass doors

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Door opening of 450x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Door with double glass (6-15-5).

Encimera de granito opcional
Granite top optional



MRP 2190 CR

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MRP 1620 CR | MRP 2190 CR | MRP 2750 CR |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1618 | 2185 | 2752 |
| Fondo (mm)/Depth | 800 | 800 | 800 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 690 | 740 | 840 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 405 | 625 | 845 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1/5 juegos | 1/5 juegos | 1/5 juegos |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.219,00 | 2.698,00 | 3.295,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 30,00 | 30,00 | 30,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,50 | 24,50 | 24,50 |
| ENCIMERA GRANITO/GRANITE WORK M/L X 30 ESPESOR | 281,00 | 281,00 | 281,00 |
| BANDEJA INOX./STAINLES STEEL TRAY 600x 400 | 31,00 | 31,00 | 31,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Mesa refrigerada pastelería bandeja 600x400 central

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Encimera sin peto trasero de 50 mm. de espesor.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda- derecha)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Luz de puerta de 450x526 mm.
- Cerradura opcional para puertas.



Refrigerated table confectionery 600x400

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Door opening of 450x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.



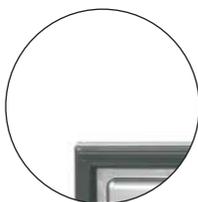
MRP 2190 DC

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MRP 1620 DC | MRP 2190 DC |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1618 | 2185 |
| Fondo (mm)/Depth | 800 | 800 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 740 | 840 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 385 | 590 |
| Puertas/Doors | 2+2 | 3+3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1/5 juegos | 1/5 juegos |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.279,00 | 2.786,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 30,00 | 30,00 |
| JUEGO DE GUIAS / SET OF SLIDERS | 24,50 | 24,50 |
| ENCIMERA GRANITO/ GRANITE WORK M/L X 30 ESPESOR | 281,00 | 281,00 |
| CERRADURA/ LOCK | 25,50 | 25,50 |

Mesa refrigerada pastelería bandeja 600x400 central puerta de cristal

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Encimera sin peto trasero de 50 mm. de espesor.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Puerta doble acristalamiento (6-15-5). Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Luz de puerta de 450x526 mm.
- Cerradura opcional para puertas.



Refrigerated table for bakery 600x400 tray glass doors

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Door opening of 450x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Door with double glass (6-15-5).



MRP 2190 DC-CR

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MRP 1620 DC-CR | MRP 2190 DC-CR |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1618 | 2185 |
| Fondo (mm)/Depth | 800 | 800 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 740 | 840 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 385 | 590 |
| Puertas/Doors | 2+2 | 3+3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1/5 juegos | 1/5 juegos |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | 0°C/+6°C | 0°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.620,00 | 3.297,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 30,00 | 30,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,50 | 24,50 |
| ENCIMERA GRANITO/GRANITE WORK M/L X 30 ESPESOR | 281,00 | 281,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Mesa refrigerada pastelería bandeja 600x400 pre-instalada

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Encimera de 50 mm. de espesor.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Luz de puerta de 450x526 mm.
- Cerradura opcional para puertas.

Refrigerated table confectionery 600x400

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Worktop of 50 mm. thickness
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Door opening of 450x526 mm.



MRP 2190 GR

Características técnicas / Technical characteristics

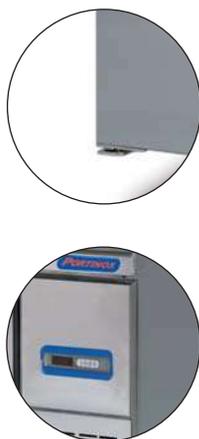
| Modelos/Models | MRP 1620 GR | MRP 2190 GR | MRP 2750 GR |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1390 | 1957 | 2524 |
| Fondo (mm)/Depth | 800 | 800 | 800 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 | 850 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 405 | 625 | 845 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1/5 juegos | 1/5 juegos | 1/5 juegos |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.528,00 | 1.931,00 | 2.340,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 30,00 | 30,00 | 30,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,50 | 24,50 | 24,50 |
| PUERTA CRISTAL (unitario)/GLAS DOOR (unit) | 84,00 | 84,00 | 84,00 |
| BANDEJA INOX./STAINLES STEEL TRAY 600x400 | 31,00 | 31,00 | 31,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Mesa congelación pastelería bandeja 600x400

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Encimera sin peto trasero de 50 mm. de espesor
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrilla interior de 400x600 mm.
- Luz de puerta 450x526 mm.
- Unidad condensadora con guías correderas para su extracción a 3/4.
- Cerradura opcional para puertas.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Descarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.

Freezer table euronorm confectionery 600x400

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Worktop of 50 mm. thickness
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Door opening of 450x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.



MCP 2190 BT

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MCP 1620-BT | MCP 2190 BT |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1618 | 2185 |
| Fondo (mm)/Depth | 800 | 800 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 |
| Potencia (W)/Power | 885 | 965 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 385 | 590 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 1/5 juegos | 1/5 juegos |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/2 | 5/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a |
| EUROS | 2.557,00 | 2.988,00 |
| PARRILLA ADICIONAL / ADDITIONAL GRILLE | 30,00 | 30,00 |
| JUEGO DE GUIAS / SET OF SLIDERS | 24,50 | 24,50 |
| ENCIMERA GRANITO/ GRANITE WORK M/L X 30 ESPESOR | 281,00 | 281,00 |
| CERRADURA/ LOCK | 25,50 | 25,50 |
| BANDEJA INOX. / STAINLES STEEL TRAY 600x 400 | 31,00 | 31,00 |

Mesa refrigerada preparación de pizza

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Encimera para alojamiento de bandejas.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Tapa de acero con bloqueo de apertura.
- Luz de puerta 450x526 mm.
- Cerradura opcional para puertas.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cajones neutros con guías telescópicas para contenedores de 600x400 mm.

Pizza counters with granite work table

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop and lodging for GN containers.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Door opening of 450x526 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.



Opcional / Optional



MP 2300 CN



MP 2300

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MP 1740 | MP 2300 | MP 1740 CN | MP 2300 CN |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1738 | 2305 | 1738 | 2305 |
| Fondo (mm)/Depth | 800 | 800 | 800 | 800 |
| Alto (mm)/High | 830/980 | 830/980 | 830/980 | 830/980 |
| Potencia (W)/Power | 875 | 925 | 500 | 875 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 485 | 700 | 235/175 | 485/175 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 1+Neutro | 2+Neutro |
| Contenedores por puerta/Containers per door | 5(600x400) | 5(600x400) | 5(600x400) | 5(600x400) |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3+1/6 | 3/8+1/6 | 1/4+1/6 | 1/3+1/6 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 3.388,00 | 4.128,00 | 3.450,00 | 4.231,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET SLIDERS | 24,50 | 24,50 | 24,50 | 24,50 |
| BANDEJA INOX./STAINLES STEEL TRAY 600X400 | 31,00 | 31,00 | 31,00 | 31,00 |
| CONTENEDOR POLIPROPILENO/POLYPROPYLENE CONT. | 51,00 | 51,00 | 51,00 | 51,00 |
| OPCIÓN NEUTRO 6 CAJONES/OPTIONAL NEUTRO 6 DRAWERS | 473,00 | 473,00 | 473,00 | 473,00 |
| COMBINACIÓN BANDEJAS/TRYS KIT VIP-1740 | 186,00 | 186,00 | 186,00 | 186,00 |
| COMBINACIÓN BANDEJAS/TRYS KIT VIP-2300 | 314,00 | 314,00 | 314,00 | 314,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Mesa Snack gastronorm

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Bandeja evaporación en acero inoxidable.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cajones extraíbles con guías telescópicas.
- Cuerpo del cajón cerrado (305x508x105 mm.)



MSG 1400

Gastronorm refrigerated Snack bases

- Exterior of stainless steel AISI 304. Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Completely injected compact.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Drawers with telescopic slides for complete opening.
- Body of drawer (305x508x105 mm.).



MSG 1000



MSG 1400

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MSG 1000 | MSG 1400 | MSG 2000 | MSG 2400 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1000 | 1400 | 2000 | 2400 |
| Fondo (mm)/Depth | 650 | 650 | 650 | 650 |
| Alto (mm)/High | 640 | 640 | 640 | 640 |
| Potencia (W)/Power | 265 | 375 | 420 | 500 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 75 | 170 | 265 | 360 |
| Cajones/Drawers | 2 | 4 | 6 | 8 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/6 | 1/5 | 1/4 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +2°C / +6°C | +2°C / +6°C | +2°C / +6°C | +2°C / +6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.613,00 | 2.088,00 | 2.653,00 | 3.288,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Mesa Snack gastronorm grupo remoto

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Bandeja evaporación en acero inoxidable.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cajones extraíbles con guías telescópicas. Con salida mejorada
- Tubo de conexión del evaporador de 3/8"
- Cuerpo del cajón cerrado (305x508x105 mm.).



MSG 1200 GR

Gastronorm refrigerated Snack bases for remote compressor

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Completely injected compact.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Drawers with telescopic slides for complete opening.
- 3/8" connection tubes to the evaporator.
- Triple chamber door seals easy to change.
- Body of drawer (305x508x105 mm.).



MSG 800 GR



MSG 1200 GR

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MSG 800 GR | MSG 1200 GR | MSG 1800 GR | MSG 2200 GR |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 800 | 1200 | 1800 | 2200 |
| Fondo (mm)/Depth | 650 | 650 | 650 | 650 |
| Alto (mm)/High | 640 | 640 | 640 | 640 |
| Tensión/Frecuencia (V/Hz) / Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 75 | 170 | 265 | 360 |
| Cajones/Drawers | 2 | 4 | 6 | 8 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/6 | 1/5 | 1/4 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +2°C+6°C | +2°C+6°C | +2°C+6°C | +2°C+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.350,00 | 1.823,00 | 2.413,00 | 3.027,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Frente mostrador refrigerado

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100mm.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Parrilla interior de 325x430 mm.
- Luz de la puerta de 375x726 mm.
- Unidad condensadora con guías para extracción a 3/4.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.



Refrigerated opposite bar

- Exterior of stainless steel AISI-304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100 mm. and 50 mm. of thickness.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430 mm.
- Door opening of 375x726 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.



FM 2000

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | FM 1500 | FM 2000 | FM 2500 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm)/Depth | 600 | 600 | 600 |
| Alto (mm)/High | 1050 | 1050 | 1050 |
| Potencia (W)/Power | 550 | 690 | 740 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 325 | 510 | 695 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 2 | 2 | 2 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Tra./Temperature range 32° | 0°/+6° | 0°/+6° | 0°/+6° |
| Desescarche/Defrost | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital | Digital | Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134a | R 134a | R 134a |
| Serie/Serie | 2Cajones/2 Drawers | 2Cajones/2 Drawers | 2Cajones/2 Drawers |
| Opcional/Optional | Tolva/Coffee drawer | Tolva/Coffee drawer | Tolva/Coffee drawer |
| EUROS | 1.826,00 | 2.200,00 | 2.557,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 23,00 | 23,00 | 23,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 19,00 | 19,00 | 19,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Frente mostrador refrigerado con puertas de cristal

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- La encimera está inyectada con poliuretano expandido e incluye un peto sanitario de 100 mm.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Parrilla interior de 325x430 mm.
- Luz de la puerta de 375x726 mm.
- Unidad condensadora con guías para extracción a 3/4.
- Puerta doble acristalamiento (6-15-5).
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.



FM 2000 CR

Refrigerated opposite bar with glass doors

- Exterior of stainless steel AISI 304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Polyurethane injected sliding doors with integrated handle.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Worktop with sanitary upstand of 100 mm. and 50 mm. of thickness.
- Possibility of changing the opening sense of the doors.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x430 mm.
- Door opening of 375x726 mm.
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts.
- Optional lock for doors.
- Doors with double glass (6-15-5).

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | FM 1500 CR | FM 2000 CR | FM 2500 CR |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm)/Depth | 600 | 600 | 600 |
| Alto (mm)/High | 1050 | 1050 | 1050 |
| Potencia (W)/Power | 735 | 800 | 930 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 325 | 510 | 695 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 2 | 2 | 2 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Tra./Temperature range 32° | 0°/+6° | 0°/+6° | 0°/+6° |
| Desescarche/Defrost | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital | Digital | Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134a | R 134a | R 134a |
| Serie/Serie | 2Cajones/ 2 Drawers | 2Cajones/ 2 Drawers | 2Cajones/ 2 Drawers |
| Opcional/Optional | Tolva/Coffee drawer | Tolva/Coffee drawer | Tolva/Coffee drawer |
| EUROS | 2.009,00 | 2.475,00 | 2.923,00 |
| PARRILLA ADICIONAL/ADDITIONAL GRILLE | 23,00 | 23,00 | 23,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 19,00 | 19,00 | 19,00 |
| CERRADURA/ LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Mueble para cafetera

- Cuerpo central, estantes, columnas y partes vistas del respaldo en acero inoxidable AISI-304.
- Canto frontal de la encimera redondeado.
- Peto trasero sanitario de 100 mm.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- Tiradores de cajones y puertas integrados en el desarrollo de la chapa del cuerpo.
- Separación entre estantes de 330,225 y 200 mm.



Coffee unit

- Central part, shelves, back sides and supports of stainless steel AISI-304.
- Drawers, doors and coffee drawers with integrated handle.
- Space between shelves of 330, 225 and 200 mm.
- Back splash of 100 mm.



MC 2000



MC 1000 CD



MC 820

Características técnicas/Technical characteristics

| Modelos/Models | MC 820 | MC 1000 CD/CI | MC 1500 | MC 2000 | MC 2500 |
|---------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|
| Largo (mm) / Length | 820 | 1000 | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm) / Depth | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto (mm) / High | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 |
| Estantes / Shelves | 0 | 3 | 3 | 3 | 816 |
| EUROS | 552,00 | 656,00 | 869,00 | 920,00 | 1.197,00 |

CD = Cuerpo Lado derecho / Block on the right

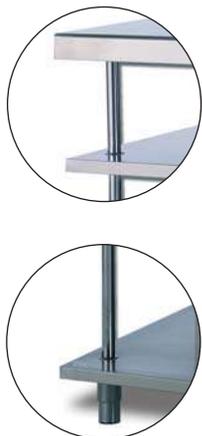
CI = Cuerpo lado izquierdo / Block on the left

Mueble estantería frente mostrador

- Canto frontal de la encimera redondeado.
- Peto trasero sanitario de 100 mm.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- Combinable con frentes, mostradores y mueble para cafetera.
- Separación entre estantes de 330,225 y 200 mm.

Shelf unit

- Shelves, back sides and supports of stainless steel AISI-304.
- Space between shelves of 330, 225 and 200 mm.
- Back splash of 100 mm.



ME 2000/600

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ME 1500/300 | ME 2000/300 | ME 2500/300 |
|------------------|---------------|---------------|---------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm)/Depth | 300 | 300 | 300 |
| Alto (mm)/High | 1050 | 1050 | 1050 |
| Estantes/Shelves | 3 | 3 | 3 |
| EUROS | 549,00 | 680,00 | 984,00 |

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ME 1500/600 | ME 2000/600 | ME 2500/600 |
|------------------|---------------|---------------|-----------------|
| Largo(mm)/Length | 1468 | 1960 | 2452 |
| Fondo (mm)/Depth | 600 | 600 | 600 |
| Alto (mm)/High | 1050 | 1050 | 1050 |
| Estantes/Shelves | 3 | 3 | 3 |
| EUROS | 607,00 | 754,00 | 1.106,00 |

Armario refrigeración serie Snack (I)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda- derecha).
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrillas interiores de 530x460 mm. (AR 500)
- Parrillas interiores de 530x510 mm. (AR 1000)
- Luz de puerta grande de 580x1.345 mm.
- Luz de puerta pequeña de 580x615 mm.
- Cerradura opcional para puertas

Refrigerator Snack serie (I) with under mounted unit

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet
- Control of final defrost temperature. Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x460 mm. (AR 500).
- Interior shelves of 530x510 mm. (AR 1000).
- Big door opening of 580x1.345 mm.
- Small door opening of 580x615 mm.
- Optional lock for doors.



AR 500-1P



AR 500-2P



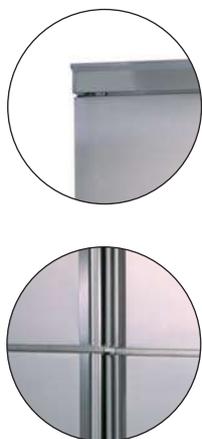
AR 1000-3P

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AR 500-1P | AR 500-2P | AR 1000-2P | AR 1000-3P | AR 1000-4P |
|---|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 687 | 1385 | 1385 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 2030 | 2030 | 2030 | 2030 | 2030 |
| Potencia (W)/Power | 650 | 650 | 820 | 820 | 820 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 470 | 470 | 1040 | 1040 | 1040 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/4 | 3/8 | 3/8 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada /Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo/Operating range 32° | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital | Digital | Digital | Digital | Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.741,00 | 1.781,00 | 2.372,00 | 2.419,00 | 2.458,00 |
| PARRILLA/GRATE | 32,00 | 32,00 | 32,00 | 32,00 | 32,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 21,00 | 21,00 | 21,00 | 21,00 | 21,00 |
| BARRA/BARS FOR MEAT SET | 131,00 | 131,00 | 131,00 | 131,00 | 131,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración Serie Snack (II)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda- derecha)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Parrillas interiores de 530x510 mm.
- Luz de puerta grande de 580x1.345 mm.
- Luz de puerta pequeña de 580x615 mm.
- Cerradura opcional para puertas.



Refrigerator Snack serie (II) with under mounted unit

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x510 mm. (AR 1600).
- Big door opening of 580x1.345 mm.
- Small door opening of 580x615 mm.
- Optional lock for doors.



AR 1600-5P

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AR 1600-3P | AR 1600-5P | AR 1600-6P |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 2081 | 2081 | 2081 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 2030 | 2030 | 2030 |
| Potencia (W)/Power | 1610 | 1610 | 1610 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 1610 | 1610 | 1610 |
| Puertas/Doors | 3 | 5 | 6 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 9 | 9 | 9 |
| Compresor (HP)/Compressor | 5/8 | 5/8 | 5/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 3.477,00 | 3.528,00 | 3.560,00 |
| PARRILLA/GRATE | 32,00 | 32,00 | 32,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 21,00 | 21,00 | 21,00 |
| BARRA/BARS FOR MEAT SET | 131,00 | 131,00 | 131,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración Serie Snack con compartimento pescado o congelación

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas (izquierda-derecha).
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- **Compartimento de pescado o congelación localizado en la parte izquierda.**
- Desescarche por gas caliente.
- Parrillas interiores de 530x510 mm.
- Luz de puerta grande de 580x1.345 mm.
- Luz de puerta pequeña de 580x615 mm.
- Grupos independientes para cada cámara.
- Cerradura opcional para puertas.



ARDP 1600-5P

Refrigerator Snack serie with fish or freezing compartment

- Exterior of stainless steel AISI-304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature. Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change. Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Interior shelves of 530x510 mm. (AR 1000 - AR 1600).
- Big door opening of 580x1.345 mm.
- Small door opening of 580x615 mm.
- **Fish or freezing compartment is located in the left part.**
- Independent refrigerating units for each department.
- Optional lock for doors.



ARBT 1000-3P

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARDP 1000-3P | ARBT 1000-3P | ARDP 1600-5P | ARBT 1600-5P |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1385 | 1385 | 2081 | 2081 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 2030 | 2030 | 2030 | 2030 |
| Potencia (W)/Power | 975 | 975 | 1260 | 1260 |
| Tensión-Frecuencia/Voltage-frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l) Capacity | 230/780 | 230/780 | 230/1350 | 230/1350 |
| Puertas / Doors | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 2/4 | 4 | 2/7 | 7 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/6 3/8 | 1/3 3/8 | 1/6 5/8 | 1/3 5/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Grav. | Forzada/Forced | Forzada/Grav. | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C+2°C/-2°C+8°C | -18°C/-2°C+8°C | -2°C+2°C/22°C+8°C | -18°C/-2°C+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a/R 404 a | R 134 a | R 134 a/R 404 a |
| EUROS | 3.074,00 | 3.270,00 | 4.179,00 | 4.259,00 |
| PARRILLA/GRATE | 32,00 | 32,00 | 32,00 | 32,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 21,00 | 21,00 | 21,00 | 21,00 |
| BARRA/Bars for meat set | 131,00 | 131,00 | 131,00 | 131,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| Contenedor inox/Stainless steel container | 220,00 | 220,00 | 220,00 | 220,00 |

Armario expositor refrigerado serie Snack

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Puerta de doble acristalamiento (6-15-5)
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Parrillas interiores de 530x460 mm. para modelo AREX 500.
- Parrillas interiores de 530x510 mm. para modelos AREX 1000/1600.
- Iluminación interior incorporada.
- Cerradura opcional para puertas.



AREX 1000-2P

Glass door Snack refrigerator with under mounted unit

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x460 mm. (AREX 500).
- Interior shelves of 530x510 mm. (AREX 1000/1600).
- Optional lock for doors.
- Door with double glass (6-15-5).
- Triple chamber door seals easy to change.
- Interior light.



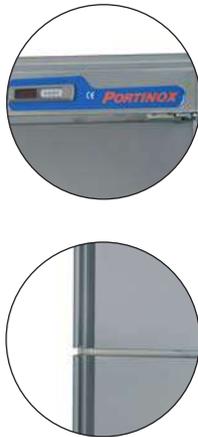
AREX 500-1P

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AREX 500-1P | AREX 1000-2P | AREX 1600-3P |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 1385 | 2081 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 2030 | 2030 | 2030 |
| Potencia (W)/Power | 775 | 1050 | 1250 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 470 | 1040 | 1610 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 | 3 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 4 | 8 | 12 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 5/8 | 3/4 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.905,00 | 2.837,00 | 3.900,00 |
| PARRILLA/GRATE | 32,00 | 32,00 | 32,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 21,00 | 21,00 | 21,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario congelación Snack (I)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Parrillas interiores de 534x460 mm. (AR 501/502-BT).
- Parrillas interiores de 530x510 mm. (AR 1002-BT).
- Luz puerta grande de 580x1.345 mm.
- Luz puerta pequeña 580x615 mm.
- Cerradura opcional para puertas.



AR 502 BT

Freezer Snack (I) with under mounted unit

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x460 mm. AREX 501-BT.
- Interior shelves of 530x510 AREX-1002-BT.
- Optional lock doors.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.



AR 501 BT

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AR 501 BT | AR 502 BT | AR 1002 BT |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 687 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 2030 | 2030 | 2030 |
| Potencia (W)/Power | 885 | 885 | 1110 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 470 | 470 | 1040 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 | 2 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 3 | 3 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/2 | 1/2 | 1 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a | R 404 a |
| EUROS | 2.452,00 | 2.493,00 | 3.186,00 |
| PARRILLA/GRATE | 32,00 | 32,00 | 32,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 21,00 | 21,00 | 21,00 |
| BARRA/Bars for meat set | 131,00 | 131,00 | 131,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario congelación Snack (II)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Parrillas interiores de 530x510 mm.
- Luz puerta grande de 580x1.345 mm.
- Luz puerta pequeña de 580x615 mm.
- Cerraduras opcional para puertas.
- Grupos independientes para cada cámara en el modelo MX.



Freezer Snack (II) with under mounted unit

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x510 mm. (AR 1002.)
- Optional lock doors.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.
- Independent refrigerating units for each department (MX).



AR 1003 BT

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AR1003 BT | AR 1004 BT | AR1002 MX |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1385 | 1385 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 2030 | 2030 | 2030 |
| Potencia (W)/Power | 1110 | 1110 | 650/885 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 1040 | 1040 | 470/470 |
| Puertas/Doors | 3 | 4 | 2 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 6 | 6 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1 | 1 | 1/4+1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C | -2°C+8°C/-18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a | R 134a/R404a |
| EUROS | 3.237,00 | 3.284,00 | 3.844,00 |
| PARRILLA/GRATE | 32,00 | 32,00 | 32,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 21,00 | 21,00 | 21,00 |
| BARRA/BARS FOR MEAT SET | 131,00 | 131,00 | 131,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario expositor congelación Snack

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Parrillas interiores de 530x460 mm. (AREX-501-BT)
- Parrillas interiores de 530x510 mm. (AREX-1002-BT)
- Luz puerta grande de 580x1.345 mm.
- Puerta con triple acristalamiento (4-8-3-8-3)
- Cerraduras opcional para puertas.



Glass door freezer with under mounted unit

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x460 mm. AREX501-BT.
- Interior shelves of 530x510 mm. AREX1002-BT.
- Optional lock doors.
- Door with triple glass (4-8-3-8-3).
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.



AREX 501 BT



AREX 1002 BT

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AREX 501-BT | AREX 1002-BT |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 700 | 700 |
| Alto (mm)/High | 2030 | 2030 |
| Potencia (W)/Power | 910 | 1320 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 470 | 1040 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 3 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/2 | 1 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a |
| EUROS | 2.790,00 | 4.000,00 |
| PARRILLA/GRATE | 32,00 | 32,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 21,00 | 21,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración gastronorm 2/1

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 530x650 mm.
- Luz de puerta grande de 580x1.495 mm.
- Luz de puerta pequeña 580x685 mm.
- **Sistema refrigeración compacto MONOBLOCK**



ARG 700 1P

Gastronorm 2/1 refrigerator

- Exterior of stainless steel AISI-304, back of galvanized metal plate.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530 x 650 mm.
- Big door opening of 580 x 1.495 mm.
- Small door opening of 580 x 685 mm.
- Optional lock doors.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- **Compact refrigeration system MONOBLOCK**



ARG 1400 2P

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARG 700-1P | ARG 700-2P | ARG 1400-2P | ARG 1400-3P | ARG 1400-4P |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 687 | 1385 | 1385 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 794 | 794 | 794 | 794 | 794 |
| Alto (mm)/High | 2125 | 2125 | 2125 | 2125 | 2125 |
| Potencia (W)/Power | 795 | 795 | 945 | 945 | 945 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 590 | 590 | 1290 | 1290 | 1290 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 1/3 | 1/2 | 1/2 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a |
| EUROS | 1.939,00 | 1.977,00 | 2.973,00 | 3.013,00 | 3.051,00 |
| PARRILLA/GRATE | 35,00 | 35,00 | 35,00 | 35,00 | 35,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,00 | 24,00 | 24,00 | 24,00 | 24,00 |
| BARRA/BARS FOR MEAT SET | 131,00 | 131,00 | 131,00 | 131,00 | 131,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario expositor refrigerado gastronorm 2/1

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Puerta con doble acristalamiento (6-15-5)
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 530x650 mm.
- Luz de puerta grande de 580x1.495 mm.
- **Sistema refrigeración compacto MONOBLOCK**



AREXG 1400 2P

Gastronorm 2/1 glass door refrigerator

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Door with double glass (6-15-5).
- Optional lock doors.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 530x650 mm.
- Big door opening of 580x1.495 mm.
- **Compact refrigeration system MONOBLOCK**



AREXG 700 1P

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AREXG 700-1P | AREXG 1400-2P |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 794 | 794 |
| Alto (mm)/High | 2125 | 2125 |
| Potencia (W)/Power | 900 | 1220 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 590 | 1290 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 4 | 4 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 5/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +2°C +6°C | +2°C +6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.044,00 | 3.099,00 |
| PARRILLA/GRATE | 35,00 | 35,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,00 | 24,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario congelación Gastronorm 2/1 (I)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Parrillas interiores de 530x650 mm.
- Luz puerta 580x1.495 mm.
- Cerradura opcional para puertas.
- **Sistema refrigeración compacto MONOBLOCK**



ARG 701 BT

Gastronorm 2/1 Freezer (I)

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x650 mm.
- Door opening of 580x1.495 mm.
- Optional lock doors.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve
- **Compact refrigeration system MONOBLOCK**



ARG 1402 BT

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARG 701 BT | ARG 702 BT | ARG 1402 BT |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 687 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 794 | 794 | 794 |
| Alto (mm)/High | 2125 | 2125 | 2125 |
| Potencia (W)/Power | 1000 | 1000 | 1390 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 590 | 590 | 1290 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 | 2 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 3 | 3 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 5/8 | 5/8 | 1 1/4 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a | R 404 a |
| EUROS | 2.591,00 | 2.628,00 | 3.683,00 |
| PARRILLA/GRATE | 35,00 | 35,00 | 35,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,00 | 24,00 | 24,00 |
| BARRA/Bars for meat set | 131,00 | 131,00 | 131,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario congelación Gastronorm 2/1 (II)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Parrillas interiores de 530x650 mm.
- Luz puerta 580x1.495 mm.
- Cerraduras opcional para puertas.
- Grupos independientes para cada cámara en el modelo MX
- **Sistema refrigeración compacto MONOBLOCK**

Gastronorm 2/1 Freezer (II)

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x650 mm.
- Door opening of 580x1.495 mm.
- Optional lock doors.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.
- Independent refrigerating units for each department (MX).
- **Compact refrigeration system MONOBLOCK**



ARG 1402 MX

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARG 1403 BT | ARG 1404 BT | ARG 1402 MX |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1385 | 1385 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 794 | 794 | 794 |
| Alto (mm)/High | 2125 | 2125 | 2125 |
| Potencia (W)/Power | 1390 | 1390 | 795/1000 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 1290 | 1290 | 590/590 |
| Puertas/Doors | 3 | 4 | 2 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 6 | 6 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1 1/4 | 1 1/4 | 1/3+5/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C | -2° +8°/-18° |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a | R 134 a / R 404 a |
| EUROS | 3.720,00 | 3.757,00 | 4.483,00 |
| PARRILLA/GRATE | 35,00 | 35,00 | 35,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,00 | 24,00 | 24,00 |
| BARRA/Bars for meat set | 131,00 | 131,00 | 131,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario expositor congelación Gastronorm 2/1

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Puertas con tirador integrado.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Parrillas interiores de 530x650 mm.
- Luz puerta 580x1495 mm.
- Cerraduras opcional para puertas.
- Puerta con triple acristalamiento (4-8-3-8-3) calefactado para evitar la condensación exterior.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.
- Parrillas interiores de 530x650 mm.
- Luz puerta 580x1.495 mm.
- Cerraduras opcional para puertas.
- **Sistema refrigeración compacto MONOBLOCK**



AREXG 701 BT

2/1 Gastronorm glass door freezer

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 530x650 mm.
- Door opening of 580x1.495 mm.
- Door with heated triple glass (4-8-3-8-3) to avoid the exterior condensation.
- Optional lock doors.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve
- **Compact refrigeration system MONOBLOCK**



AREXG 1400 BT

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AREXG 701-BT | AREXG1400-BT |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 794 | 794 |
| Alto (mm)/High | 2125 | 2125 |
| Potencia (W)/Power | 1150 | 1690 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 590 | 1290 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 3 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 5/8 | 1 1/4 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a |
| EUROS | 3.016,00 | 4.618,00 |
| PARRILLA/GRATE | 35,00 | 35,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,00 | 24,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración Gastronorm pastelería (600X400)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Luz de puerta de 580x1.495 mm.
- Cerradura opcional para puertas.
- **Sistema refrigeración compacto MONOBLOCK**



ARGP 700 1P

Gastronorm 2/1 refrigerator for confectionery

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Big door opening of 580x1.495 mm.
- Optional lock doors.
- **Compact refrigeración system MONOBLOCK**



ARGP 1400 2P

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGP 700-1P | ARGP 1400-2P |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 794 | 794 |
| Alto (mm)/High | 2125 | 2125 |
| Potencia (W)/Power | 795 | 945 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 590 | 1290 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Juegos de guías/Slides | 17 | 34 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C +8°C | -2°C +8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.111,00 | 3.459,00 |
| PARRILLA/GRATE | 35,00 | 35,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,00 | 24,00 |
| BANDEJA INOX. STAINLESS STEEL TRAY 600x400 | 31,00 | 31,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario congelación Gastronorm pastelería (600x400)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Marcos de puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Luz de puerta de 580x1.495 mm.
- Cerradura opcional para puertas
- **Sistema refrigeración compacto MONOBLOCK**



ARGP 700 BT 1P

Gastronorm 2/1 freezer for confectionery

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.
- Interior shelves of 400x600 mm.
- Big door opening of 580x1.495 mm.
- Optional lock doors.
- **Compact refrigeration system MONOBLOCK**



ARGP 1400 BT 2P

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGP 700-BT-1P | ARGP 1400-BT-2P |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 794 | 794 |
| Alto (mm)/High | 2125 | 2125 |
| Potencia (W)/Power | 1000 | 1390 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 590 | 1290 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Juego de guías/Slides | 17 | 34 |
| Compresor (HP)/Compressor | 5/8 | 1 1/4 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Foced | Forzada/Foced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 ^a | R404a |
| EUROS | 2.769,00 | 4.192,00 |
| PARRILLA/GRATE | 35,00 | 35,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,00 | 24,00 |
| BANDEJA INOX. STAINLESS STEEL TRAY 600x400 | 31,00 | 31,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración Gastronorm 1/1 (I)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 325 x 530 mm.
- Luz de puerta grande de 375 x 1.495 mm.
- Luz de puerta pequeña de 375 x 685 mm.



ARGN 301

Gastronorm 1/1 refrigerator (I)

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Optional lock doors.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Big door opening of 375x1.495 mm.
- Small door opening of 375x685 mm.



ARGN 302

Características técnicas/Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGN 301 | ARGN 302 |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 482 | 482 |
| Fondo (mm)/Depth | 695 | 695 |
| Alto (mm)/High | 2100 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 450 | 450 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 325 | 325 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 3 | 3 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/4 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.570,00 | 1.604,00 |
| PARRILLA/GRATE | 25,50 | 25,50 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración Gastronorm 1/1 (II)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Luz de puerta grande de 375x1.495 mm.
- Luz de puerta pequeña de 375x685 mm

Gastronorm 1/1 refrigerator (II)

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Optional lock doors.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Big door opening of 375x1.495 mm.
- Small door opening of 375x685 mm.



ARGN 602



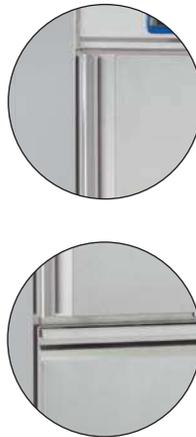
ARGN 603

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGN 602 | ARGN 603 | ARGN 604 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 974 | 974 | 974 |
| Fondo (mm)/Depth | 695 | 695 | 695 |
| Alto (mm)/High | 2100 | 2100 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 580 | 580 | 580 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 745 | 745 | 745 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 6 | 6 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 3/8 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.136,00 | 2.167,00 | 2.216,00 |
| PARRILLA/GRATE | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración Gastronorm 1/1 con cajones (I)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cerradura opcional para puertas y cajones.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Luz de puerta grande de 375x1.495 mm.
- Luz de puerta pequeña de 375x685 mm.
- Medidas interiores de cajón 1/2 305x515x285 mm.
- Medidas interiores de cajón 1/3 305x515x160 mm.



Gastronorm 1/1 refrigerator with drawers (I)

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Optional lock doors and drawers.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Big door opening of 375x1.495 mm.
- Small door opening of 375x685 mm.
- Body of drawer 1/2 305x515x285 mm.
- Body of drawer 1/3 305x515x160 mm.



ARGN 322

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGN 322 | ARGN 323 | ARGN 632 | ARGN 633 | ARGN 642 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 482 | 482 | 974 | 974 | 974 |
| Fondo (mm)/Depth | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| Alto (mm)/High | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 450 | 450 | 580 | 580 | 580 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 325 | 325 | 745 | 745 | 745 |
| Puertas/Doors Cajones/Drawers | 1/2 | 1/3 | 2/2 | 2/3 | 3/2 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 2 | 2 | 5 | 5 | 5 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/4 | 3/8 | 3/8 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a |
| EUROS | 2.130,00 | 2.245,00 | 2.693,00 | 2.809,00 | 2.741,00 |
| PARRILLA/GRATE | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración Gastronorm 1/1 con cajones (II)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Luz de puerta grande de 375x1.495 mm.
- Luz de puerta pequeña de 375x685 mm.
- Medidas interiores de cajón 1/2 305x515x285 mm.
- Medidas interiores de cajón 1/3 305x515x160 mm.



Gastronorm 1/1 refrigerator with drawers (II)

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Optional lock doors.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Big door opening of 375x1.495 mm.
- Small door opening of 375x685 mm.
- Body of drawer 1/2 305x515x285 mm.
- Body of drawer 1/3 305x515x160 mm.



ARGN 644

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGN 643 | ARGN 644 | ARGN 645 | ARGN 646 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 974 | 974 | 974 | 974 |
| Fondo (mm)/Depth | 695 | 695 | 695 | 695 |
| Alto (mm)/High | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 580 | 580 | 580 | 580 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 745 | 745 | 745 | 745 |
| Puertas/Doors Cajones/Drawers | 3/3 | 2/2+2 | 2/2+3 | 2/3+3 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 5 | 4 | 4 | 4 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 3/8 | 3/8 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C | -2°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.856,00 | 3.267,00 | 3.382,00 | 3.498,00 |
| PARRILLA/GRATE | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario expositor refrigeración Gastronorm 1/1

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Puerta con doble acristalamiento (6-15-5).
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Luz de puerta grande de 375x1.495 mm.



Gastronorm 1/1 glass door refrigerator

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Door with double glass (6-15-5).
- Optional lock doors.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Big door opening of 375x1.495 mm.



ARGN 600 CR

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGN 300 CR | ARGN 600 CR |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 482 | 974 |
| Fondo (mm)/Depth | 695 | 695 |
| Alto (mm)/High | 2100 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 530 | 620 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 325 | 745 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 4 | 8 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.718,00 | 2.558,00 |
| PARRILLA/GRATE | 25,50 | 25,50 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario congelación Gastronorm 1/1 (I)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Luz de puerta grande de 375x1.495 mm.
- Luz de puerta pequeña de 375x685 mm.
- Desescarche por gas caliente.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Válvula de expansión.



Gastronorm 1/1 freezer (I)

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Optional lock doors.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Big door opening of 375x1.495 mm.
- Small door opening of 375x685 mm.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.



ARGN 301 BT



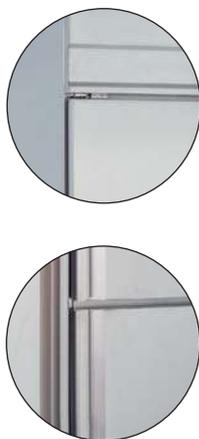
ARGN 302 BT

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGN 301 BT | ARGN 302 BT |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 482 | 482 |
| Fondo (mm)/Depth | 695 | 695 |
| Alto (mm)/High | 2100 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 720 | 720 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 325 | 325 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 3 | 3 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a |
| EUROS | 2.202,00 | 2.242,00 |
| PARRILLA/GRATE | 25,50 | 25,50 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario congelación Gastronorm 1/1 (II)

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Luz de puerta grande de 375x1.495 mm.
- Luz de puerta pequeña de 375x685 mm
- Desescarche por gas caliente.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Válvula de expansión.
- Grupos frigoríficos independientes para cada cámara en el modelo MX.



ARGN 602 BT



ARGN 603 BT

Gastronorm 1/1 Freezer (II)

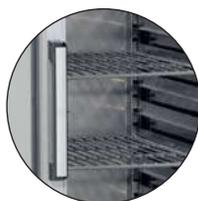
- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Optional lock doors.
- Triple chamber doors seals easy to change.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Big door opening of 375x1.495 mm.
- Small door opening of 375 x 685 mm.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.
- Independent refrigerating units for each department (MX).

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGN 602 BT | ARGN 603 BT | ARGN 604 BT | ARGN 602 MX |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 974 | 974 | 974 | 974 |
| Fondo (mm)/Depth | 695 | 695 | 695 | 695 |
| Alto (mm)/High | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 885 | 885 | 885 | 1170 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 745 | 745 | 745 | 325+325 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 | 4 | 2 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 5/8 | 5/8 | 5/8 | 1/4+1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C | -18°C | -2°C+8°C/-18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a | R 404 a | R 134 a/R 404 a |
| EUROS | 2.956,00 | 2.988,00 | 3.035,00 | 3.459,00 |
| PARRILLA/GRATE | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 | 25,50 | 25,50 |

Armario expositor congelación Gastronorm 1/1

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Puertas con tirador integrado.
- Bandeja evaporativa de acero inoxidable.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Parrillas interiores de 325x530 mm.
- Luz puerta 375x1.495 mm.
- Cerraduras opcional para puertas.
- Puerta con triple acristalamiento (4-8-3-8-3) calefactado para evitar la condensación exterior.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.



AREXG 602 BTCR



AREXG 301 BTCR

1/1 Gastronorm glass door freezer

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 325x530 mm.
- Door opening of 375x1.495 mm.
- Door with heated triple glass (4-8-3-8-3) to avoid the exterior condensation.
- Optional lock doors.
- Heat door frame to avoid accumulation of ice.
- Defrost by hot gas.
- Expansion valve.

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | AREXG 301-BTCR | AREXG 602-BTCR |
|--|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 482 | 974 |
| Fondo (mm)/Depth | 695 | 695 |
| Alto (mm)/High | 2100 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 820 | 1080 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/ Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 325 | 745 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Nº Parrillas/Nº Grilles | 3 | 6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 5/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -18°C | -18°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a |
| EUROS | 2.510,00 | 3.697,00 |
| PARRILLA/GRATE | 25,50 | 25,50 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 22,00 | 22,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Armario refrigeración Gastronorm pescado 600x400

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- La altura de las patas es ajustable hasta un máximo de 150 mm. para facilitar la limpieza del suelo y la estabilidad del mueble.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Contrapuerta embutida para aumentar el espesor del aislante.
- Cerradura opcional para puertas.
- Parrillas interiores de 400x600 mm.
- Luz de puerta de 580x1.495 mm.
- **Sistema refrigeración compacto MONOBLOCK**



Gastronorm 2/1 fish refrigerator

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Optional lock doors.
- Interior shelves of 400 x 600 mm.
- Big door opening of 580x 1.495 mm.
- **Compact refrigeration system MONOBLOCK**



ARGN 701 PESC

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ARGN 701 PESC | ARGN 1402 PESC |
|---|----------------------------------|-----------------------------------|
| Largo(mm)/Length | 687 | 1385 |
| Fondo (mm)/Depth | 794 | 794 |
| Alto (mm)/High | 2125 | 2100 |
| Potencia (W)/Power | 795 | 945 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 590 | 1290 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 0/7 | 0/14 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -2°C/+2°C | -2°C/+2°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| Equipamiento de serie/Series equipment | 7 juegos de guías/Set of Sliders | 14 juegos de guías/Set of Sliders |
| Equipamiento opcional/Optional equipment | 7 contenedores/Container | 14 contenedores/Container |
| EUROS | 2.390,00 | 3.919,00 |
| CONTENEDOR DE POLIPROPILENO/POLIPROPYLENE CONTAINER | 62,00 | 62,00 |
| CONTENEDOR INOX/STAINLESS STEEL CONTAINER | 226,00 | 226,00 |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 24,50 | 24,50 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Expositor de bebidas refrigerado

- Interior y exterior en chapa de acero plastificada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's.
- Bandeja evaporativa.
- Puertas en plástico con tirador integrado.
- Cerradura integrada para las puertas.
- Burlete fácilmente sustituible.
- Soportes y parrillas fácilmente desmontables para la limpieza.
- Puerta con doble aislamiento (6-10-4).
- Termómetro/termostato digital.
- Sistema de condensación ventilada.
- Luz en el interior de la cámara.
- Puertas correderas en el modelo EV 250 PC.

Bottle cooler

- Interior and exterior of laminated plate.
- Insulation by free CFC's polyurethane high pressure injected.
- Evaporation tray.
- Plastic doors with integrated handle.
- Integrated lock for doors.
- Doors seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Door with double glass (6-10-4).
- Digital thermometer/thermostat.
- Illumination inside the cabinet.
- Sliding doors for model EV 250 PC.



EV 150 PS



EV 250 PD



EV 350 PT

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | EV 150 PS | EV 250 PD | EV 250 PC | EV 350 PT |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 600 | 900 | 900 | 1350 |
| Fondo (mm)/Depth | 510 | 510 | 510 | 510 |
| Alto (mm)/High | 920 | 920 | 920 | 920 |
| Potencia (W)/Power | 325 | 350 | 350 | 425 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 140 | 220 | 220 | 330 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Nº de parrillas/Nº grates | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/5 | 1/5 | 1/5 | 1/4 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +4°C/+12°C | +4°C/+12°C | +4°C/+12°C | +4°C/+12°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 698,00 | 942,00 | 956,00 | 1.187,00 |
| PARRILLA/GRATE | 10,60 | 18,00 | 18,00 | 39,00 |

Expositor de bebidas refrigerado

- Interior y exterior en chapa de acero plastificada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's.
- Bandeja evaporativa.
- Puertas en plástico con tirador integrado.
- Cerradura integrada para las puertas.
- Burlete fácilmente sustituible.
- Soportes y parrillas fácilmente desmontables para la limpieza.
- Puerta con doble aislamiento (6-10-4).
- Termómetro/termostato digital.
- Sistema de condensación ventilada.
- Luz en el interior de la cámara.

Bottle cooler

- Interior and exterior of laminated plate.
- Insulation by free CFC's polyurethane high pressure injected.
- Evaporation tray.
- Plastic doors with integrated handle.
- Integrated lock for doors.
- Doors seals easy to change.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Door with double glass (6-10-4).
- Digital thermometer/thermostat.
- Illumination inside the cabinet.



EV 530 PS



EV 830 PD



EVV 530 PS



EVV 830 PD

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | EV 530 PS | EV 830 PD | EVV 530 PS | EVV 830 PD |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 600 | 900 | 600 | 900 |
| Fondo (mm)/Depth | 510 | 510 | 510 | 510 |
| Alto (mm)/High | 1820 | 1820 | 1820 | 1820 |
| Potencia (W)/Power | 350 | 475 | 350 | 475 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 280 | 435 | 280 | 435 |
| Puertas/Doors | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Nº de parrillas/Nº grates | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 | 1/4 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +4°C/+12°C | +4°C/+12°C | +4°C/+12°C | +4°C/+12°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.264,00 | 1.631,00 | 1.474,00 | 2.044,00 |
| PARRILLA/GRATE | 10,60 | 18,00 | 67,00 | 102,00 |

Armario expositor refrigerado serie 330 y serie ERC

- Exterior en chapa de acero plastificada.
- Interior en chapa plastificada. Fondo en AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura final de descarche.
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Puertas correderas con sistema de cierre por contrapeso en la serie ERC.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para la limpieza.
- Puerta con doble aislamiento (6-15-5) en la serie 330 y (6-10-4) en la serie ERC.
- Luz en el interior de la cámara.
- Parrillas interiores de 340x500 mm. en la serie 330 y 980x520 mm. en la serie ERC.
- Claro de puerta de 550x1.480 mm. en la serie 330.
- Superficie de exposición de 1.320x970 mm. en la serie ERC.

Refrigerator cupboard exposition series 330 and series ERC

- Exterior of laminated plate.
- Interior of laminate plate and bottom of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high pressure injected.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Sliding doors with closing system by counterweight series ERC.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Door with double glass (6-15-5) of series 330 and (6-10-4) series ERC.
- Triple chamber door seals easy to change.
- Illumination inside the cabinet.
- Interior shelves of 340x500 mm. of series 330 and 980x520 mm. of series ERC.
- Door opening of 550x1.480 mm. series 330.
- Exhibition surface of 1.320x970 mm. series ERC.



ARB 330



AEC 330 R



ERC 110

Características técnicas/Technical characteristics

| Modelos/Models | ARB 330 | AEC 330 R | ERC 110 |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 660 | 660 | 1110 |
| Fondo (mm)/Depth | 623 | 590 | 800 |
| Alto (mm)/High | 2030 | 2030 | 2000 |
| Potencia (W)/Power | 825 | 650 | 1110 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 340 | 340 | 930 |
| Puertas/Doors | 1 | 1 | 2 |
| Nº de parrillas/Nº grates | 6 | 4 | 4 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 1/4 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +4°C/+8°C | +2°C/+6°C | +4°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 404 a |
| EUROS | 1.420,00 | 1.366,00 | 2.170,00 |
| PARRILLA/GRATE | 19,00 | 19,00 | 34,00 |
| GUIAS/SET OF SLIDERS | 17,00 | 17,00 | |
| SOPORTE CREMALLERA INOX./STAINLES ZIP SUPPORT | | | 3,00 |

Escarchador de copas serie ESC

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad de 40kg./m³.
- Interior con uniones de amplio radio.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente dusti- tuible.
- Puertas con doble aislamiento (6-15-5) e iluminación interior incor- porada en el modelo CR.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para la limpieza.
- Luz en el interior de la cámara.
- Parrillas interiores de 400x430 mm.
- Claro de puerta de 450x410 mm.

Refrigerador botellas de vino serie Rv

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad de 40kg./m³.
- Interior con uniones de amplio radio.
- Cuadro de mandos y grupo frigorífico incorporados.



ESC 150



ESC 150 CR

Glass froster counter

- Exterior and interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure injected with density 40kg/m³.
- Interior with corners unions to facilitate cleaning.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Interior of door inserted with a triple chamber door seals easy to change.
- Doors with double glass (6-15-5) and interior light CR.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Interior shelves of 400x430 mm.
- Door opening of 450x410 mm.

Wine bottle cooler

- Exterior and interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high-pressure injected with density 40kg/m³.
- Interior with corners unions to facilitate cleaning.
- Control panel and incorporated refrigerating unit.



RV 6



RV 8

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ESC 150 | ESC 150 CR | RV 6 | RV8 |
|---|----------------------|----------------------|-----------------|-----------------|
| Largo(mm)/Length | 570 | 570 | 660 | 765 |
| Fondo (mm)/Depth | 600 | 600 | 345 | 345 |
| Alto (mm)/High | 850 | 850 | 230 | 230 |
| Potencia (W)/Power | 390 | 400 | 140 | 140 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 95 | 95 | 8 | 12 |
| Puertas/Doors | 1 | 1 | 6 | 8 |
| Nº de parrillas/Nº grates | 2 | 2 | - | - |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 1/3 | 1/8 | 1/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | | |
| Evaporación/Evaporation | Estatica/Static | Estatica/Static | Estatica/Static | Estatica/Static |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -5°C/-10°C | -5°C/-10°C | +5°C/+15°C | +5°C/+15°C |
| Desescarche/Defroster | Manual | Manual | Manual | Manual |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Termostático | Termostático |
| Refrigerante/Coolant | R 404 a | R 404 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 994,00 | 1.085,00 | 463,00 | 525,00 |
| PARRILLA/GRATE | 24,50 | 21,00 | | |
| JUEGO DE GUIAS/SET OF SLIDERS | 19,00 | 17,00 | | |

Enfriador de tapas grupo incorporado y remoto

- Decoración exterior en perfil de aluminio anodizado.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI-304.
- Bandeja de acero inoxidable GN 1/3 x 40 mm. de fondo.
- Luz en plano de exposición protegida.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40 kg./m³) libre de CFC's.

Hors d'oeuvres cooler

- Exterior decoration of plated anodized aluminium outline.
- Interior of stainless AISI-304.
- Trays of GN 1/3 x 40 mm.
- Insulation by free CFC's polyuretane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Light and sliding doors in the service side.



ETP 8CC



ETP 9CC

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | ETP-6CC | ETP-8CC | ETP-7CC | ETP-9CC |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Largo(mm)/Length | 1510 | 1860 | 1.355 | 1.705 |
| Fondo (mm)/Depth | 430 | 430 | 430 | 430 |
| Alto (mm)/High | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Potencia (W)/Power | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 11 | 15 | 12,6 | 16,2 |
| Superficie de exposición (m ²)/Exhibition surface | 0,34 | 0,45 | 0,40 | 0,50 |
| Bandejas GN 1/3x40/Trays GN 1/3x40 | 6 | 8 | 7 | 9 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/6 | 1/6 | 1/6 | 1/6 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Manual/Manual | Manual/Manual | Manual/Manual | Manual/Manual |
| Control/Control | Termostático/Thermostatic | Termostático/Thermostatic | Termostático/Thermostatic | Termostático/Thermostatic |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 960,00 | 1.055,00 | 938,00 | 1.030,00 |

Vitrina ingredientes para pizza y sandwich cuba 1/4

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304.
- Bandejas inoxidables optativas GN 1/2 y GN 1/4 x 150 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad de 40 kg/m³.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con cantos de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Dotado de cuadro de mandos digital y grupo incorporado.
- Protección de cristal ó con tapa de acero con bloqueo de apertura.

Cooled case for pizza and sandwich ingredients 1/4

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Optional trays GN 1/2 and GN 1/4x150 mm.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Completely injected compact structure.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Control panel and incorporated refrigerating unit.
- Glass protection or stainless steel lid with blocked opening hinge.



VIP 2300 B1/4 TAPA / LID



VIP 2300 B1/4

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | VIP 1330 B1/4 | VIP 1740 B1/4 | VIP 1980 B1/4 | VIP 2300 B1/4 |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1328 | 1733 | 1976 | 2300 |
| Fondo (mm)/Depth | 353 | 353 | 353 | 353 |
| Alto (mm)/High | 450/260 | 450/260 | 450/260 | 450/260 |
| Potencia (W)/Power | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 30 | 42 | 54 | 66 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/6 | 1/6 | 1/6 | 1/6 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Manual/Manual | Manual/Manual | Manual/Manual | Manual/Manual |
| Control/Control | Digital /Digital | Digital /Digital | Digital /Digital | Digital /Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS Cristal/Glass | 1.122,00 | 1.188,00 | 1.246,00 | 1.310,00 |
| EUROS Tapa/Lid | 950,00 | 1.015,00 | 1.089,00 | 1.173,00 |
| COMBINACION BANDEJAS/TRAYS KIT | 122,00 | 186,00 | 250,00 | 315,00 |
| PUERTAS CORREDERAS/SLIDING DOOR ON THE BACK | 132,00 | 169,00 | 198,00 | 230,00 |

Vitrina ingredientes para pizza y sandwich cuba 1/3

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja GN 1/3 150 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad de 40 kg/m³.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con cantos de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Dotado de cuadro de mandos digital y grupo incorporado.
- Protección con cristal o tapa de acero inoxidable con bloqueo de apertura.

Cooled case for pizza and sandwich ingredient 1/3

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Trays of GN 1/3 150 mm.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Completely injected compact structure.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Control panel and incorporated refrigerating unit.
- Glass protection or stainless steel lid with blocked opening hinge.



VIP 2300 B1/3 TAPA / LID



VIP 2300 B1/3

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | VIP 1330 B1/3 | VIP 1740 B1/3 | VIP 1980 B1/3 | VIP 2300 B1/3 |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1328 | 1733 | 1976 | 2300 |
| Fondo (mm)/Depth | 413 | 413 | 413 | 413 |
| Alto (mm)/High | 450/260 | 450/260 | 450/260 | 450/260 |
| Potencia (W)/Power | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 37 | 52 | 67 | 81 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/6 | 1/6 | 1/6 | 1/6 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate | Placa fría/Cold plate |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C |
| Desescarche/Defroster | Manual/Manual | Manual/Manual | Manual/Manual | Manual/Manual |
| Control/Control | Digital /Digital | Digital /Digital | Digital /Digital | Digital /Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS Cristal/Glass | 1.147,00 | 1.230,00 | 1.270,00 | 1.344,00 |
| EUROS TAPA/LID | 984,00 | 1.049,00 | 1.115,00 | 1.164,00 |
| COMBINACION BANDEJAS/TRAYS KIT | 119,00 | 181,00 | 247,00 | 278,00 |
| PUERTAS CORREDERAS/SLIDING DOOR ON THE BACK | 132,00 | 169,00 | 198,00 | 230,00 |

Vitrina mural sobre mostrador

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Decoración en madera para los modelos MAD.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- Costados inyectados en ABS.
- Iluminación interior y espejo para resaltar el producto.
- Puertas correderas de cristal con perfil obturador.



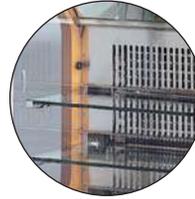
VSM 1350 MAD



VSM 1350

Refrigerated mural showcases

- Exterior of stainless steel AISI 304.
- Interior of stainless steel AISI 304.
- Decoration of wood models MAD.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- ABS injected sides.
- Interior light and mirror to stand out the product.
- Sliding glass doors with profile.



Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | VSM 1000 | VSM 1350 | VSM 1500 |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1003 | 1354 | 1504 |
| Fondo (mm)/Depth | 580 | 580 | 580 |
| Alto (mm)/High | 1110 | 1110 | 1110 |
| Potencia (W)/Power | 550 | 595 | 595 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz) / Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 220 | 300 | 340 |
| Puertas/Doors | 2 | 2 | 2 |
| Estantes por puerta/Shelves per door | 2 | 2 | 2 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/5 | 1/4 | 1/4 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Gravedad/Gravity | Gravedad/Gravity | Gravedad/Gravity |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +3°C/+6°C | +3°C/+6°C | +3°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 1.458,00 | 1.633,00 | 1.711,00 |
| EUROS (MAD) | 1.904,00 | 2.081,00 | 2.153,00 |
| Bandeja/Tray GN 1/3 x 40 | 20,00 | 20,00 | 20,00 |

Vitrina refrigerada cerrada

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Fondos embutidos, ángulos interiores de amplio radio que facilitan la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's que confieren al mueble una rigidez absoluta.
- El desagüe se sitúa en el interior de la cámara para la evacuación de líquidos.
- Todas las puertas incluyen tirador y bisagra pivotante para cierre automático de puertas en aperturas inferiores a 95°.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables.
- Burlete con triple cámara de aislamiento de fácil montaje y sustitución.
- Frontal con doble acristalamiento (6-15-5).
- Opción puerta con doble acristalamiento (6-15-5).
- Cerradura opcional para las puertas.

Refrigerated counter showcases

- Exterior of stainless steel AISI- 304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Control of final defrost temperature.
- Interior with wide corners unions to facilitate cleaning.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Slides and shelves easy to take off for cleaning.
- Front door with double glass (6-15-5).
- Triple chamber door seals easy to change.
- As option, door with double glass (6-15-5).
- Optional lock for doors.



VC 1500



Características técnicas / Technical characteristics

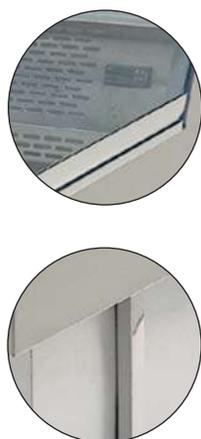
| Modelos/Models | VC 1400 | VC 2010 |
|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1384 | 2011 |
| Fondo (mm)/Depth | 800 | 800 |
| Alto (mm)/High | 1060 | 1060 |
| Potencia (W)/Power | 795 | 840 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Capacidad (l)/Capacity | 400 | 545 |
| Puertas/Doors | 2 | 3 |
| Estantes por puerta/Shelves by door | 2 | 2 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +3°C/+6°C | +3°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.225,00 | 2.764,00 |
| PUERTA DE CRISTAL (UNIDAD)/GLASS DOOR UNIT | 65,00 | 65,00 |
| ESTANTE DE CRISTAL/GLASS SHELF | 14,00 | 14,00 |
| CERRADURA/LOCK | 25,50 | 25,50 |

Vitrina refrigerada carro/pescado series VRC/VRP

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (40kg/m³) libre de CFC's.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Cristales curvos securizados.
- Pantalla de iluminación y puertas correderas en el lado de servicio.
- Iluminación en el perfil superior.
- Cristales abatibles frontales y laterales.

General purpose display/fish display

- Exterior and support of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure injected with density 40 kg/m³.
- Drain inside the cabinet.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Securized curved glasses.
- Light and sliding doors in the service side.
- Light in superior profile.
- Frontal and lateral glasses can be opened for cleaning.



VRC 1300

Características técnicas / Technical characteristics

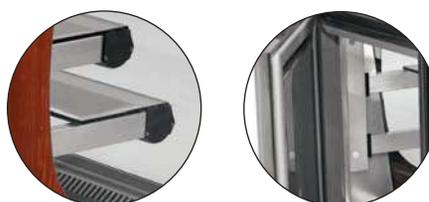
| Modelos/Models | VRC 1300 | VRP 1300 |
|---|--|--|
| Largo(mm)/Length | 1340 | 1340 |
| Fondo (mm)/Depth | 970 | 970 |
| Alto (mm)/High | 1230 | 1230 |
| Potencia (W)/Power | 640 | 765 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Volumen cámara (L)/Capacity | 345 | 345 |
| Superficie exposición(m ²)/Exhibition surface | 0,85 | 0,85 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Gravedad/Gravity | Gravedad/Gravity |
| Régimen Trabajo 32°C/ 32°C Operating range | +3°C/+6°C | -1°C/+1°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| De serie/serie | Puertas correderas traseras/Back sliding doors | Puertas correderas traseras/Back sliding doors |
| EUROS | 2.190,00 | 2.484,00 |

Vitrina refrigerada charcutera modelo Alhambra

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304.
- Costados en ABS o madera.
- Perfiles en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible.
- Cristales curvos securizados abatibles.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Iluminación en todos los niveles y frente para realzar el producto.
- Control de la temperatura final de desescarche.
- Claro de Puerta de 490x480 mm.



VAL 2000 MAD



Refrigerated glass case for delicatessen models Alhambra

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Worktop of stainless steel AISI-304.
- Side ends of thermoformed ABS or wood.
- Anodized aluminium borders.
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high pressure injected with density 40 kg/m³.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Doors with integrated handle and blocked opening hinge.
- Front opening tempered curved glasses.
- Base of enameled steel tube.
- Light in every shelf set off the products and in the front.
- Control of final defrost temperature.
- Doors opening of 490x480 mm.



VAL 2000

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | VAL 1500 | VAL 2000 | VAL 1500 MAD | VAL 2000 MAD |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/Length | 1416 | 1.888 | 1416 | 1.888 |
| Fondo (mm)/Depth | 841 | 841 | 841 | 841 |
| Alto (mm)/High | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 |
| Espesor laterales (2Uds)/Lateral thickness | 50+50 | 50+50 | 50+50 | 50+50 |
| Potencia (W)/Power | 695 | 841 | 695 | 841 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Superficie exposición(m2)/Exhibition surface | 1,1 | 1,5 | 1,1 | 1,5 |
| Estantes/Shelves | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 1/2 | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/ 32°C Operating range | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| EUROS | 2.552,00 | 3.045,00 | 3.201,00 | 3.628,00 |

Vitrina refrigerada charcutera media reserva modelo Madrid

- Interior y exterior en Chapa plastificada.
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inoxidable AISI-304.
- Costados en ABS. Perfiles en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Burlete triple cámara fácilmente sustituible.
- Cristales curvos securizados abatibles.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Iluminación en perfil superior y frente.
- Control de la temperatura final de desescarche.
- Claro de Puerta de 450 x 270 mm.
- Estante opcional.
- Línea Modular.



VRM 2000



VRM 2000

Refrigerated glass case for delicatessen models Madrid

- Exterior of laminated plate.
- Interior of laminated plate.
- Worktop and exposition of stainless steel AISI-304.
- Side ends of thermoformed ABS.
- Anodized aluminium borders.
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high pressure injected with density 40 kg/m³.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Triple chamber door seal easy to change.
- Front opening tempered curved glasses.
- Base of enameled steel tube.
- Light in thee upper profile and in the front.
- Control of final defrost temperature.
- Storage doors opening of 450x270 mm.
- Optional shelf.
- Modular line.

Amarilla / Yellow
Granate / Maroon
Azul / Blue
Verde / Green
Inoxidable /St. S.

Amarillo/RAL 1018
Granate/RAL 3003
Azul claro/RAL 5015
Verde claro/RAL 6019
Acero Inox. 304SC

Naranja/RAL1017
Granate/RAL 3003
Azul oscuro/RAL 5017
Verde oscuro/RAL 6018
Acero Inox. 304SC



VRM 2000

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | VRM 1500 | VRM 2000 | VRM 2500 |
|---|--|--|--|
| Largo(mm)/Length | 1416 | 1.888 | 2360 |
| Fondo (mm)/Depth | 1183 | 1183 | 1183 |
| Alto (mm)/High | 1298 | 1298 | 1298 |
| Espesor laterales (2Uds)/Lateral thickness | 50+50 | 50+50 | 50+50 |
| Potencia (W)/Power | 645 | 775 | 875 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Superficie exposición(m ²)/Exhibition surface | 1 | 1,3 | 1,6 |
| Estantes/Shelves | 2 | 2 | 2 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 1/2 | 5/8 |
| Condesación/Condensation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Evaporación/Evaporation | Estática/Static | Estática/Static | Estática/Static |
| Régimen Trabajo 32°C/ 32°C Operating range | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| De serie/serie | Puertas correderas traseras/Back sliding doors | Puertas correderas traseras/Back sliding doors | Puertas correderas traseras/Back sliding doors |
| EUROS | 2.867,00 | 3.450,00 | 4.065,00 |
| DECORACIÓN INOX./ STAINLESS STEEL | 62,00 | 62,00 | 62,00 |

Vitrina refrigerada charcutera media reserva modelo Marbella

- Interior y exterior en Chapa plastificada.
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inoxidable AISI-304.
- Costados en ABS.
- Perfiles en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Bulete triple cámara fácilmente sustituible.
- Cristales curvos securizados abatibles.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Iluminación en perfil superior.
- Control de la temperatura final de desescarche.
- Claro de Puerta de 450x270 mm.
- Estante con iluminación.
- Línea Modular.

Refrigerated glass case for delicatessen models Marbella

- Exterior of laminated plate. Interior of laminated plate.
- Worktop and exposition of stainless steel AISI-304.
- Side ends of thermoformed ABS.
- Anodized aluminium borders.
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high pressure injected with density 40 kg/m³.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Triple chamber door seal easy to change.
- Front opening tempered curved glasses.
- Base of enameled steel tube.
- Light in the upper profile and in the front.
- Control of final defrost temperature.
- Storage doors opening of 450 x 270 mm.
- Shelf with light.
- Modular line.

| | | |
|---------------------|--|---|
| Amarilla / Yellow |  Amarillo/RAL 1018 |  Naranja/RAL1017 |
| Granate / Maroon |  Granate/RAL 3003 |  Granate/RAL 3003 |
| Azul / Blue |  Azul claro/RAL 5015 |  Azul oscuro/RAL 5017 |
| Verde / Green |  Verde claro/RAL 6019 |  Verde oscuro/RAL 6018 |
| Inoxidable / St. S. |  Acero Inox. 304SC |  Acero Inox. 304SC |



VMB 2050 RAL 1018/1017



VMB 2050 RAL 6018/6019

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | VMB 1000 | VMB1400 | VMB 2050 | VMB 2550 |
|--|---|---|---|---|
| Largo(mm)/Length | 900 | 1300 | 1950 | 2450 |
| Fondo (mm)/Depth | 907 | 907 | 907 | 907 |
| Alto (mm)/High | 1244 | 1244 | 1244 | 1244 |
| Espesor laterales (2Uds)/Lateral thickness | 50+50 | 50+50 | 50+50 | 50+50 |
| Potencia (W)/Power | 496 | 607 | 695 | 790 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Superficie exposición(m2)/Exhibition surface | 0,65 | 1 | 1,5 | 1,9 |
| Volumen camara (L)/Capacity. | 100 | 150 | 230 | 290 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| De serie/serie | Puertas correderas traseras Back sliding doors |
| EUROS | 1.996,00 | 2.389,00 | 2.873,00 | 3.319,00 |
| DECORACIÓN INOX./ STAINLESS STEEL | 62,00 | 62,00 | 62,00 | 62,00 |

Vitrina refrigerada charcutera modelo Sevilla

- Interior y exterior en Chapa plastificada.
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inoxidable AISI-304.
- Costados en ABS.
- Perfiles en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Cristales curvos securizados abatibles.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Iluminación en perfil superior y en el frente.
- Control de la temperatura final de desescarche.
- Línea Modular.



VSV 2000

Refrigerated glass case for delicatessen models Sevilla

- Exterior of laminated plate. Interior of laminated plate.
- Worktop and exposition of stainless steel AISI-304.
- Side ends of thermoformed ABS.
- Anodized aluminium borders.
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high pressure injected with density 40 kg/m³.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Front opening tempered curved glasses.
- Base of enameled steel tube.
- Light in the upper profile and in the front.
- Control of final defrost temperature.
- Modular line.

Amarilla/Yellow
Granate/Maroon
Azul/Blue
Verde/Green
Inoxidable/St. S.

Amarillo/RAL 1018
Granate/RAL 3003
Azul oscuro/RAL 5017
Verde oscuro/RAL 6018
Acero Inox. 304SC



LÍNEA MODULAR / MODULAR LINE

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | VSV 1500 | VSV 2000 | VSV 2500 |
|---|---|---|---|
| Largo(mm) /Length | 1416 | 1.888 | 2360 |
| Fondo (mm)/Depth | 1147 | 1147 | 1147 |
| Alto (mm)/High | 1280 | 1280 | 1280 |
| Espesor laterales (2Uds)/Lateral thickness | 50+50 | 50+50 | 50+50 |
| Potencia (W)/Power | 610 | 690 | 810 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Superficie exposición(m ²)/Exhibition surface | 1 | 1,3 | 1,6 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Frozada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/ 32°C Operating range | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C | +2°C/+6°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| De serie/serie | Puertas correderas traseras Back sliding doors | Puertas correderas traseras Back sliding doors | Puertas correderas traseras Back sliding doors |
| EUROS | 2.389,00 | 2.762,00 | 3.190,00 |
| DECORACIÓN INOX./ STAINLESS STEEL | 62,00 | 62,00 | 62,00 |

Vitrina refrigerada charcutera modelo Malaga

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de trabajo y plano de exposición en acero inoxidable AISI-304.
- Costados en ABS . Perfiles en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Cristales curvos securizados.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Iluminación en perfil superior y en el frente.
- Control de la temperatura final de desescarche.
- Línea Modular.

Refrigerated glass case for delicatessen models Malaga

- Exterior of stainless steel AISI-304.
- Interior of stainless steel AISI-304.
- Worktop of stainless steel AISI-304.
- Side ends of thermoformed ABS.
- Anodized aluminium borders.
- Insulation by free CFC's polyurethane foam high pressure injected with density 40 kg/m³.
- Evaporation tray of stainless steel.
- Front opening tempered curved glasses.
- Base of enameled steel tube.
- Light in the upper profile and in the front.
- Control of final defrost temperature
- Modular line.



VML 2000

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | VML 1500 | VML 2000 |
|---|--|--|
| Largo(mm)/Length | 1416 | 1.888 |
| Fondo (mm)/Depth | 1147 | 1147 |
| Alto (mm)/High | 1280 | 1280 |
| Espesor laterales (2Uds)/Lateral thickness | 50+50 | 50+50 |
| Potencia (W)/Power | 645 | 775 |
| Tensión/Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Superficie exposición(m ²)/Exhibition surface | 1 | 1,3 |
| Compresor (HP)/Compressor | 3/8 | 1/2 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Régimen Trabajo 32°C/32°C Operating range | -1°C/+1°C | -1°C/+1°C |
| Desescarche/Defroster | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a |
| De serie/serie | Puertas correderas traseras/Back sliding doors | Puertas correderas traseras/Back sliding doors |
| EUROS | 2.728,00 | 3.099,00 |

Vitrina expositora pastelería Master

- Línea modular.
- Diseñada para pastelería, bollería, panadería y bombones.
- Máxima capacidad bandejas de 600x400 mm.
- Visión total del interior y comodidad de uso.
- Refrigeración ventilada.
- Iluminación interior en todos los niveles y frente para realzar el producto expuesto.
- Disponibilidad de módulos de ángulos cerrados y abiertos, mostrador para adaptar los módulos a un espacio determinado.
- Vidrio frontal curvo y costados planos abatibles para facilitar su limpieza.
- Independientemente de los colores estándar el cliente puede panelarlas fácilmente en cualquier otro color.
- Gama de colores: Beig, Rosa, Gris, Nogal, Pino.

Al efectuar el pedido especificar la disposición de los módulos.
Especificar el color de la decoración.

A cada mueble individual o conjunto sumar 80 mm. de decoración de los costados para determinar la Medida total.

Refrigerated glass case for confectionery

- Modular line.
- Designed for pastry.
- Viennese breads, bakery and sweets.
- Great capacity (trays 600 x 400 mm.), total vision interior and convenience for the user.
- Ventilated cooling.
- Light in every shelf to set off the products and in the front.
- Closed and open angles, counters to adapt the elements to a determined space.
- Opening curved frontal glass and flat sides for a perfect cleaning.
- Apart from standard colours, customers can easily colocate other decorative panels.

When making the order to specify the modules.

Disposition and if it is possible send a distribution plane of the same ones.

Specify the colour of the decoration.

To each individual furniture piece or group add 80 mm. of sides decoration to determinate the total length.



Beige / Beige



Rosa / Pink



Gris / Grey



Nogal / Walnut



Pino 180-B0 / Pine

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | | Precio / Price |
|----------------|---------------------------------------|----------------|
| MF 2-900 | MASTER FRIGORÍFICA 900 | 2.587,00 |
| MF 3-1300 | MASTER FRIGORÍFICA 1300 | 3.478,00 |
| MF 4-1800 | MASTER FRIGORÍFICA 1800 | 4.315,00 |
| MF 6-2600 | MASTER FRIGORÍFICA-2600 | 5.964,00 |
| MFB 3-1300 | MASTER FRIGORÍFICA BOMBONES 1300 | 3.786,00 |
| MN 2-900 | MASTER NEUTRA PANERA 900 | 1.956,00 |
| MN 3-1300 | MASTER NEUTRA PANERA 1300 | 2.587,00 |
| MF AA 90° | MASTER FRIGORÍFICA ÁNGULO ABIERTO 90° | 4.844,00 |
| MF AC 90° | MASTER FRIGORÍFICA ÁNGULO CERRADO 90° | 5.010,00 |
| MN AA 90° | MASTER NEUTRA ÁNGULO ABIERTO 90° | 3.865,00 |
| MN AA 135° | MASTER NEUTRA ÁNGULO ABIERTO 135° | 2.769,00 |
| MN AC 90° | MASTER NEUTRA ÁNGULO CERRADO 90° | 4.126,00 |
| MN AC 135° | MASTER NEUTRA ÁNGULO CERRADO 135° | 3.133,00 |
| MC 700 | MASTER CAJA 700 | 979,00 |
| MM 1300 | MASTER MOSTRADOR 1300 | 1.593,00 |
| MM AA 90° | MASTER MOSTRADOR ÁNGULO ABIERTO 90° | 2.643,00 |
| MM AA 135° | MASTER MOSTRADOR ÁNGULO ABIERTO 135° | 1.625,00 |
| MM AC 90° | MASTER MOSTRADOR ÁNGULO CERRADO 90° | 2.643,00 |
| MM AC 135° | MASTER MOSTRADOR ÁNGULO CERRADO 135° | 1.593,00 |

Frío ventilado bandeja 600x400 Master

- Exterior en chapa plastificada interior en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inoxidable AISI-304.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado oro.
- Decoraciones en madera (nogal-pino) ó formica (beige-rosa -gris).
- Cristales curvos securizados abatibles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³.



Fan assisted cooling master

- Exterior of laminated plate, interior stainless steel AISI-304 granite worktop.
- Stainless steel exposition surface.
- Base of enameled steel tube.
- Structure for glasses support of gold anodized aluminium.
- Wood decorations (walnut-pine) or formica (beige-rose-grey).
- Opening triplex curved glasses.
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 kg./m³.



MF4 1800



MF4 1800

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | MF 2-900 | MF 3-1300 | MF 4-1800 | MF 6-2600 | MFB 3-1300 |
|---|---|----------------------|---|----------------------|----------------------|
| Largo(mm)/ Length | 900 | 1300 | 1800 | 2600 | 1300 |
| Fondo (mm)/ Depth | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 |
| Alto (mm)/ High | 1305 | 1305 | 1305 | 1305 | 1305 |
| Espesor laterales 2 unidades/Lateral thickness | 40+40 | 40+40 | 40+40 | 40+40 | 40+40 |
| Potencia (w)/Power (w) | 450 | 525 | 900 | 1100 | 800 |
| Tensión-frecuencia (V/Hz)/Power supply (V/Hz) | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Superficie de exposición (m ²)/Exhibition surface | 0,6 | 0,75 | 1,20 | 1,50 | 0,75 |
| Nº Bandejas (600x400)/Nº Trays (600x400) | 2 | 3 | 4 | 6 | 0 |
| Estantes/Shelves | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Compresor (HP)/Compressor (HP) | 1/4 | 1/3 | 1/4+1/4 | 1/3+1/3 | 1/3 |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced | Forzada/Forced |
| Regimen de trabajo a 32°C/Temperature range 32°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | +7°C/+12°C |
| Desescarche/Defrost | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic | Automático/Automatic |
| Control/Control | Digital/digital | Digital/digital | Digital/digital | Digital/digital | Digital/digital |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a | R 134 a |
| De serie | Puertas correderas lado de servicio/Lateral sliding doors | | Puertas correderas lado de servicio/Lateral sliding doors | | |
| EUROS | 2.587,00 | 3.478,00 | 4.315,00 | 5.964,00 | 3.786,00 |
| Bandeja inox/stainless steel tray 600x400 | 31,00 | 31,00 | 31,00 | 31,00 | 31,00 |

Neutro panera master

- Exterior en chapa plastificada interior en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inoxidable AISI-304.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado oro.
- Decoraciones en madera (nogal-pino) ó formica (beige-rosa-gris).
- Cristales curvos securizados abatibles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³.

Neutral master

- Exterior of laminated plate, interior stainless steel AISI-304 and granite worktop.
- Stainless steel exposition surface.
- Base of enameled steel tube.
- Structure for glasses support of gold anodized aluminium.
- Wood decorations (walnut-pine) or formica (beige-rose-grey).
- Opening triplex curved glasses.
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 kg./m³.



Características técnicas / Technical characteristics

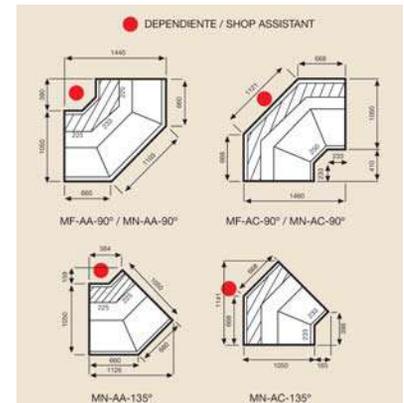
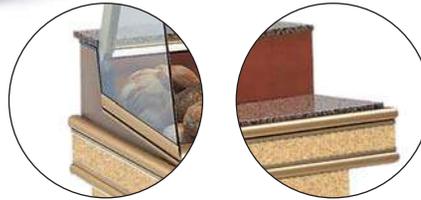
| Modelos/Models | MN 2-900 | MN 3-1300 |
|---|---|---|
| Largo(mm)/Length | 900 | 1300 |
| Fondo (mm)/Depth | 1050 | 1050 |
| Alto (mm)/High | 1305 | 1305 |
| Espesor laterales 2 unidades/Lateral thickness | 40+40 | 40+40 |
| Potencia (w)/Power (w) | 100 | 100 |
| Tensión-frecuencia (V/Hz)/Power supply (V/Hz) | 220/50 | 220/50 |
| Superficie de exposición (m ²)/Exhibition surface | 0,6 | 0,75 |
| Nº Bandejas (600x400)/Nº Trays (600x400) | 2 | 3 |
| Estantes/Shelves | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor (HP) | - | - |
| Condesación/Condensation | - | - |
| Evaporación/Evaporation | - | - |
| Regimen de trabajo a 32°C/Temperature range 32°C | - | - |
| Desescarche/Defrost | - | - |
| Control/Control | - | - |
| Refrigerante/Coolant | - | - |
| De serie | Puertas correderas lado servicio/Lateral sliding door | Puertas correderas lado servicio/Lateral sliding door |
| EUROS | 1.956,00 | 2.587,00 |

Ángulo frío ventilado/neutro master

- Exterior en chapa plastificada interior en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de trabajo en granito y plano de exposición en acero inoxidable AISI-304.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Estructura soporte cristales en aluminio anodizado oro.
- Decoraciones en madera (nogal-pino) ó formica (beige-rosa-gris).
- Cristales curvos securizados abatibles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³.

Fan assisted cooling/Neutral angle master

- Exterior of laminated plate, interior AISI-304 stainless steel granite worktop.
- Stainless steel AISI-304 exposition surface.
- Base of enameled steel tube.
- Structure for glasses support of gold anodized aluminium.
- Wood decorations (walnut-pine) or formica (beige-rose-grey).
- Opening triplex curved glasses.
- Insulation by polyurethane injected by high pressure without CFC's, density 40 kg./m³



Características técnicas / Technical characteristics

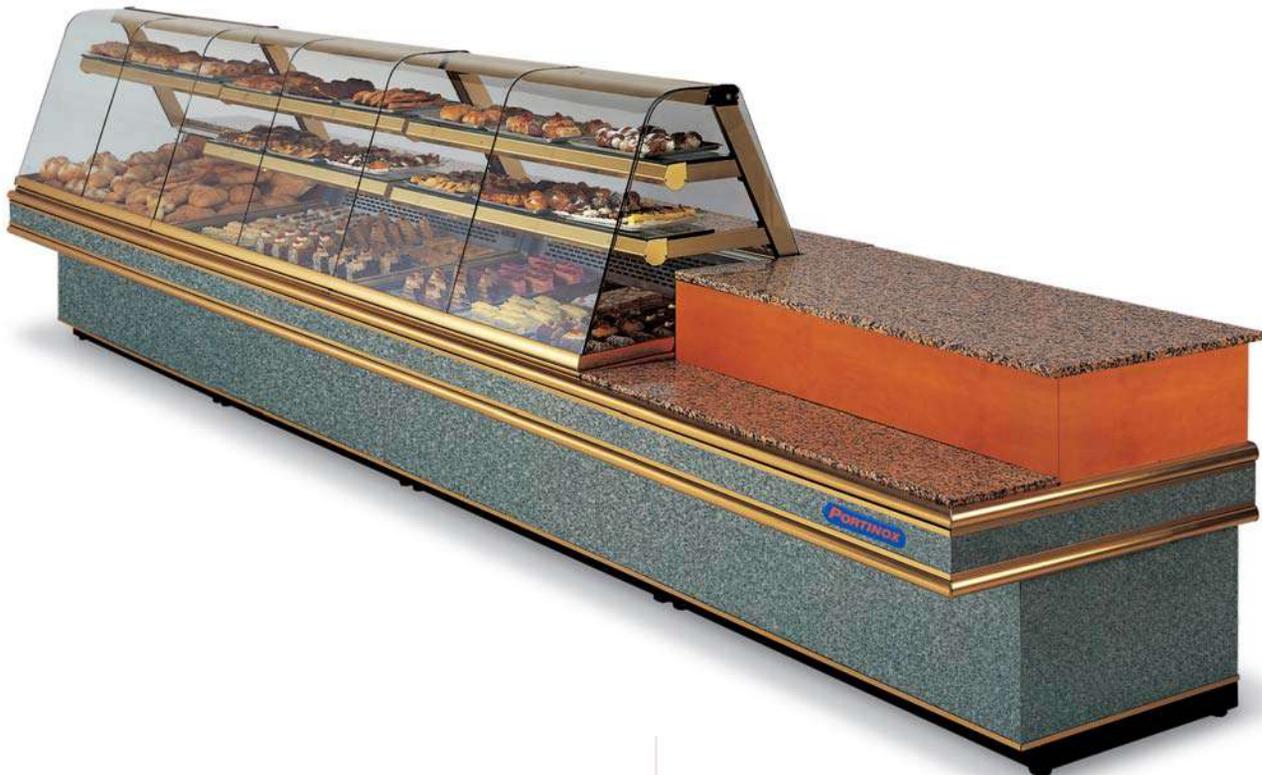
| Modelos/Models | MF AA 90° | MF AC 90° | MN AA 90° | MN AA 135° | MN AC 90° | MN AC 135° |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Largo(mm)/Length | 1440 | 1460 | 1440 | 1127 | 1460 | 1141 |
| Fondo (mm)/Depth | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 | 1050 |
| Alto (mm)/High | 1305 | 1305 | 1305 | 1305 | 1305 | 1305 |
| Espesor laterales 2 unidades. Lateral thickness | 40+40 | 40+40 | 40+40 | 40+40 | 40+40 | 40+40 |
| Potencia (w)/Power (w) | 625 | 525 | 150 | 150 | 125 | 125 |
| Tensión-frecuencia (V/Hz) Power supply (V/Hz) | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Superficie de exposición (m ²) Exhibition surface | 1,25 | 0,97 | 1,25 | 0,70 | 0,97 | 0,56 |
| Nº Bandejas (600x400) Nº Trays (600x400) | 2 | 4 | 3 | 3 | - | - |
| Estantes/Shelves | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Compresor (HP)/Compressor (HP) | 3/8 | 1/3 | - | - | - | - |
| Condesación/Condensation | Ventilada/Ventilated | Ventilada/Ventilated | - | - | - | - |
| Evaporación/Evaporation | Forzada/Forced | Forzada/Forced | - | - | - | - |
| Régimen de trabajo a 32°C Temperature range 32°C | +4°C/+8°C | +4°C/+8°C | - | - | - | - |
| Desescarche/Defrost | Automático/Automatic | Automático/Automatic | - | - | - | - |
| Control/Control | Digital/Digital | Digital/Digital | - | - | - | - |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a | R 134 a | - | - | - | - |
| De serie Standard | Puerta corredera lado servicio |
| EUROS | 4.844,00 | 5.010,00 | 3.865,00 | 2.769,00 | 4.126,00 | 3.133,00 |

Mueble caja y mostrador master

- Encimera de trabajo y apoya-bolsos en granito.
- Bancada en tubo de acero esmaltado.
- Estantes traseros en madera estratificada blanca para alojamiento de bandejas, blondas, papel, etc.
- Decoraciones en madera (nogal-pino) y perfilera en aluminio anodizado oro.

Cash table master

- Worktop and handbag supports in granite.
- Base of enameled steel tube.
- Back shelves in stratified white, wood for lodging of trays, laces, paper, etc.
- Decorations in wood (walnut-pine) and aluminum profile.



Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | | Precio / Price |
|----------------|--------------------------------------|----------------|
| MC 700 | MASTER CAJA 700 | 979,00 |
| MM 1300 | MASTER MOSTRADOR 1300 | 1.593,00 |
| MM AA 90° | MASTER MOSTRADOR ÁNGULO ABIERTO 90° | 2.643,00 |
| MM AA 135° | MASTER MOSTRADOR ÁNGULO ABIERTO 135° | 1.625,00 |
| MM AC 90° | MASTER MOSTRADOR ÁNGULO CERRADO 90° | 2.643,00 |
| MM AC 135° | MASTER MOSTRADOR ÁNGULO CERRADO 135° | 1.593,00 |

Fabricadores de cubitos

- Mueble en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad libre de CFC's.
- Control automático de funcionamiento.
- Evaporador hermético.
- Filtro en el condensador de aire.
- Bombas verticales que eliminan la necesidad de juntas de cierre sujetas a mantenimiento.
- Mínima cantidad de componentes en movimiento.
- Lavado automático.
- Patas regulables en altura.
- Cuba de ABS.
- Extracción de cubitos del molde por inversión de ciclo a gas caliente.



P 120



P 30



P 40

Ice cube machines

- Manufactured of stainless steel AISI-304.
- High density Polyurethane insulation free of CFC's.
- Automatic control.
- Hermetic evaporator.
- Condenser filter.
- Vertical pumps components.
- Automatic cleaning.
- Adjustable leg height.
- ABS tank.
- Cubes extraction by cycle inversion to hot gas.

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | P-30 A | P-30 W | P-40 A | P-40 W | P-70 A | P-70 W | P-120 A | P-120 W |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Largo(mm)/Length | 485 | 485 | 485 | 485 | 670 | 670 | 1045 | 1045 |
| Fondo (mm)/Depth | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 | 570 |
| Alto (mm)/High | 720/850 | 720/850 | 820/950 | 820/950 | 900/1030 | 900/1030 | 900/1030 | 900/1030 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz) | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Voltage-Frequency (V/Hz) | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 | 220/50 |
| Entrada agua/Water inlet | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Desagüe/Drainage | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Capacidad depósito/Storage capacity | 17 | 17 | 20 | 20 | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/4 | 1/4 | 1/3 | 1/3 | 3/4 | 3/4 | 1 | 1 |
| Condesación/Condensation | Aire/Air | Agua/Water | Aire/Air | Agua/Water | Aire/Air | Agua/Water | Aire/Air | Agua/Water |
| Producción 24 h./Production 24 h. | 33 | 36 | 41 | 45 | 73 | 75 | 127 | 136 |
| Dimensión cubito/Ice cube size | 30x30x42 |
| Refrigerante/Coolant | R 134 a |
| Peso neto/Net weight | 51 | 51 | 52 | 52 | 74 | 74 | 97 | 97 |
| Peso bruto/Gross weight | 59 | 59 | 61 | 61 | 85 | 85 | 113 | 113 |
| Volumen (m³)/Volume | 0,20 | 0,20 | 0,32 | 0,32 | 0,48 | 0,48 | 0,74 | 0,74 |
| EUROS | 1.696,00 | 1.770,00 | 1.893,00 | 1.967,00 | 2.582,00 | 2.703,00 | 3.650,00 | 3.787,00 |

Fuentes de agua fría

- Especialmente atractivas, permitiendo su instalación en lugares donde además de su funcionalidad, se exija un diseño y calidad de materiales de alto nivel.
- Mueble en acero inoxidable AISI-304, bandeja acabado en brillo y envolvente esmerilada.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad libre de CFC's.
- Compresor hermético.
- Filtro en el condensador de aire.



FO-002



Cold water fountains

- This extremely attractive fountain can be installed in different places where high quality materials and design are demanded apart from its functional character.
- Manufactured of stainless steel AISI-304.
- High density polyurethane insulation free of CFC's.
- Automatic control.
- Hermetic compressor.
- Condenser filter.
- Under request without cold unit.

Características técnicas / Technical characteristics

| Modelos/Models | FO-001 | FO-002 |
|---|---------------|---------------|
| Largo(mm)/Length | 345 | 345 |
| Fondo (mm)/Depth | 345 | 345 |
| Alto (mm)/High | 910 | 910 |
| Producción (l/h)/Production | 25 | 25 |
| Tensión-Frecuencia (V/Hz)/Voltage-Frequency | 220/50 | 220/50 |
| Compresor (HP)/Compressor | 1/6 | 1/6 |
| Capacidad depósito/Storage capacity | 6 | 6 |
| EUROS | 752,00 | 792,00 |

El modelo FO-002 incorpora caño en forma de cuello de cisne, que permite el llenado de botellas. Model FO-002 includes bottle filler. Bajo pedido se puede suministrar 115V/60Hz. / Under request 115V/60Hz.

BARCELONA WORLD RACE (BWR)



BWR es una nueva vuelta al mundo a dos y sin escalas, que reunirá a los mejores navegantes internacionales y se celebrará cada cuatro años, saliendo desde Barcelona. Compitiendo en solitario o con tripulación, deberán enfrentarse entre ellos en equipos de dos. Durante más de tres meses navegarán por los océanos más hostiles y

exigentes del planeta, recorriendo 25.000 millas en monoscasos IMOCA Open (barcos de 60 pies de eslora (18,29 metros) propulsados a vela) de última generación. Una aventura que el público internacional podrá seguir en directo gracias a las últimas tecnologías de comunicación.

BARCELONA WORLD RACE (BWR)

EL RECORRIDO

De Barcelona a Barcelona dejando los cabos de Buena Esperanza, Leeuwin y Hornos por babor y atravesando las “puertas de seguridad” impuestas por la organización. La longitud aproximada del recorrido será de unas 25.000 millas náuticas; sobre la ortodrómica (la ruta más corta sobre la superficie de la Tierra), unos 46.300 km. Estas “puertas” tienen como finalidad limitar el descenso excesivo hacia el Sur y evitar así que los barcos entren en las peligrosas zonas de hielos flotantes. Los tramos climáticamente diferenciados son:



Barcelona - Estrecho de Gibraltar (≈ 530 mn / 983 km). Es el tramo mediterráneo. En él las predicciones meteorológicas son más difíciles de precisar que en océano abierto, por las peculiaridades orográficas de las costas -muy cercanas- que proporcionan situaciones muy variables y cambiantes con pocas millas de diferencia. Es un tramo tácticamente difícil y que puede ocasionar importantes vuelcos en la clasificación.

El paso del estrecho de Gibraltar. En función de los vientos puede ser uno de los puntos más conflictivos. Si hay temporal de poniente a la ida o de levante a la vuelta, los 60 pies IMOCA pueden verse sometidos a una dura prueba. En el estrecho de Gibraltar se halla la primera meta volante.

De Gibraltar a las Canarias (≈ 640 mn / 1.222 km). Los barcos navegarán a la búsqueda de los alisios del NE.

El paso de las Canarias. Un punto táctico delicado será afrontar el paso entre las islas, pues allí el viento se canaliza, causando notables variaciones de intensidad. También habrá que considerar cuidadosamente el paso a sotavento de las islas, donde hay numerosas zonas sin viento a causa del perfil orográfico de las mismas.

De las Canarias al ecuador (≈ 1.860 mn / 3.465 km). La primera parte de este tramo los barcos estarán impulsados por los alisios, pero estos irán menguando a medida que los barcos se acerquen a la línea del ecuador. De la estabilidad de estos vientos del NE depende en buen parte la táctica que seguirán los navegantes.

El paso de la zona ecuatorial. Es otra de las zonas más conflictivas de la regata. Es el paso de los denominados doldrums. Es un anillo de grandes calmas que rodea el planeta y que tiene diferentes grosores en función de la zona geográfica y la época del año. La zona sin viento puede llegar a alcanzar las 300 millas de grosor. En la segunda mitad de noviembre, la mejor “puerta” para atravesar los doldrums suele hallarse alrededor de los 30° W. Los barcos pueden emplear hasta cuatro días para cruzar esta zona ecuatorial; una vez allí pueden buscar viento alrededor de los numerosos chubascos que se originan.

Del ecuador a Fernando de Noronha. (≈ 280 mn / 518 km)

Si los barcos atraviesan los doldrums por la zona del meridiano 30° W, les quedarán unas 280 millas hasta otro de los puntos de paso obligados: la isla brasileña de Fernando de Noronha, que deberán dejar por babor. Aquí todo dependerá del régimen de los alisios del SE que soplan en el hemisferio Sur.

De Fernando de Noronha a la Puerta A. (≈ 3.200 mn / 5.905 km)

BARCELONA WORLD RACE (BWR)

Es la “bajada” del Atlántico Sur. Aquí toda la táctica dependerá de las evoluciones del anticiclón de Santa Helena. En cuanto los barcos bajen de latitud y se aproximen al paralelo 40° comenzarán a afrontar los “40 Rugientes”, vientos muy fuertes del oeste que levantan un oleaje enorme.

De la Puerta A a la Puerta B (Isla de Herad) (≈ 2.569 mn / 4.757 km)

De lleno en las borrascas del sur, los regatistas experimentarán de lleno las duras condiciones de frío y humedad de los 40 Rugientes. La táctica consistirá aquí en situarse lo mejor posible respecto a las borrascas que generan estos vientos.

De la Puerta B a la puerta australiana (≈ 1.150 mn / 2.140 km)

Condiciones similares a las anteriores.

De la puerta australiana a al estrecho de Cook (≈ 2.800 mn / 5.108 km)

Aquí puede ser que las condiciones meteorológicas lleven a algunos barcos optar por pasar por el estrecho de Bass, que separa Australia de la isla de Tasmania. Esto puede complicar la táctica, ya que es una zona meteorológica de cambios muy bruscos y, a veces, peligrosos.

Del estrecho de Cook a la puerta C (≈ 1900 mn / 3.480 km)

Los navegantes entrarán de nuevo en los 40 Rugientes.

De la puerta C al cabo de Hornos (≈ 2.760 mn / 4.450 km)

La aproximación al temible cabo de Hornos se realizará por una zona en la que pueden encontrarse densos bancos de niebla. Aquí la gestión de las borrascas deberá sincronizarse el obligado paso del cabo. Las condiciones en Hornos pueden ser muy duras si el viento sopla del NO acelerado por la cordillera andina.

De cabo de Hornos al ecuador (≈ 3.900 mn / 7.230 km)

El primer dilema táctico será por qué lado dejar el archipiélago de las Malvinas. El segundo cómo afrontar el anticiclón de Santa Helena que enviará vientos en contra, por lo que los navegantes tenderán a acercarse a las costas de Brasil. En los Doldrums la misma situación que a la “bajada”.

Del ecuador al estrecho de Gibraltar (≈ 2.550 mn / 4.725 km)

Aquí la negociación será con el anticiclón de las Azores que, en general, se tratará de dejar por el Oeste. Es un tramo en el que las opciones tácticas pueden resultar decisivas en función de las distancias con las que lleguen los barcos entre sí.

El paso del estrecho de Gibraltar y el tramo hasta Barcelona

Las situaciones serán similares a las de la ida.

*La organización se reserva la posibilidad de cambiar la situación de estas puertas en función de la evolución prevista de la banquisa. **Datos en función del recorrido final pendiente de publicación. Aquí se presenta el recorrido habitual de una Vuelta al Mundo conjuntamente al recorrido de la anterior edición de la Barcelona World Race.*

ALGUNOS CONCEPTOS AMPLIADOS

LOS BARCOS

Clase Open: Los 60 pies de la clase IMOCA son barcos que se diseñan y construyen como lo que se denomina una “Clase Open”. Esto quiere decir que los diseñadores tienen libertad para concebir los barcos siempre y cuando éstos no sobrepasen los 60 pies de eslora y las normas de seguridad que impone el reglamento, como el límite al calado (4,5 m), la inclusión de compartimentos estancos, exigentes pruebas de estabilidad, etc.

Características básicas

ESLORA: 18,29 m (60 pies)

MANGA: ≈ 5,5 m

CALADO: 4,5 m

DESPLAZAMIENTO: entre 8.000 y 9.000 m

SUPERFICIE VÉLICA EN CEÑIDA: entre 240 y 330 m²

SUPERFICIE VÉLICA CON VIENTOS PORTANTES: entre 460 y 620 m²

TIPO DE QUILLA: inclinable (pendular)

BARCELONA WORLD RACE (BWR)

Otros datos de interés

- ORDENADORES: 3 a bordo, uno para navegación otro para comunicaciones y otro para procesar imágenes antes de enviarlas vía satélite.
- COMIDA: calculada para 90 días. Llevan 80 kg. de comida principalmente liofilizada y también unos sobres de estofados y comida en salsa. También comida fresca para la primera semana, algo de jamón ibérico envasado al vacío, aceite de oliva, tabasco, café, chocolate e infusiones. Hay 350 sobres individuales que se distribuyen en cajas, con dos semanas cada caja.
- BEBIDA: únicamente agua, que se produce con una pequeña desalinizadora. La cocina es un fogoncillo portátil donde calentamos el agua.
- VELAS: un total de 10.
- LASTRE DE AGUA: 6 toneladas.
- PLACAS SOLARES y un GENERADOR para generar energía para cargar baterías y demás...
- QUILLA PIVOTANTE movida por dos hidráulicos que van a 12 voltios.
- ROPA: se utiliza ropa técnica especial para la humedad. Se utiliza la más alta tecnología en ropa que existe actualmente, traje con fibras exóticas para la piel, luego primera capa, segunda capa y capa exterior.



LA REGATA

Clasificación: La clasificación se realiza en tiempo real. Es decir, los barcos se clasifican en función de su orden de llegada registrándose el tiempo oficial de cada uno.

Tipos de regatas: El deporte de la vela se puede dividir del siguiente modo: Regatas de los JJOO, regatas de crucero como la Copa del Rey, regatas oceánicas, la America's Cup, sin escalas, con tripulación como la Volvo Ocean Race y en doble, como la Barcelona World Race. Una regata "en doble" es la que cada barco está tripulado por dos personas. La BARCELONA WORLD RACE es la primera regata de la historia alrededor del mundo en doble. La navegación en doble se distingue de la en solitario en que los navegantes pueden conciliar sus horas de sueño de una forma más regular. También se ocuparán más de la puesta a punto del barco, por lo que la velocidad media es mayor que en la navegación en solitario. A este respecto, cobra especial importancia la coordinación entre ambos tripulantes.

LAS FECHAS

Tiempo del ganador

La expectación está en si el ganador bajará de la barrera de los 80 días

Algunas cifras orientativas:

- Ganador de la Vendée Globe de 1989: 109 días, 8 horas
- Ganador de última Vendée Globe (2004): 87 días, 10 horas
- Ganador de la última Barcelona World Race (2007-2008): 92d 8h 49m 49s





PORTINOX



Cocción
Cooking Equipment

| | |
|---|-----|
| Línea KAPPA 900 / KAPPA Range 900 Cocinas, Baño María, Freidoras, Cuecepastas, Fry tops, Parrillas de piedra volcánica, Módulos neutros, Sartenes basculantes, Marmitas, Zócalos y accesorios. Cookers, Bain marie, Fryers, Pasta cooker, Fry tops, Lava-stone griddle, Neutral elements, Tilting pans, Boiling pans, Skirting boards and accessories | 131 |
| Línea OPERA 900 / OPERA Range 900 Cocinas, Baño María, Freidoras, Cuecepastas, Fry tops, Parrillas de piedra volcánica, Módulos neutros, Sartenes basculantes, Marmitas, Zócalos y accesorios. Cookers, Bain marie, Fryers, Pasta cooker, Fry tops, Lava-stone griddle, Neutral elements, Tilting pans, Boiling pans, Skirting boards and accessories | 146 |
| Línea SISTEMA 800 / SISTEMA Range 800 Cocinas, Baño María, Freidoras, Cuecepastas, Fry tops, Barbacoa, Escaldapatatas, Accesorios. Cookers, Bain marie, Fryers, Pasta cooker, Fry tops, Grills, Chips scuttle, Accessories | 162 |
| Línea COUNTER 700 / COUNTER Range 700 Cocinas, Baño María, Freidoras, Escaldapatatas, Cuecepastas, Fry tops, Sartén fija multifunción, Módulos neutros, Parrillas, Sartenes basculantes, Marmitas, Zócalos y accesorios. Cookers, Bain marie, Fryers, Chips scuttle, Pasta cooker, Fry tops, Multifunction bratt pan, Neutral elements, Griddle, Tilting pans, Boiling pans, Skirting boards and accessories | 173 |
| Línea TOP 700 / TOP Range 700 Cocinas, Baño María, Freidoras, Escaldapatatas, Cuecepastas, Fry top, Sartén multifunción, Módulos neutros, Parrillas, Bases soportes, Accesorios. Cookers, Bain marie, Fryers, Chips scuttle, Pasta cooker, Fry tops, Multifunction bratt pan, Neutral elements, Griddle, Support bases, Accessories | 192 |
| Línea SNACK 600/650 / SNACK Range 600/650 Cocinas, Baño María, Freidoras, Escaldapatatas, Cuecepastas, Fry top, Sartén multifunción, Barbacoa, Módulos neutros, Bases y estructuras de soporte, Accesorios. Cookers, Bain marie, Fryers, Chips scuttle, Pasta cooker, Fry tops, Multifunction bratt pan, Griddle, Neutral elements, Bases and support frames, Accessories | 209 |
| MICROONDAS INDUSTRIALES / PROFESSIONAL MICROWAVE OVENS | 223 |



PORTINOX



Cocción
Cooking Equipment

Cocción
Cooking Equipment

Cocción
Cooking Equipment



Línea KAPPA 900 / KAPPA Range 900 • **Línea OPERA 900** / OPERA Range 900 • **Línea SISTEMA 800** / SISTEMA Range 800 • **Línea COUNTER 700** / COUNTER Range 700
• **Línea TOP 700** / TOP Range 700 • **Línea SNACK 600-650** / SNACK Range 600-650 • **MICROONDAS** / MICROWAVE OVENS

Wide range, to cover all the needs starting from a snack line through gastronomy, big communities, hospitals, etc.

All the equipments can be supplied in different versions: with cupboard, for worktop, as hung version to the wall as well for central and imbed.

All the products are manufactured with the proposal to offer a complete comfort to the cooking staff, even in the most adverse conditions of use.

Cupboards are completely made in stainless steel AISI-304.

Burner with double crowns equipped with thermocouple and pilot flame.

Chimneys with cast enameled grilles for elimination of combustion gas.

Amplia gama, para cubrir todas las necesidades desde una línea snack pasando por gastronomía, grandes comunidades, hospitales, etc.

Todos los equipos pueden ser suministrados en distintas versiones: con mueble, sobre bancada, suspendidos tanto a pared como en bloque central y encastrables.

Todos los productos están fabricados con el fin de ofrecer un completo confort al personal de cocina, incluso en las condiciones más adversas de uso.

Muebles contruidos totalmente en acero inoxidable AISI-304.

Quemadores con doble corona dotados de termopar y llama piloto.

Chimeneas con rejillas de fundición esmaltadas para la eliminación de gases de combustión.



PORTINOX



PORTINOX
GRUPO **IEKA**

Cocción
Cooking Equipment

Cocción
Cooking equipment

KAPPA 900

Portinox se supera a sí misma con KAPPA 900. La nueva gama de equipos de cocción con gran calidad constructiva, prestaciones fiables de uso sencillo y fácil limpieza.

KAPPA 900 está diseñada y realizada para garantizar constantes prestaciones profesionales con elevado contenido tecnológico. El resultado estriba en la fiabilidad duradera y la reducción de las operaciones de control y mantenimiento.

Con la nueva gama KAPPA 900 es posible encontrar y satisfacer cualquier exigencia de composición.

Ideal para la restauración colectiva, KAPPA 900 se caracteriza por la máxima libertad y facilidad de composición con la serie 700. De hecho la estética es la misma y permite acoplamiento frontales "traseras con traseras" con una perfecta y elegante integración entre las dos gamas.

Resultados de primera en lo que a seguridad e higiene se refiere. La gama KAPPA está realizada en acero inoxidable AISI-304 (18/10), con acabado scotch-brite, satisfaciendo y superando las más rígidas normativas europeas.

Además KAPPA 900 agrada a los cocineros del tercer milenio por su estética, diseño esencial, funcional y por su ergonomía; planos a 900 mm. del pavimento y nada de chimeneas voluminosas.

Portinox outdid itself with KAPPA 900: the new line of cooking equipment products, high structural quality, performance reliability, practical and easy to clean. KAPPA 900 is designed and made to guarantee high technological and professional performances always. This results in long-lasting reliability and remarkable reduction of inspections and maintenance.

The new KAPPA 900 product line allows availability and fulfilment of all constituent needs. KAPPA 900 is distinguished by its utmost freedom of composition and ease of setup and is also ideal for public catering.

As a matter of fact, the 700 product line has kept its design profile and allows front and "back to back" matching with a perfect and elegant combination of the two product lines. High profile results even in terms of safety and hygiene: the KAPPA 900 product line is made of AISI 304 (18/10) stainless steel with outside scotch-brite finishing and complies with the strictest European regulations. Lastly, the beauty of KAPPA 900 is appreciated by chefs of the third millennium. Basic, ergonomic and functional design: surfaces at 900 mm above the ground and no bulky exhaust pipes.



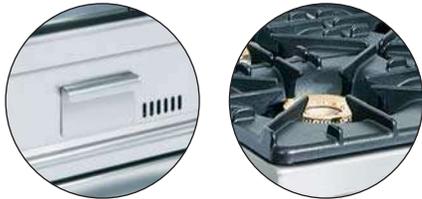
Leyenda/Legend

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Dimensiones <i>Dimensions</i> |  | Tipos de mando <i>Type of commands</i> |
|  | Potencia absorbida <i>Absorbed power</i> |  | Superficie de cocción <i>Cooking surface</i> |
|  | Tensión alimentación <i>Power requirements</i> |  | Tipo de plancha <i>Type of plate</i> |
|  | Peso <i>Weight</i> |  | Zonas de cocción independientes <i>Independent cooking areas</i> |
|  | Volumen total con embalaje <i>Total volume including packaging</i> |  | Numero de cajones <i>Number of drawers</i> |
|  | Quemadores fuego <i>Flame burners</i> |  | Espacio abierto <i>Open stand</i> |
|  | Potencia gas absorbida <i>Absorbed gas power</i> |  | Número de puertas <i>Number of doors</i> |
|  | Piloto <i>Pilot</i> |  | Chimenea alta <i>High flue riser</i> |
|  | Piloto Z <i>Pilot Z</i> |  | Descarga <i>Water drain</i> |
|  | Planchas redondas <i>Round plates</i> |  | Carga agua caliente y fría <i>Hot and cold water load</i> |
|  | Planchas cuadradas <i>Square plates</i> |  | Kg/h patatas congeladas <i>Kg/h frozen potatoes</i> |
|  | Planchas vitrocerámica <i>Pyroceram plates</i> | M | Mandos mecánicos <i>Mechanical commands</i> |
|  | Quemadores todo plancha <i>Solid top burners</i> | E | Mandos eléctricos <i>Electrical commands</i> |
|  | Cubas <i>Tanks</i> | L | Plancha lisa <i>Smooth plate</i> |
|  | Capacidad por cuba <i>Capacity liters tank</i> | C | Plancha lisa al cromo duro <i>Smooth chromium plate</i> |
|  | Cestas <i>Baskets</i> | R | Plancha ranurada <i>Grooved (fluted) plate</i> |
|  | Código para marmitas con autoclave <i>Code with pressure type cover</i> | | |

Cocinas a gas

Posibilidad de elegir entre 8 modelos con quemadores doble corona. Están disponibles con compartimento abierto, y con hornos a gas.

- Los quemadores en hierro fundido y doble corona, de elevada potencia y alto rendimiento (4,3-6,4-8,3 KW) tienen piloto. Están controlados por grifos de seguridad con regulación progresiva de la potencia suministrada.
- Las planchas se calientan por medio de quemadores especiales en acero inox. La plancha de hierro fundido de espesor elevado y el elemento central son retirables. La plancha, con encendido piezoeléctrico, tiene zonas térmicas diferenciadas, con máxima temperatura central y decreciente hacia el perímetro.
- Las rejillas superiores en hierro fundido vitrificado antiácido tienen varillas largas y bastante acercadas entre sí.
- Todos los hornos están realizados con cámara de cocción, puerta y contrapuerta en acero inox.. Tienen asas ergonómicas largas y aisladas térmicamente.
- Hornos a gas, GN 2/1 estáticos. El calentamiento se efectúa mediante quemadores de acero con llama estabilizada, controlados por una válvula o un grifo termostático con temperatura regulable de 100° C a 300° C y termopar de seguridad. El encendido es piezoeléctrico.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.



K4FFG

Gas cookers

8 models to choose from: double-ring burners and flat surface grill models. Available with an open space and gas ovens.

- High output and high performance double-ring cast-iron burners (4,3-6,4-8,3 KW) have a pilot flame. They are controlled by safety valves with gradual output adjustment.
- These flat surface grills are heated through special stainless steel burners. The extra-thick cast-iron hotplate and the center stopper can be removed. The hotplate which is piezo ignited, has separate heating zones, with a maximum center temperature which lessens towards the edges.
- The top cast-iron vitrified antiacid grills have long and rather close spokes.
- All ovens made with a stainless steel cooking chamber, door and backdoor-have full-length ergonomic handles, thermally insulated.
- Gas ovens, GN 2/1 static oven. Heating occurs through steel burners with a stabilized flame, controlled by a valve or by a thermostatic valve with an adjustable temperature from 100° C – 300° C and a safety thermocouple. Piezo ignition.
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



KTP



K8FFG

Cocinas a gas / Gas cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | k/cal | kW | 4,3kW | 6,4kW | 8,3kW | 8kW | LxPxH cm | 2/1 7,8kW | 0,25kW | n°xGN | Kg | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-------------|--------------|--------|-------|-----|----------------------|
| K2F | 40x90x87,5 | 9632 | 11,2 | 1 | 1 | - | - | - | - | 2 | - | 65 | 1.668,00 |
| K4F | 80x90x87,5 | 24338 | 28,3 | 1 | 1 | 2 | - | - | - | 4 | - | 115 | 2.530,00 |
| K6F | 120x90x87,5 | 33970 | 39,5 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | 6 | - | 165 | 3.476,00 |
| K8F | 160x90x87,5 | 47042 | 54,7 | 2 | 3 | 3 | - | - | - | 8 | - | 210 | 4.479,00 |
| K4FFG | 80x90x87,5 | 31261 | 36,35 | 1 | 1 | 2 | - | 66,5x55x30 | 1 | 5 | 1x2/1 | 165 | 3.618,00 |
| K6FFG | 120x90x87,5 | 40893 | 47,55 | 2 | 2 | 2 | - | 66,5x55x30 | 1 | 7 | 1x2/1 | 215 | 4.850,00 |
| K8FFG | 160x90x87,5 | 60888 | 70,8 | 2 | 3 | 3 | - | 66,5x55x30 | 2 | 8 | 2x2/1 | 295 | 6.529,00 |
| KTP | 80x90x75,5 | 9460 | 11 | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 177 | 4.746,00 |

Cocinas eléctricas

Posibilidad de elegir entre 8 modelos: 5 con planchas cuadradas, 3 con placa vitrocerámica, 1 de las cuales por inducción electromagnética y una con WOK por inducción. Están disponibles con compartimientos abiertos u horno eléctrico.

- Las planchas de 30x30 cm., con protección contra el recalentamiento, están fijadas en el plano con un sistema estanco. Los interruptores de las planchas de cocción consienten siete posiciones para la precisa regulación de las temperaturas de trabajo.
- Las placas vitrocerámicas representan una verdadera innovación. Están calentadas de forma tradicional con resistencia por incandescencia o por inducción magnética. El sistema de calentamiento por inducción electromagnética, en vitrocerámica y con WOK, consienten un elevado ahorro energético, y aumento de la eficiencia.
- Hornos eléctricos GN 2/1 estático están contruidos en acero inoxidable AISI-304 (18/10) y son multifunción. El calentamiento se efectúa mediante una serie de resistencias blindadas controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad. Bajo pedido el horno GN 2/1 se puede suministrar con doble termostato: uno que controla las resistencias superiores y el otro las inferiores (V4).
- La estructura portante, los revestimientos y las patas de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inoxidable.

Electric cookers

8 models to choose from: 5 with square hotplates, 3 with a glass-ceramic surface, 1 of which using electromagnetic induction and one using WOK induction. Available for the open space or electric oven.

- Hotplates (dimensions, 30x30 cm. with overheating protection) are fixed to the surface with a sealing system. The hotplate switches have seven positions to accurately adjust the operating temperatures.
- The glass-ceramic surfaces are truly an innovation. They are heated in the usual manner, with a heating element or by magnetic induction. The electromagnetic glass-ceramic and WOK induction heating system provides high energy saving, an increase in efficiency up to 40% compared to traditional plates and remarkable improvement in terms of operating speed.
- Electric ovens static ovens are made of stainless steel AISI-304 (18/10) and both multipurpose. Heating occurs through a series of steel-plated resistances controlled by an operating and safety thermostat. If required, the GN 2/1 size oven is available with a double thermostat: one controls the top resistances and the other controls the bottom ones (V4).
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



K1W



K4I



K6PFE

Cocinas eléctricas / Electric cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V/Ph | Kg | m ³ | 30x30 cm nº | nº | LxPxH cm | kW | Precio / Price € |
|-------------------|-------------|------|--------|-----|----------------|-------------------|----|-------------|-----|---------------------|
| K2P | 40x90x87,5 | 8 | 400/3N | 63 | 0,65 | 2 | - | - | - | 2.179,00 |
| K1W | 40x90x87,5 | 5 | 400/3 | 60 | 0,65 | - | 1 | - | - | 7.284,00 |
| K4P | 80x90x87,5 | 16 | 400/3N | 111 | 1,15 | 4 | - | - | - | 3.448,00 |
| K4V | 80x90x87,5 | 11,8 | 400/3N | 108 | 1,15 | - | 4 | - | - | 3.885,00 |
| K4I | 80x90x87,5 | 20 | 400/3 | 116 | 1,15 | - | 4 | - | - | 17.112,00 |
| K4PFE | 80x90x87,5 | 21,9 | 400/3N | 138 | 1,15 | 4 | - | 66,5x55x30 | 5,9 | 1x2/1 4.747,00 |
| K6P | 120x90x87,5 | 24 | 400/3N | 131 | 1,93 | 6 | - | - | - | 4.698,00 |
| K6PFE | 120x90x87,5 | 29,9 | 400/3N | 158 | 1,93 | 6 | - | 66,5x55x30 | 5,9 | 1x2/1 6.251,00 |

Baño María

La gama permite elegir entre dos modelos eléctricos y uno a gas.

- Las cubas de acero inox. AISI-304 (18/10), con esquinas redondeadas, permiten una limpieza rápida y segura. Están provistas de rebosadero con desagüe directo, son idóneas para contener cubetas Gastronorm de hasta 200 mm. de profundidad.
- Las temperaturas en la cuba son regulables de 30°C a 90°C.
- El modelo con calentamiento a gas utiliza un quemador controlado por válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento está garantizado por resistencias sumergidas en silicona y aplicadas exteriormente a la cuba. Están controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad con pilotos de control.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable son íntegramente de acero inoxidable.



Bain Marie

This range lets you choose between two electric models and one gas model.

- The stainless steel AISI-304 (18/10) tanks, with round corners, allow fast and safe cleaning. They have a direct overflow pipe and are used to contain Gastronorm vessels, which can reach a depth of 200 mm.
- Temperatures in the tank can reach 30°C - 90°C.
- The gas heated model uses a burner controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezo ignition.
- The heating of electric models is ensured by resistances embedded in silicone and applied outside the tank. They are controlled by an operating and safety thermostat with pilot lamps.
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



KB4



KB4G



KB8

Baño María / Bain Marie

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|----|-----------|-------|----|----------------|---------------------|
| KB4 | 40x90x87,5 | 1 | - | 230/1 | 72 | 0,65 | 1.876,00 |
| KB8 | 80x90x87,5 | 2 | - | 230/1 | 82 | 1,15 | 2.548,00 |
| KB4G | 40x90x87,5 | - | 4 (3440) | - | 79 | 0,65 | 1.890,00 |

Freidoras a gas o eléctricas

8 modelos distintos para elegir, por tamaños, tipo de alimentación (a gas o eléctrica), número y capacidad de las cubas. Estos equipos garantizan excelentes resultados por lo que a productividad, higiene, ahorro energético y consumos de aceite se refiere.

- El plano superior está íntegramente estampado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) de espesor elevado.
- Las cubas, estampadas y moldeadas, con amplios radios, permiten su fácil y rápida limpieza. Una amplia zona fría permite que los residuos de la fritura no entren en la circulación del aceite caliente, preservándolo en el tiempo.
- El grifo para vaciar el aceite, está en el compartimento inferior. Los equipos se entregan provistos de recipientes para la recolección de aceite, dotado de filtro retirable.
- Calentamiento a gas garantizado por quemadores de acero inox. controlados por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- Calentamiento eléctrico obtenido por resistencias blindadas, con sistema de basculación para la fácil y perfecta limpieza de la cuba, controladas por interruptor. Termostatos de trabajo y seguridad.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.



KFE15D



KFE15



KFG20

Freidoras a gas eléctricas / Gas and electric fryers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ nº | nº | Lt. | Kg/h | LxPxH cm | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|------|------------|--------|-----|----------------------|----|-------|------|------------------|---------------------|
| KFG15 | 40x90x87,5 | - | 9 (7740) | - | 89 | 0,65 | 1 | 15 | 13 | 21,5x27,5x12 | 2.801,00 |
| KFG15D | 80x90x87,5 | - | 18 (15480) | - | 129 | 1,15 | 2 | 15+15 | 26 | 2 x 21,5x27,5x12 | 4.888,00 |
| KFG20 | 40x90x87,5 | - | 12 (10302) | - | 92 | 0,65 | 1 | 20 | 18 | 21,5x37,5x12 | 2.890,00 |
| KFG20D | 80x90x87,5 | - | 24 (20840) | - | 141 | 1,15 | 2 | 20+20 | 36 | 2 x 21,5x37,5x12 | 4.968,00 |
| KFE15 | 40x90x87,5 | 11,5 | - | 400/3N | 70 | 0,65 | 1 | 15 | 14 | 21,5x27,5x12 | 2.501,00 |
| KFE15D | 80x90x87,5 | 23 | - | 400/3N | 120 | 1,15 | 2 | 15+15 | 28 | 2 x 21,5x27,5x12 | 4.200,00 |
| KFE20 | 40x90x87,5 | 15 | - | 400/3N | 73 | 0,65 | 1 | 20 | 20 | 21,5x37,5x12 | 2.665,00 |
| KFE20D | 80x90x87,5 | 30 | - | 400/3N | 131 | 1,15 | 2 | 20+20 | 40 | 2 x 21,5x37,5x12 | 4.589,00 |

Cuecepastas a gas y eléctricos

Están disponibles 4 modelos, con 1 o 2 cubas, con alimentación a gas o eléctrica.

- El plano superior está íntegramente estampado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) de espesor elevado.
- Las cubas de cocción, de gran capacidad, son de tipo estampado y con todas las esquinas radiadas, lo que facilita su limpieza e higiene. Están realizadas en acero inoxidable AISI-316, una aleación con excelente resistencia a la corrosión producida por la sal y el almidón, incluso a temperaturas elevadas. Cada cuba está dotada de llave de vaciado, rebosadero y desagüe.
- Se suministran: 3 cestas para cada cuba, realizadas en malla de acero inoxidable AISI-304 (18/10), tapa y parrilla interior de apoyo de las cestas.
- En los modelos a gas, el calentamiento se obtiene con quemadores de acero inoxidable, de alto rendimiento, situados debajo del fondo de la cuba. Los quemadores están controlados por un grifo de gas de seguridad con termopar, piloto y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se realiza por medio de resistencias blindadas inoxidables situadas dentro de la cuba para aumentar el rendimiento. Se pueden girar completamente, para la fácil y completa limpieza interior, están controladas por un conmutador con 4 posiciones (alcance temperatura-cocción-mantenimiento-apagado)
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.



KCP4

Gas and electric pasta cooker

There are 4 models to choose from: all with 1 or 2 tanks, gas-fed or electrically fed.

- The top surface is totally made of pressed AISI-304 (18/10) extra-thick stainless steel.
- Cooking tanks, supplied with extensive capacity, are of the pressed type. Radial corners allow easy cleaning and hygiene. They are made of AISI-316 stainless steel, an alloy with extraordinary resistance to corrosion due to salt and starches, even at high temperatures. Each tank has a water filling cock, overflow valve and a drain cock.
- The following is supplied: 3 baskets for each tank, made of AISI-304 stainless steel, cover and basket support internal grill.
- As for gas models, the heating is achieved through high performance stainless steel burners, located at the bottom of the tank. Burners are controlled by a safety gas cock with thermocouple, pilot flame and piezo ignition.
- The heating of electric models is ensured through stainless steel plated resistances located inside the tank to increase performances. Totally inside cleaning. They are controlled by a 4 position switch (temperature setup-cooking setup holding setup off).
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



KCP82



KCP82E

Cuecepastas a gas y eléctricos / Gas and electric pasta cooker

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ | nº | Lt. | Kg/h | LxPxH cm | Precio / Price € |
|-------------------|-------------|-----|-------------|-------|-----|----------------|----|------|------|-------------|---------------------|
| KCP4 | 40x90x87,5 | - | 10,5 (9030) | - | 78 | 0,65 | 1 | 51 | 3 | 29x16x20 | 3.107,00 |
| KCP82 | 80x90x87,5 | - | 21 (18060) | - | 141 | 1,15 | 2 | 51 | 3+3 | 29x16x20 | 5.280,00 |
| KCP4E | 40x90x87,5 | 7,5 | - | 400/3 | 72 | 0,65 | 1 | 31,5 | 3 | 29x16x20 | 3.096,00 |
| KCP82E | 80x90x87,5 | 15 | - | 400/3 | 128 | 1,15 | 2 | 31,5 | 3+3 | 29x16x20 | 5.244,00 |

Fry top eléctrico y a gas

Se puede elegir entre 16 modelos: 8 con alimentación a gas y 8 con alimentación eléctrica, distintos por tamaños y tipo de plancha de cocción (lisa, ranurada, mixta en acero y al cromo duro). Ideales para cocinar de modo natural, se caracterizan por la extraordinaria uniformidad de calentamiento, elevada productividad, fácil limpieza y máxima fiabilidad en el tiempo.

- Todas las planchas, de elevado espesor, tienen una protección perimétrica contra las salpicaduras en los tres lados. La soldadura de unión entre la plancha de cocción y la protección contra las salpicaduras está realizada en la parte superior para una perfecta higiene. Las planchas están inclinadas hacia la parte delantera, donde se halla un colector de líquidos y residuos, que los recoge en un cajón extraíble frontalmente.
- Para satisfacer todas las exigencias de cocción, están disponibles varias versiones de plancha; lisa al cromo duro, toda ranurada, 1/2 ranurada y 1/2 lisa o 1/3 ranurada y 2/3 lisa.
- El calentamiento a gas se obtiene con quemadores tubulares de acero inox. De llama estabilizada controlados por una válvula termostática con campo de regulación de 70°C a 300°C, con termostato, termostato de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- El calentamiento eléctrico se efectúa por medio de resistencias blindadas con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C, termostato de seguridad y pilotos de control.
- Los modelos de 800 disponen de dos zonas de cocción independientes.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.

Electric and gas fry tops

16 models to choose from: 8 are gas-fed and 8 are electrically fed. Hotplate sizes and types are different (smooth, fluted, combination of steel and hard chromium). Ideal for natural cooking. They have extraordinary and uniform heating features, high productivity, easy to clean and high reliability over time.

- All hotplates, supplied with extra thickness, have an outside splash guard on three sides. The coupling welding between the cooking plate and the splash guard is made above the top one for better hygiene. The plates are tilted towards the front side, where there is a conveyer used for collecting liquids and residues in a front removable chest.
- In order to meet all cooking requirements and needs, different plates are available; smooth, smooth-hard-chromium, totally fluted, 1/2 fluted and 1/2 smooth or 1/3 fluted and 2/3 smooth.
- Gas heating occurs through tubular stainless steel stabilized flame burners controlled by a thermostatic valve with a 70°C – 300°C range adjustment, with a thermocouple, safety thermostat and piezo ignition.
- Electric heating occurs through steel plated resistances with a 70°C – 300°C temperature adjustment, safety thermostat and pilot lamps.
- The "800" models have 2 separate cooking zones.
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



KFT4G



KFT8E23C



KFT8GR

Fry top eléctricos y a gas / Electric and gas fry tops

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | dm ² | | nº | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|------|--------------|-------|-----|----------------|-----------------|-------------|----|---------------------|
| KFT4E | 40x90x87,5 | 7,2 | - | 400/3 | 91 | 0,65 | 20,4 | L | 1 | 2.358,00 |
| KFT4EC | 40x90x87,5 | 7,2 | - | 400/3 | 91 | 0,65 | 20,4 | C | 1 | 2.835,00 |
| KFT4ER | 40x90x87,5 | 7,2 | - | 400/3 | 91 | 0,65 | 20,4 | R | 1 | 2.450,00 |
| KFT8E | 80x90x87,5 | 14,4 | - | 400/3 | 142 | 1,15 | 40,8 | L | 2 | 3.338,00 |
| KFT8EC | 80x90x87,5 | 14,4 | - | 400/3 | 142 | 1,15 | 40,8 | C | 2 | 3.873,00 |
| KFT8ER | 80x90x87,5 | 14,4 | - | 400/3 | 142 | 1,15 | 40,8 | R | 2 | 3.582,00 |
| KFT8ELR | 80x90x87,5 | 14,4 | - | 400/3 | 142 | 1,15 | 40,8 | 1/2 L+1/2 R | 2 | 3.460,00 |
| KFT8E23C | 80x90x87,5 | 14,4 | - | 400/3 | 142 | 1,15 | 40,8 | 2/3 L+1/3 R | 2 | 3.982,00 |
| KFT4G | 40x90x87,5 | - | 6,2 (5332) | - | 92 | 0,65 | 20,4 | L | 1 | 2.358,00 |
| KFT4GC | 40x90x87,5 | - | 6,2 (5332) | - | 92 | 0,65 | 20,4 | C | 1 | 2.760,00 |
| KFT4GR | 40x90x87,5 | - | 12,4 (10664) | - | 92 | 0,65 | 20,4 | R | 1 | 2.488,00 |
| KFT8G | 80x90x87,5 | - | 12,4 (10664) | - | 144 | 1,15 | 40,8 | L | 2 | 3.335,00 |
| KFT8GC | 80x90x87,5 | - | 12,4 (10664) | - | 144 | 1,15 | 40,8 | C | 2 | 3.873,00 |
| KFT8GR | 80x90x87,5 | - | 12,4 (10664) | - | 144 | 1,15 | 40,8 | R | 2 | 3.509,00 |
| KFT8GLR | 80x90x87,5 | - | 12,4 (10664) | - | 144 | 1,15 | 40,8 | 1/2 L+1/2 R | 2 | 3.444,00 |
| KFT8G23C | 80x90x87,5 | - | 12,4 (10664) | - | 144 | 1,15 | 40,8 | 2/3 L+1/3 R | 2 | 4.140,00 |

Parrillas de piedra volcánica

Disponibles en 2 modelos a gas, para módulos de 400 y 800, son especialmente indicadas para cocer a la parrilla carne, pescado, verduras, etc.

- Las parrillas de cocción de acero inox. tienen una estructura acanalada, ideal para la carne, y con varillas para el pescado. Son de altura regulable para la cocción fácil y eficaz. La protección perimétrica contra las salpicaduras es retirable y consiente una limpieza completa.
- La bandeja recoge grasas es extraíble frontalmente para la mejor limpieza.
- El calentamiento se produce con quemadores de acero con llama estabilizada, controladas por un grifo de gas de seguridad con termostato y regulación progresiva de la potencia suministrada. La llama piloto está dotada con encendido piezoeléctrico.
- La lava volcánica es del tipo inerte, con características radiantes compatibles con los alimentos.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.



Lava-stone griddle

Available in 2 gas models for modules of "400" and "800", particularly suited for grilling meat, fish, vegetables, etc.

- The stainless steel cooking grills have a channel-shaped structure, ideal for meat, and bars that are round in shape, for fish. They can be adjusted in height for easier and better cooking. The outside splash guard can be removed and allows easy cleaning.
- The liquid and grease drip tray can be removed from the front for better cleaning.
- Heating occurs through steel burners with a stabilized flame, controlled by a safety thermocouple gas cock with gradual output adjustment. The pilot flame is supplied with piezo ignition.
- The volcanic lava is of the inert type, with food-compatible radiant features.
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



KPLG1



KPLG2

Parrillas de piedra volcánica a gas / Lava-stone griddle

| Modelos Models | LxPxH cm | kW (kcal) | Kg | m ³ | cm | nº | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|------------|-----|----------------|---------|----|---------------------|
| KPLG1 | 40x90x87,5 | 9 (7740) | 78 | 0,65 | 38,5x50 | 1 | 2.294,00 |
| KPLG2 | 80x90x87,5 | 18 (15480) | 115 | 1,15 | 71,5x50 | 2 | 3.612,00 |

Módulos neutros

4 modelos disponibles, de tamaño diferente, con o sin cajón, que se pueden equipar con puertas, cajones y kit de calentamiento.

- Los estantes de arriba, de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de elevado espesor, aportan una robustez excelente.
- Amplio cajón completamente en acero inox, montado sobre guías telescópicas correderas con rodamientos de bola.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.



KN8+C



KN4+C

KN8

Neutral elements

4 available models, different in size with or without drawers, to be used with doors, drawers and heating kits.

- The top shelves, in extra-thick AISI 304 (18/10) stainless steel, provide remarkable strength.
- Large drawers, totally made of stainless steel and mounted on telescopic guides that slide on ball bearings.
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



Módulos neutros / Neutral elements

| Modelos Models | LxPxH cm | Kg | m ³ | n ^o | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|----|----------------|----------------|---------------------|
| KN4 | 40x90x87,5 | 60 | 0,65 | - | 983,00 |
| KN8 | 80x90x87,5 | 91 | 1,15 | - | 1.485,00 |
| KN4+C | 40x90x87,5 | 65 | 0,65 | 1 | 1.265,00 |
| KN8+C | 80x90x87,5 | 99 | 1,15 | 1 | 1.572,00 |

Sartenes basculantes eléctricas y a gas

Extensa gama con 16 modelos, distintos por alimentación (8 eléctricos y 8 a gas), cuba con fondo en acero o acero inoxidable, con elevación automática o manual. Especialmente versátiles, son aptos para la cocción de carne estofada, salsas, salsa boloñesa, "risotti", tortillas, huevos, verduras.

- Las cubas de elevada capacidad tienen los vértices redondeados y el fondo de alto espesor.
- El llenado de agua en la cuba se realiza mediante la llave, situada frontalmente.
- La basculación de las cubas es manual, por medio del volante con empuñadura retraíble o motorizada con basculación precisa y progresiva.
- La tapa es equilibrada y está conformada internamente para la caída de la condensación en la cuba durante la apertura. La gran asa está situada de modo que quede libre toda la superficie plana de la tapa que si no se utiliza, puede servir como plano de trabajo o de apoyo.
- El calentamiento a gas se obtiene con quemadores tubulares de acero inox. Con llama estabilizada, alimentados por una electroválvula controlada por un termostato ajustable de 70 a 300°C, por un piloto con termopar y un termostato de seguridad. El encendido es electrónico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se efectúa por medio de resistencias blindadas situadas externamente en el fondo de la cuba, controladas por conmutador, por un termostato de trabajo y otro de seguridad.
- Los modelos eléctricos, dotados de cuba con fondo de acero inox. Tienen un difusor de aluminio que permite la perfecta uniformidad de temperatura.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.

Electric and gas tilting pans

Wide range of (16) models, all differently fed (8 are fed electrically and 8 are gas-fed), tank with bottom part made of steel or stainless steel with automatic or manual lift. They are particularly versatile and specifically used for cooking stewed meat, sauces, rice, omelettes, eggs and fried vegetables.

- The high capacity tanks have round corners and an extra-thick bottom.
- The tank is filled with water through a cock located at the front.
- The tanks can be manually reversed with a retractable or powered manual hand-wheel with accurate and gradual swiveling.
- The cover is balanced and internally shaped in order to let condensate drip down into the tank when opening it. The big grasping handle is positioned in order to leave the whole surface of the cover free. If this is not to be used it may serve as a worktable or as a shelf.
- Gas heating occurs through tubular stainless steel stabilized flame burners fed by a solenoid valve and controlled by a thermostat which can be adjusted from 70°C – 300°C, by a thermocouple and a safety thermostat. Electronic ignition.
- As regards electric models, heating occurs through steel-plated resistances placed outside the bottom part of the tanks and controlled by a switch, an operating thermostat and a safety thermostat.
- Electric models supplied with a stainless steel bottom have an aluminium diffuser which provides perfect temperature uniformity.
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



KBRE12IN



KBRG



KBRGM12

Sartenes basculantes eléctricas y a gas / Electric and gas tilting pans

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | LxPxH cm | Lt. | ☑ | ☑ | ☑ | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|-------|------------|--------|-----|----------------|-------------|-----|---|---|---|---------------------|
| KBRE | 80x90x87,5 | 14,1 | - | 400/3N | 180 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | - | ✓ | - | 5.890,00 |
| KBRG | 80x90x87,5 | 0,01 | 19 (16340) | 230/1 | 176 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | - | ✓ | - | 5.827,00 |
| KBREM | 80x90x87,5 | 14,6 | - | 400/3N | 188 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | - | ✓ | ✓ | 6.714,00 |
| KBRGM | 80x90x87,5 | 0,51 | 19 (16340) | 230/1 | 176 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | - | ✓ | ✓ | 6.569,00 |
| KBREIN | 80x90x87,5 | 14,1 | - | 400/3N | 180 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | ✓ | ✓ | - | 6.511,00 |
| KBRGIN | 80x90x87,5 | 0,01 | 19 (16340) | 230/1 | 176 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | ✓ | ✓ | - | 6.460,00 |
| KBREMIN | 80x90x87,5 | 14,6 | - | 400/3N | 188 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | ✓ | ✓ | ✓ | 7.734,00 |
| KBRGMIN | 80x90x87,5 | 0,51 | 19 (16340) | 230/1 | 176 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | ✓ | ✓ | ✓ | 7.188,00 |
| KBRE12 | 120x90x87,5 | 18,8 | - | 400/3N | 262 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | - | ✓ | - | 8.032,00 |
| KBRG12 | 120x90x87,5 | 0,01 | 28 (24080) | 230/1 | 255 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | - | ✓ | - | 7.993,00 |
| KBREM12 | 120x90x87,5 | 19,31 | - | 400/3N | 262 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | - | ✓ | ✓ | 9.060,00 |
| KBRGM12 | 120x90x87,5 | 0,51 | 28 (24080) | 230/1 | 255 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | - | ✓ | ✓ | 9.222,00 |
| KBRE12IN | 120x90x87,5 | 18,8 | - | 400/3N | 262 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | ✓ | ✓ | - | 8.766,00 |
| KBRG12IN | 120x90x87,5 | 0,01 | 28 (24080) | 230/1 | 255 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | ✓ | ✓ | - | 8.790,00 |
| KBREM12IN | 120x90x87,5 | 19,31 | - | 400/3N | 262 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | ✓ | ✓ | ✓ | 9.823,00 |
| KBRGM12IN | 120x90x87,5 | 0,51 | 28 (24080) | 230/1 | 255 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | ✓ | ✓ | ✓ | 10.020,00 |

Marmitas eléctricas y a gas

Se puede elegir entre 8 modelos que se caracterizan por el tipo de calentamiento: directo o indirecto; por la alimentación: eléctrica, a gas o a vapor; por su capacidad: de 100 y 150 litros; por tipo de cuba: cilíndrica o rectangular con dimensiones Gastronorm, fija o basculante, con tapa normal o dotada de sistema autoclave.

- Los recipientes de cocción son íntegramente de acero inoxidable CrNi AISI-316, acoplados al plano en una única superficie.
- La tapa es equilibrada gracias a un sistema de muelles de tensión regulable, y está dotada de asa ergonómica.
- Los modelos con calentamiento indirecto tienen el espacio intermedio con grupo de seguridad formado por válvula de seguridad, manómetro, válvula de depresión, tapón de llenado del agua y una llave de máximo nivel del espacio intermedio.
- La llave de vaciado es de 2" de latón cromado.
- En los modelos a gas, el calentamiento "Directo" o "Indirecto" se efectúa mediante quemadores tubulares de acero inox. Dotados de piloto, encendido piezoeléctrico y alimentados por un grifo con termopar y termostato de seguridad.*
- Los modelos eléctricos tienen calentamiento indirecto con resistencias blindadas de acero incoloy, sumergidas en el agua del espacio intermedio. El calentamiento está controlado por un interruptor MIN-MAX, un termostato de trabajo y otro de seguridad.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 2" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.
- Los modelos terminados en (A) disponen de tapa autoclave *Sólo para los modelos con calentamiento indirecto.



KPI15G



Electric and gas boiling pans

8 different models available, all different depending on their type of heating: direct or indirect, fed electrically, with gas or steam, with capacity "100 - 150 litres" for each type of tank: cylindrical or rectangular with Gastronorm dimensions, fixed or reversible, with normal cover or supplied with a surge tank system.

- The cooking containers are totally made of stainless steel CrNi AISI-316 and flush fitted.
 - The cover is balanced by an adjustable tension spring system supplied with an ergonomic handle.
 - Indirect heating models are supplied with an interspace with a safety unit which includes a safety valve, gauge, vacuum breaker valve, water filling plug and an interspace high level valve.
 - The 2" drain pipe cock is made of chromium plated brass.
 - As regards the gas models, "Direct" or "Indirect" heating occurs through tubular stainless steel burners, supplied with a pilot burner, piezo ignition and fed by a cock with a thermostat*.
 - Electric models are indirectly heated and have incoloy steel plated resistances immersed into the interspace water. Heating is controlled by a MIN-MAX switch, an operating thermostat and a safety thermostat.
 - The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.
 - Models indicated with an (A) at the end are foreseen with an autoclave cover.
- * Only for indirectly heated models.

Marmitas eléctricas y a gas / Electric and gas boiling pans

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ n° | Øxh/LxPxH | Lt. | € Precio / Price | | |
|-------------------|-------------|-----|------------|--------|-----|----------------------|-----------|-----|---------------------|-----------|----------|
| KPI10E | 80x90x87,8 | 16 | - | 400/3N | 125 | 1,15 | Ø 60x41,5 | 100 | I | 6.990,00 | |
| KPI10E(A) | 80x90x87,8 | 16 | - | 400/3N | 125 | 1,15 | Ø 60x41,5 | 100 | I | KPI10EA | 7.935,00 |
| KPI15E | 80x90x87,8 | 18 | - | 400/3N | 137 | 1,15 | Ø 60x54 | 150 | I | 7.130,00 | |
| KPI15E(A) | 80x90x87,8 | 18 | - | 400/3N | 137 | 1,15 | Ø 60x54 | 150 | I | KPI15EA | 8.050,00 |
| KP10G | 80x90x87,8 | - | 21 (18060) | - | 132 | 1,15 | Ø 60x41,5 | 100 | D | 5.405,00 | |
| KP10G(A) | 80x90x87,8 | - | 21 (18060) | - | 132 | 1,15 | Ø 60x41,5 | 100 | D | KP10GA | 6.480,00 |
| KP15G | 80x90x87,8 | - | 21 (18060) | - | 147 | 1,15 | Ø 60x54 | 150 | D | 5.760,00 | |
| KP15G(A) | 80x90x87,8 | - | 21 (18060) | - | 147 | 1,15 | Ø 60x54 | 150 | D | KP15GA | 6.840,00 |
| KPI10G | 80x90x87,8 | - | 21 (18060) | - | 155 | 1,15 | Ø 60x41,5 | 100 | I | 7.222,00 | |
| KPI10G(A) | 80x90x87,8 | - | 21 (18060) | - | 155 | 1,15 | Ø 60x41,5 | 100 | I | KPI10GA | 8.460,00 |
| KPI15G | 80x90x87,8 | - | 21 (18060) | - | 170 | 1,15 | Ø 60x54 | 150 | I | 7.784,00 | |
| KPI15G(A) | 80x90x87,8 | - | 21 (18060) | - | 170 | 1,15 | Ø 60x54 | 150 | I | KPI15GA | 8.820,00 |
| KPIRE10 | 135x106x95 | 18 | - | 400/3N | 155 | 1,90 | Ø 60x46 | 100 | I | 25.286,00 | |
| KPRG10 | 135x106x95 | 0,4 | 25 (21500) | 230/1 | 162 | 1,90 | Ø 60x43 | 100 | D | 23.290,00 | |

Zócalos y sus accesorios

Para optimizar los espacios y mejorar el trabajo, la gama KAPPA 900 se enriquece de accesorios y elementos opcionales (ver pag. 144 y 145), para adecuarse a cualquier composición: recta, de isleta, con un frente y de doble frente, con patas, con ruedas, con zócalo de acero inox, o zócalo de obra. Todos los equipos de la gama KAPPA 900* se pueden instalar sobre zócalo simplemente sustituyendo las patas por los travesaños KZ y añadiendo, en función de las medidas del equipo, la lista delantera y trasera (por ej. KZ3G para un equipo alimentado a gas de 80 cm). Además, según el tipo de equipo, es posible incorporar los accesorios para alimentación a gas (G), agua (C), eléctrica (ET trifásica – EM monofásica) o desagües (S) etc. (ver catálogo). Algunos equipos a gas ** incluyen de serie la chimenea para la expulsión de los humos 150 mm más alta que las otras. Si se debe adosar un equipo con chimenea alta a otro equipo con chimenea baja, y se quiere alinear las chimeneas a la altura usual, están disponibles en el catálogo las “chimeneas altas”, para los varios módulos KM4-KM6-KM8-KM12, aplicables con facilidad también a equipos ya en funcionamiento.

* Excluyendo las marmitas y los hornos alimentados a gas.

** Equipos con chimenea alta: Cocinas con plancha. Freidoras a gas. Fry top eléctricos y a gas. Marmitas a gas.

Skirting boards and accessories

In order to optimize spaces and improve effectiveness, the KAPPA 900 product line is continually being enriched by optional accessories (see page 144 y 145), to adapt to any type of equipment and setup: linear, separate, single or double ended, on feet, on wheels, on stainless steel base or brickwork base.

All KAPPA 900* machines can be installed on skirting boards simply replacing the feet with KZ crosspieces and adding (according to the machine dimensions) the front and back strips. (f.e. KZ3G for an 80 cm gas-fed machine).

Furthermore, it is possible –depending on the type of machine– to add accessories for gas supplies (G), water supplies (C) electric power supply (ET three phases – EM single phase) or drains (S), etc. (see item list). Same gas-fed machines ** have a standard exhaust pipe, 150 mm higher than the others. If a machine with a high exhaust pipe needs to be placed next to a machine with a low exhaust pipe, and you need to align them at a standard height, “high exhaust pipes” are available for models KM4-KM6-KM8-KM12. These can also be easily employed for machines currently being used.

* Except pots and gas fed ovens

** Machines with a high exhaust pipe. Cookers with flat surface. Gas fryers. Electric and gas Frytops. Gas pots.



Accesorios/Accessories



KPL
Plancha lisa radiante para fuegos doble corona.
Smooth radiant plate for double crown burners.
P.V.P.: 157,00



KPR
Plancha ranurada para fuegos doble corona.
Grooved plate for double crown burners.
P.V.P.: 188,00



KG10
Parrilla de hierro fundido vitrificada para fuego doble corona.
Grate in vitrified cast iron for double crown burner.
P.V.P.: 150,00



GRC
Parrilla de reducción en hierro fundido para fuegos a gas.
Reduction grate in cast iron for gas cookers.
P.V.P.: 13,00



GR
Parrilla de reducción en acero para fuegos a gas.
Reduction grate in steel for gas cookers.
P.V.P.: 20,00



SFT
Espátula para limpieza de planchas lisas fry top.
Scraper for cleaning of smooth plates fry tops.
P.V.P.: 54,00



Z100
Parrilla en V para carne piedra volcánica.
V-grate for meat in lava stone.
P.V.P.: 283,00



Z200
Parrilla con varillas para pescado piedra volcánica.
Rod grill for fish in lava stone.
P.V.P.: 323,00



MC
Kit para calentamiento módulo con puerta.
Kit for heating cupboard with door.
P.V.P.: 253,00



KS4
Puerta completa acero inox. para módulos de 40/80/120/160 cm.
Complete stainless steel door for cupboards cm. 40/80/120/160
P.V.P.: 186,00



G21P
Parrilla para horno GN 2/1.
Grid for G/N 2/1 oven.
P.V.P.: 52,00



KM4
Chimenea alta módulo 40.
High flue riser model 40.
P.V.P.: 53,00



KM6
Chimenea alta módulo 60.
High flue riser model 60.
P.V.P.: 88,00



KM8
Chimenea alta módulo 80 e 160.
High flue riser model 80 and 160.
P.V.P.: 118,00



KM12
Chimenea alta módulo 120.
High flue riser model 120.
P.V.P.: 138,00



KCA
Columna de suministro de agua.
Pillar type water tap.
P.V.P.: 372,00



KC4
Pasamanos modulo 40.
Handrail for model 40.
P.V.P.: 96,00



KC6
Pasamanos modulo 60.
Handrail for model 60.
P.V.P.: 124,00



KC8
Pasamanos modulo 80.
Handrail for model 80.
P.V.P.: 152,00



KC12
Pasamanos modulo 120.
Handrail for model 120.
P.V.P.: 179,00



KK1
Kit completo de unión 5 cm. para colocación en la pared.
Complete kit of spillage channels cm. 5 wall position.
P.V.P.: 136,00



KK2
Kit completo de unión 5 cm. para colocación en la pared con chimenea alta.
Complete kit of spillage channels cm. 5 wall position with high flue riser.
P.V.P.: 157,00



KK3
Kit completo de unión 5 cm. para colocación central.
Complete kit of spillage channels cm. central position.
P.V.P.: 167,00



KK4
Kit completo de unión 5 cm. para colocación central con chimenea alta.
Complete kit of spillage channels cm. 5 central position with high flue riser.
P.V.P.: 184,00



KK5
Kit completo de unión 5 cm. para colocación acoplada central.
Complete kit of spillage channels cm. 5 coupled central position.
P.V.P.: 209,00



KK6
Kit completo de unión 5 cm. para colocación acoplada central con chimenea alta.
Complete kit of spillage channels cm. 5 coupled central position. with high flue riser.
P.V.P.: 222,00



KCP101/KCP151
Cesta para marmitas con cuba cilíndrica 100/150 litros.
Basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters.
P.V.P.: 366,00/446,00



KCP102/KCP152
Cesta colador 100/150 litros 2 sectores.
Segmental pasta basket insert 100/150 liters 2 sectors (rice).
P.V.P.: 665,00/691,00



KCP103/KCP153
Cesta con tres sectores para marmitas con cuba cilíndrica 100/150 litros.
3 sectors basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters.
P.V.P.: 772,00/817,00



KCR101/KCR151
Cesta para marmitas con cuba cilíndrica 100/150 litros arroz.
Basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters rice.
P.V.P.: 431,00/643,00



KCR102/KCR152
Cesta con 2 sectores para marmitas con cuba cilíndrica 100/150 litros arroz.
2 sectors basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters rice.
P.V.P.: 742,00/793,00



KCR103/KCR153
Cesta con 3 sectores para marmitas con cuba cilíndrica 100/150 litros arroz.
3 sectors basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters rice.
P.V.P.: 842,00/898,00

Accesorios/Accessories

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | KBL10/KBL15 Hervidor de leche para marmita con cuba cilíndrica 100/150 l. <i>Milk boiling funnel for cylindrical boiling pan 100/150 l.</i> P.V.P.: 1.673,00 / 1.710,00 |  | KZ3G Kit módulo 800 a gas. <i>Gas module kit.</i> P.V.P.: 76,00 |
|  | KFC10/KFC15 Filtro café para marmita con cuba cilíndrica 100/150 l. <i>Coffee filter for boiling pan with cylindrical tank 100/150 l.</i> P.V.P.: 1.818,00 / 1.870,00 |  | KZ13E Kit módulo 800 eléctrico. <i>Electric 800 module kit.</i> P.V.P.: 76,00 |
|  | KKK10 Couscucera para marmita con cuba cilíndrica 100/150 l. <i>Kouskoussier for boiling pan with cylindrical tank 100/150 l.</i> P.V.P.: 3.184,00 |  | KZ4G Kit módulo 1200 a gas. <i>Gas 1200 module kit.</i> P.V.P.: 94,00 |
|  | 2K3 Par de medias cestas 290x100x120 mm para freidoras KFG15/15D, KFE15/15D. <i>Couple of 1/2 basket for fryer, KFG15/15D, KFE15/15D.</i> P.V.P.: 148,00 |  | KZ14E Kit módulo 1200 eléctrico. <i>Electric 1200 module kit.</i> P.V.P.: 94,00 |
|  | 2K4 Par de medias cestas 375x100x120 mm para freidoras KFG20/20D, KFE20/20D. <i>Couple of 1/2 basket for fryer, KFG20/20D, KFE20/20D.</i> P.V.P.: 156,00 |  | KZ5G Kit módulo 1600 a gas. <i>Gas 1600 module kit.</i> P.V.P.: 119,00 |
|  | X55700 Cesta de 375x210x120 mm. para freidora KFG20/20D/KFE20/20D <i>Basket for fryer, KFG1 Y KFG2.</i> P.V.P.: 74,00 |  | KZ15E Kit módulo 1600 eléctrico. <i>Electric 1600 module kit.</i> P.V.P.: 120,00 |
|  | X55600 275x215x120 mm. Cesta para freidora KFG15/15D y KFE15/15D. <i>Basket for fryer KFG15/15D y KFE15/15D.</i> P.V.P.: 70,00 |  | KZ6G Kit módulo 1000 a gas. <i>Gas 1000 module kit.</i> P.V.P.: 119,00 |
|  | X60600 305x160x200 mm. Cesta acero inox 1/3 2 asas para cuecepastas. <i>Stainless steel basket 1/3 2 handles for pasta cooker.</i> P.V.P.: 190,00 |  | KZ16E Kit módulo 1000 eléctrico. <i>Electric 1000 module kit.</i> P.V.P.: 119,00 |
|  | X62800 305x160x200 mm. Cesta acero inox. para cuecepastas. <i>Stainless steel basket for pasta cooker.</i> P.V.P.: 190,00 |  | EM Kit regleta de conexiones eléctricas monofásicas. <i>Single phase electrical connection terminal board kit.</i> P.V.P.: 68,00 |
|  | KGP Parrilla acero inox. de soporte marmitas por metro. <i>S/s grill for pans meter price.</i> P.V.P.: 640,00 |  | ET Kit regleta de conexiones eléctricas trifásicas. <i>Three phase electrical connection terminal board kit.</i> P.V.P.: 98,00 |
|  | KZ Kit de montaje sobre zocalo serie K 900. <i>K 900 Series base assembly kit.</i> P.V.P.: 115,00 |  | G Kit de conexión gas. <i>Gas connection kit.</i> P.V.P.: 418,00 |
|  | KZZ4 Plano inferior para freidoras y cuecepastas 40 cm. <i>Lower shelf for fryers and pasta cooker cm. 40.</i> P.V.P.: 107,00 |  | C Kit de conexión llenado de agua. <i>Water inlet connection kit.</i> P.V.P.: 48,00 |
|  | KZZ8 Plano inferior para freidoras y cuecepastas 80 cm. <i>Lower shelf for fryers and pasta cooker cm. 80.</i> P.V.P.: 130,00 |  | S Kit de conexión vaciado de agua. <i>Water outlet connection kit.</i> P.V.P.: 55,00 |
|  | KZ1G Kit módulo 400 a gas. <i>Gas 400 module kit.</i> P.V.P.: 46,00 |  | KCGP Columnas con soportes y lista acero inox. para parrilla de soportes. <i>Risers with supports and stainless steel band for pans</i> P.V.P.: 1.153,00 |
|  | KZ11E Kit módulo 400 eléctrico. <i>Electric 400 module.</i> P.V.P.: 50,00 |  | KGP Parrilla acero inox. de soporte marmitas por metro. <i>S/s grill for pans -meter price.</i> P.V.P.: 640,00 |
|  | KZ2G Kit de módulo 600 a gas. <i>Gas 600 module kit.</i> P.V.P.: 59,00 |  | KMS Repisa de soporte salamandra S600E/S680E. <i>Shelf support for salamander S600E/S680E</i> P.V.P.: 443,00 |
|  | KZ12E Kit modulo 600 eléctrico. <i>Electric 600 module kit.</i> P.V.P.: 59,00 |  | KKR Kit de montaje ruedas 2+2 con freno. <i>Kit for assembling castors 2+2 with brake.</i> P.V.P.: 202,00 |

OPERA 900

OPERA 900, la nueva gama de equipos de cocción con gran calidad constructiva, prestaciones fiables de uso sencillo y fácil limpieza. OPERA 900 está diseñada y realizada para garantizar constantes prestaciones profesionales con elevado contenido tecnológico. El resultado estriba en la fiabilidad duradera y la reducción de las operaciones de control y mantenimiento.

Con la nueva OPERA 900 es posible encontrar y satisfacer cualquier exigencia de composición.

Ideal para la restauración colectiva, OPERA 900 se caracteriza por la máxima libertad y facilidad de composición.

Resultados de primera en lo que a seguridad e higiene se refiere, satisfaciendo y superando las más rígidas normativas europeas.

Además OPERA 900 agrada a los cocineros del tercer milenio por su estética, diseño esencial, funcional y ergonomía.

OPERA 900 La evolución a partir de ahora.

OPERA 900, the new line of cooking equipment products, high structural quality, performance reliability, practical and easy to clean. OPERA 900 is designed and made to guarantee high technological and professional performances always. This results in long-lasting reliability and remarkable reduction of inspections and maintenance.

The new OPERA 900 line is distinguished by its utmost freedom of composition and ease of setup and is also ideal for public catering.

High profile results even in terms of safety and hygiene. The OPERA 900 product line is made of AISI-304 (18/10) stainless steel with outside scotch brite finishing and complies with the strictest European regulations.

Lastly, the beauty of OPERA 900 is appreciated by chefs of the third millennium. Basic, ergonomic and functional design.

OPERA 900 The immediate evolution.



Leyenda/Legend

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Dimensiones <i>Dimensions</i> |  | Tipos de mando <i>Type of commands</i> |
|  | Potencia absorbida <i>Absorbed power</i> |  | Superficie de cocción <i>Cooking surface</i> |
|  | Tensión alimentación <i>Power requirements</i> |  | Tipo de plancha <i>Type of plate</i> |
|  | Peso <i>Weight</i> |  | Zonas de cocción independientes <i>Independent cooking areas</i> |
|  | Volumen total con embalaje <i>Total volume including packaging</i> |  | Numero de cajones <i>Number of drawers</i> |
|  | Quemadores fuego <i>Flame burners</i> |  | Espacio abierto <i>Open stand</i> |
|  | Potencia gas absorbida <i>Absorbed gas power</i> |  | Número de puertas <i>Number of doors</i> |
|  | Piloto <i>Pilot</i> |  | Chimenea alta <i>High flue riser</i> |
|  | Piloto Z <i>Pilot Z</i> |  | Descarga <i>Water drain</i> |
|  | Planchas redondas <i>Round plates</i> |  | Carga agua caliente y fría <i>Hot and cold water load</i> |
|  | Planchas cuadradas <i>Square plates</i> |  | Kg/h patatas congeladas <i>Kg/h frozen potatoes</i> |
|  | Planchas vitrocerámica <i>Pyroceram plates</i> | M | Mandos mecánicos <i>Mechanical commands</i> |
|  | Quemadores todo plancha <i>Solid top burners</i> | E | Mandos eléctricos <i>Electrical commands</i> |
|  | Cubas <i>Tanks</i> | L | Plancha lisa <i>Smooth plate</i> |
|  | Capacidad por cuba <i>Capacity liters tank</i> | C | Plancha lisa al cromo duro <i>Smooth chromium plate</i> |
|  | Cestas <i>Baskets</i> | R | Plancha ranurada <i>Grooved (fluted) plate</i> |
|  | Código para marmitas con autoclave <i>Code with pressure type cover</i> | | |

Cocinas a gas

Posibilidad de elegir entre 4 modelos con quemadores doble corona y 1 modelo de plancha.

- Los quemadores en hierro fundido y doble corona, de elevada potencia y alto rendimiento (4,3-6,4-8,3 KW) tienen piloto. Están controlados por grifos de seguridad con regulación progresiva de la potencia suministrada.
- Las planchas se calientan por medio de especiales quemadores en acero inoxidable la plancha de hierro fundido de espesor elevado y el elemento central son retirables. La plancha con encendido piezoeléctrico, tiene zonas térmicas diferenciadas, con máxima temperatura central y decreciente hacia el perímetro.
- Las rejillas superiores en hierro fundido vitrificado antiácido tienen varillas largas y bastante acercadas entre sí.



Gas cookers

4 models to choose from: double-ring burners and 1 flat surface grill models.

- High output and high performance double-ring cast-iron burners (4,3-6,4-8,3 KW) have a pilot flame. They are controlled by safety valves with gradual output adjustment.
- These flat surface grills are heated through special stainless steel burners. The extra-thick cast-iron hotplate and the center stopper can be removed. The hot plate which is piezo ignited, has separate heating zones, with a maximum center temperature which lessens towards the edges.
- The top cast-iron vitrified antiacid grills have long and rather close spokes.



OPTP



OP4F



OF8F

Cocinas a gas / Gas cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | k/cal | kW | 4,3kW | 6,4kW | 8,3kW | 8kW | 0,25kW | kg | m ³ | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|-------|------|-------|-------|-------|-----|--------|-----|----------------|---------------------|
| OP2F | 40x90x27 | 9632 | 11,2 | 1 | 1 | - | - | 2 | 54 | 0,23 | 1.587,00 |
| OP4F | 80x90x27 | 24338 | 28,3 | 1 | 1 | 2 | - | 4 | 100 | 0,44 | 2.378,00 |
| OP6F | 120x90x27 | 33970 | 39,5 | 2 | 2 | 2 | - | 6 | 141 | 0,64 | 3.366,00 |
| OP8F | 160x90x27 | 47042 | 54,7 | 2 | 3 | 3 | - | 8 | 185 | 0,85 | 4.107,00 |
| OPTP | 80x90x27 | 9460 | 11 | - | - | - | 1 | - | 177 | 0,44 | 3.066,00 |

Cocinas eléctricas

Posibilidad de elegir entre 6 modelos: 3 con planchas cuadradas, 3 con placa vitrocerámica, 1 de las cuales por inducción electromagnética y una con WOK por inducción.

- Las planchas de 30x30 cm., con protección contra el recalentamiento, están fijadas en el plano con un sistema estanco. Los conmutadores de las planchas de cocción consienten siete posiciones para la precisa regulación de las temperaturas de trabajo.
- Las placas vitrocerámicas representan una verdadera innovación. Están calentadas de forma tradicional con resistencia por incandescencia o por inducción magnética. El sistema de calentamiento por inducción electromagnética, en vitrocerámica y con WOK, consienten un elevado ahorro energético, el aumento de la eficiencia hasta el 40% respecto a las placas tradicionales y la sensible mejora de la velocidad de funcionamiento.



OP1W



OP6P

Electric cookers

6 models to choose from: 3 with square hotplates, 1 with a glass-ceramic surface, 1 of which using electromagnetic induction and one using WOK induction. Available for the open space or electric oven.

- Hotplates (dimensions, 30x30 cm. with overheating protection) are fixed to the surface with a sealing system. The hotplate switches have seven positions to accurately adjust the operating temperatures.
- The glass-ceramic surfaces are truly an innovation. They are heated in the usual manner, with a heating element or by magnetic induction. The electromagnetic glass-ceramic and WOK induction heating system provides high energy saving, an increase in efficiency of up to 40% compared to traditional plates and remarkable improvement in terms of operating speed.

Cocinas eléctricas / Electric cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V/Ph | Kg | m ³ | 30x30 cm nº | nº/ø25-16 2500-1000W | nº/ø30-16,5 3400-1500W | nº/ø30 5000W | nº/ø27 5000W | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|----|--------|-----|----------------|----------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| OP2P | 40x90x27 | 8 | 400/3N | 52 | 0,23 | 2 | - | - | - | - | 2.133,00 |
| OP1W | 40x90x27 | 5 | 400/3 | 50 | 0,23 | - | - | - | 1 | - | 7.284,00 |
| OP4P | 80x90x27 | 16 | 400/3N | 96 | 0,44 | 4 | - | - | - | - | 3.378,00 |
| OP4V | 80x90x27 | 12 | 400/3N | 92 | 0,44 | - | 2 | 2 | - | - | 3.880,00 |
| OP4I | 80x90x27 | 20 | 400/3 | 97 | 0,44 | - | - | - | - | 4 | 16.632,00 |
| OP6P | 120x90x27 | 24 | 400/3N | 107 | 0,64 | 6 | - | - | - | - | 4.566,00 |

Baño María

La gama consiente elegir entre dos modelos eléctricos y uno a gas.

- Las cubas de acero inoxidable AISI-304 (18/10), con esquinas redondeadas, permiten una limpieza rápida y segura. Están provistas de rebosadero con desagüe directo, son idóneas para contener cubetas Gastronorm de hasta 200 mm. de profundidad.
- Las temperaturas en la cuba son regulables de 30°C a 90°C.
- El modelo con calentamiento a gas utiliza un quemador controlado por válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento está garantizado por resistencias sumergidas en silicona y aplicadas exteriormente a la cuba. Están controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad con pilotos de control.
- La estructura portante y los revestimientos son íntegramente de acero inox.



Bain Marie

This range lets you choose between two electric models and one gas model.

- The AISI-304 (18/10) stainless steel tanks, with round corners, allow fast and safe cleaning. They have a direct overflow pipe and are used to contain Gastronorm pans, which can reach a depth of 200 mm.
- Temperatures in the tank can reach 30°C - 90°C.
- The gas heated model uses a burner controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezo ignition.
- The heating of electric models is ensured by resistances embedded in silicone and applied outside the tank. They are controlled by an operating and safety thermostat with pilot lamps.
- The supporting structure and the lining are totally made of stainless steel.



OPB8



OPB4G

Baño María / Bain Marie

| Modelos Models |  LxPxH cm |  kW |  kW (kcal) |  V./Ph |  Kg |  m ³ |  Precio / Price |
|-------------------|---|--|---|---|--|--|--|
| OPB4 | 40x90x27 | 1 | - | 230/1 | 61 | 0,23 | 1.804,00 |
| OPB8 | 40x90x27 | 2 | - | 230/1 | 67 | 0,44 | 2.481,00 |
| OPB4G | 40x90x27 | - | 4 (3440) | - | 64 | 0,23 | 1.894,00 |

Freidoras a gas y eléctricas

8 modelos distintos para elegir, por tamaños, tipo de alimentación (a gas o eléctrica), número y capacidad de las cubas. Estos equipos garantizan excelentes resultados por lo que a productividad, higiene, ahorro energético y consumos de aceite se refiere.

- El plano superior está íntegramente estampado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) de espesor elevado.
- Las cubas, estampadas y moldeadas, con amplios radios, permiten su fácil y rápida limpieza. Una amplia zona fría permite que los residuos de la fritura no entren en la circulación del aceite caliente, preservándolo en el tiempo.
- El grifo para vaciar el aceite, está en el compartimiento inferior.
- Calentamiento a gas garantizado por quemadores de acero inox. controlados por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- Calentamiento eléctrico obtenido por resistencias blindadas, con sistema de basculación para la fácil y perfecta limpieza de la cuba, controladas por interruptor. Termostatos de trabajo y seguridad.



OPFG20D



OPFE15

Gas and electric fryers

8 Models to choose from, different in size, type of supply (gas or electric) number and capacity of tanks. This equipment guarantees excellent results in terms of productivity, hygiene, energy saving and oil saving.

- The top surface is totally made of pressed AISI-304 (18/10) extra-thick stainless steel.
- The tanks, pressed and shaped with a broad radius, allow fast and easy cleaning. An extensive cold zone keeps the fried food residues from splashing into the hot oil, thereby preserving it over time.
- The oil drain cock is located in the bottom space.
- Gas heating is ensured by stainless steel burners controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezo ignition.
- Electric heating is achieved through steel-plated resistances with a reverse system to easily and thoroughly clean the tank, controlled by a switch and by operating and safety thermostats.



Freidoras a gas y eléctricas / Gas and electric fryers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ nº | nº | lt. | Kg/h | LxPxH cm | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|------|------------|--------|-----|----------------------|----|-------|------|------------------|---------------------|
| OPFG15 | 40x90x53 | - | 9 (7740) | - | 78 | 0,33 | 1 | 15 | 13 | 21,5x27,5x12 | 2.690,00 |
| OPFG15D | 80x90x53 | - | 18 (15480) | - | 114 | 0,64 | 2 | 15+15 | 26 | 2 x 21,5x27,5x12 | 4.488,00 |
| OPFG20 | 40x90x53 | - | 12 (10302) | - | 81 | 0,33 | 1 | 20 | 18 | 21,5x37,5x12 | 2.806,00 |
| OPFG20D | 80x90x53 | - | 24 (20840) | - | 130 | 0,64 | 2 | 20+20 | 36 | 2 x 21,5x37,5x12 | 4.736,00 |
| OPFE15 | 40x90x27 | 11,5 | - | 400/3N | 59 | 0,33 | 1 | 15 | 14 | 21,5x27,5x12 | 2.420,00 |
| OPFE15D | 80x90x27 | 23 | - | 400/3N | 109 | 0,64 | 2 | 15+15 | 28 | 2 x 21,5x27,5x12 | 4.034,00 |
| OPFE20 | 40x90x53 | 15 | - | 400/3N | 62 | 0,33 | 1 | 20 | 20 | 21,5x37,5x12 | 2.623,00 |
| OPFE20D | 80x90x53 | 30 | - | 400/3N | 120 | 0,64 | 2 | 20+20 | 40 | 2 x 21,5x37,5x12 | 3.770,00 |

Cuecepastas a gas y eléctricos

Están disponibles 4 modelos, con 1 o 2 cubas, con alimentación a gas o eléctrica.

- El plano superior está íntegramente estampado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) de espesor elevado.
- Las cubas de cocción, de gran capacidad, son de tipo estampado y con todas las esquinas radiadas, lo que facilita su limpieza e higiene. Están realizadas en acero inoxidable AISI-316, una aleación con excelente resistencia a la corrosión producida por la sal y el almidón, incluso a temperaturas elevadas. Cada cuba está dotada de llave de vaciado, rebosadero y desagüe.
- Se suministran: 3 cestas para cada cuba, realizadas en malla de acero inoxidable AISI-304, tapa y parrilla interior de apoyo de las cestas.
- En los modelos a gas, el calentamiento se obtiene con quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, situados debajo del fondo de la cuba. Los quemadores están controlados por un grifo de gas de seguridad con termopar, piloto y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se realiza por medio de resistencias blindadas inoxidables situadas dentro de la cuba para aumentar el rendimiento. Se pueden girar completamente, para la fácil y completa limpieza interior, están controladas por un conmutador con 4 posiciones (alcance temperatura-cocción-mantenimiento-apagado).



Gas and electric pasta cooker

There are 4 models to choose from: all with 1 or 2 tanks – gas-fed or electrically fed.

- The top surface is totally made of pressed AISI-304 (18/10) extra-thick stainless steel.
- Cooking tanks, supplied with extensive capacity, are of the pressed type. Radial corners allow easy cleaning and hygiene. They are made of AISI-316 stainless steel, an alloy with extraordinary resistance to corrosion due to salt and starches, even at high temperatures. Each tank has a water filling cock, overflow valve and a drain cock.
- The following is supplied: 3 baskets for each tank, made of stainless steel AISI-304 cover and basket support internal grill.
- As for gas models, the heating is achieved through high performance stainless steel burners, located at the bottom of the tank. Burners are controlled by a safety gas cock with thermocouple, pilot flame and piezo ignition.
- The heating of electric models is ensured through stainless steel plated resistances located inside the tank to increase performances. Totally inside cleaning. They are controlled by a 4 position switch (temperature setup-cooking setup holding- setup off setup).



OPCP4



OPCP82E

Cuecepastas a gas y eléctricos / Gas and electric pasta cooker

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | nº | lit | nº | LxPxH cm | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|-----|-------------|-------|-----|----------------|----|------|-----|-------------|---------------------|
| OPCP4 | 40x90x53 | - | 10,5 (9030) | - | 67 | 0,33 | 1 | 51 | 3 | 29x16x20 | 2.669,00 |
| OPCP82 | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 116 | 0,64 | 2 | 51 | 3+3 | 29x16x20 | 5.155,00 |
| OPCP4E | 40x90x27 | 7,5 | - | 400/3 | 62 | 0,23 | 1 | 31,5 | 3 | 29x16x20 | 3.083,00 |
| OPCP82E | 80x90x27 | 15 | - | 400/3 | 112 | 0,44 | 2 | 31,5 | 3+3 | 29x16x20 | 5.233,00 |

Fry top eléctrico y a gas

Se puede elegir entre 14 modelos: 7 con alimentación a gas y 7 con alimentación eléctrica, distintos por tamaños y tipo de plancha de cocción (lisa, ranurada, mixta en acero y al cromo duro). Ideales para cocinar de modo natural, se caracterizan por la extraordinaria uniformidad de calentamiento, elevada productividad, fácil limpieza y máxima fiabilidad en el tiempo.

- Todas las planchas, de elevado espesor, tienen una protección perimétrica contra las salpicaduras en los tres lados. La soldadura de unión entre la plancha de cocción y la protección contra las salpicaduras está realizada en la parte superior para una perfecta higiene. Las planchas están inclinadas hacia la parte delantera, donde se halla un colector de líquidos y residuos, que los recoge en un cajón extraíble frontalmente.
- Para satisfacer todas las exigencias de cocción, están disponibles varias versiones de plancha; lisa al cromo duro, toda ranurada, 1/2 ranurada y 1/2 lisa o 1/3 ranurada y 2/3 lisa.
- El calentamiento a gas se obtiene con quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada controlados por una válvula termostática con campo de regulación de 70°C a 300°C, con termopar, termostato de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- El calentamiento eléctrico se efectúa por medio de resistencias blindadas con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C, termostato de seguridad y pilotos de control.
- Los modelos de 800 disponen de dos zonas de cocción independientes.



OPTT8G23C



OPFT8ELR



OPFT4EC



Electric and gas fry tops

14 models to choose from: 7 are gas-fed and 7 are electrically fed. Hotplate sizes and types are different (smooth, fluted, combination of steel and hard chromium). Ideal for natural cooking. They have extraordinary and uniform heating features, high productivity, easy to clean and high reliability over time.

- All hotplates, supplied with extra thickness, have an outside splash guard on three sides. The coupling welding between the cooking plate and the splash guard is made above the top one for better hygiene. The plates are tilted towards the front side, where there is a conveyor used for collecting liquids and residues in a front removable chest.
- In order to meet all cooking requirements and needs, different plates are available; smooth, smooth-hard-chromium, totally fluted, 1/2 fluted and 1/2 smooth or 1/3 fluted and 2/3 smooth.
- Gas heating occurs through tubular stainless steel stabilized flame burners controlled by a thermostatic valve with a 70°C – 300°C range adjustment, with a thermocouple, safety thermostat and piezo ignition.
- Electric heating occurs through steel plated resistances with a 70°C – 300°C temperature adjustment, safety thermostat and pilot lamps.
- The “800” models have 2 separate cooking zones.

Fry top eléctricos y a gas / Electric and gas fry tops

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ | dm ² | | nº | Precio / Price |
|-------------------|-------------|------|--------------|-------|-----|----------------|-----------------|-------------|----|----------------|
| OPFT4E | 40x90x27 | 7,2 | - | 400/3 | 80 | 0,23 | 27 | L | 1 | 2.268,00 |
| OPFT4EC | 40x90x27 | 7,2 | - | 400/3 | 80 | 0,23 | 27 | C | 1 | 2.753,00 |
| OPFT4ER | 40x90x27 | 7,2 | - | 400/3 | 80 | 0,23 | 27 | R | 1 | 2.335,00 |
| OPFT8E | 80x90x27 | 14,4 | - | 400/3 | 127 | 0,44 | 54 | L | 2 | 3.296,00 |
| OPFT8EC | 80x90x27 | 14,4 | - | 400/3 | 127 | 0,44 | 54 | C | 2 | 3.849,00 |
| OPFT8ELR | 80x90x27 | 14,4 | - | 400/3 | 127 | 0,44 | 54 | 1/2 L+1/2 R | 2 | 3.448,00 |
| OPFT8E23C | 80x90x27 | 14,4 | - | 400/3 | 127 | 0,44 | 54 | 2/3 L+1/3 R | 2 | 3.969,00 |
| OPFT4G | 40x90x27 | - | 6,2 (5330) | - | 81 | 0,23 | 27 | L | 1 | 2.214,00 |
| OPFT4GC | 40x90x27 | - | 6,2 (5330) | - | 81 | 0,23 | 27 | C | 1 | 2.795,00 |
| OPFT4GR | 40x90x27 | - | 6,2 (5330) | - | 81 | 0,23 | 27 | R | 1 | 2.29500 |
| OPFT8G | 80x90x27 | - | 12,4 (10664) | - | 129 | 0,44 | 54 | L | 2 | 3.140,00 |
| OPFT8GC | 80x90x27 | - | 12,4 (10664) | - | 129 | 0,44 | 54 | C | 2 | 3.969,00 |
| OPFT8GLR | 80x90x27 | - | 12,4 (10664) | - | 129 | 0,44 | 54 | 1/2 L+1/2 R | 2 | 3.370,00 |
| OPFT8G23C | 80x90x27 | - | 12,4 (10664) | - | 129 | 0,44 | 54 | 2/3 L+1/3 R | 2 | 3.965,00 |

Parrillas de piedra volcánica

Disponibles en 2 modelos a gas, para módulos de 400 y 800, son especialmente indicadas para cocer a la parrilla carne, pescado, verduras, etc.

- Las parrillas de cocción de acero inoxidable tienen una estructura acanalada, ideal para la carne, y con varillas para el pescado. Son de altura regulable para la cocción fácil y eficaz. La protección perimétrica contra las salpicaduras es retirable y consiente una limpieza completa.
- La bandeja recogegrasas es extraíble frontalmente para la mejor limpieza.
- El calentamiento se produce con quemadores de acero con llama estabilizada, controladas por un grifo de gas de seguridad con termostato y regulación progresiva de la potencia suministrada. La llama piloto está dotada con encendido piezoeléctrico.
- La lava volcánica es del tipo inerte, con características radiantes compatibles con los alimentos.



Lava-stone griddles

Available in 2 gas models for modules of "400" and "800", particularly suited for grilling meat, fish, vegetables, etc.

- The stainless steel cooking grills have a channel-shaped structure, ideal for meat, and bars that are round in shape, for fish. They can be adjusted in height for easier and better cooking. The outside splash guard can be removed and allows easy cleaning.
- The liquid and grease drip tray can be removed from the front for better cleaning.
- Heating occurs through steel burners with a stabilized flame, controlled by a safety thermocouple gas cock with gradual output adjustment. The pilot flame is supplied with piezo ignition.
- The volcanic lava is of the inert type, with food-compatible radiant features.



OPPLG1

Parrillas de piedra volcánica a gas / Lava-stone griddles

| Modelos Models | LxPxH cm | kW (kcal) | Kg | m ³ | cm | nº | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|------------|-----|----------------|---------|----|---------------------|
| OPPLG1 | 40x90x27 | 9 (7740) | 68 | 0,23 | 38,5x50 | 1 | 2.236,00 |
| OPPLG2 | 80x90x27 | 18 (15480) | 104 | 0,44 | 71,5x50 | 2 | 3.588,00 |

Módulos neutros

4 modelos disponibles, de tamaño diferente, con o sin cajón.

- Los estantes de arriba, de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de elevado espesor, aportan una robustez excelente.
- Amplio cajón completamente en acero inoxidable, montado sobre guías telescópicas correderas con rodamientos de bola.



OPN4+C



OPN8+C

Neutral elements

4 available models, different in size with or without chests.

- The top shelves, is provided with an extra-thick and remarkable strength stainless steel AISI-304 (18/10).
- Large chest, totally made of stainless steel and mounted on telescopic guides that slide on ball bearings.



Módulos neutros / Neutral elements

| Modelos Models |  LxPxH cm |  Kg |  m ³ |  nº | € Precio / Price |
|-------------------|---|--|--|--|---------------------|
| OPN4 | 40x90x27 | 49 | 0,23 | - | 934,00 |
| OPN8 | 80x90x27 | 76 | 0,44 | - | 1.280,00 |
| OPN4+C | 40x90x27 | 65 | 0,23 | 1 | 1.074,00 |
| OPN8+C | 80x90x27 | 99 | 0,44 | 1 | 1.446,00 |

Sartenes basculantes eléctricas y a gas

Extensa gama con 16 modelos, distintos por alimentación (8 eléctricos y 8 a gas), cuba con fondo en acero o acero inoxidable, con elevación automática o manual. Especialmente versátiles, son aptos para la cocción de carne estofada, salsas, salsa boloñesa, "risotti", tortillas, huevos, verduras.

- Las cubas de elevada capacidad tienen los vértices redondeados y el fondo de alto espesor.
- El llenado de agua en la cuba se realiza mediante la llave, situada frontalmente.
- La basculación de las cubas es manual, por medio del volante con empuñadura retraíble o motorizada con basculación precisa y progresiva.
- La tapa es equilibrada y está conformada internamente para la caída de la condensación en la cuba durante la apertura. La gran asa está situada de modo que quede libre toda la superficie plana de la tapa que si no se utiliza, puede servir como plano de trabajo o de apoyo.
- El calentamiento a gas se obtiene con quemadores tubulares de acero inoxidable. Con llama estabilizada, alimentados por una electroválvula controlada por un termostato ajustable de 70°C a 300°C, por un piloto con termopar y un termostato de seguridad. El encendido es electrónico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se efectúa por medio de resistencias blindadas situadas externamente en el fondo de la cuba, controladas por conmutador, por un termostato de trabajo y otro de seguridad.
- Los modelos eléctricos, dotados de cuba con fondo de acero inox. Tienen un difusor de aluminio que permite la perfecta uniformidad de temperatura.

Electric and gas tilting pans

Wide range of (16) models, all differently fed (8 are fed electrically and 8 are gas-fed), tank with bottom part made of steel or stainless steel with automatic or manual lift. They are particularly versatile and specifically used for cooking stewed meat, sauces, rice, omelettes, eggs and fried vegetables.

- The high capacity tanks have round corners and an extra-thick bottom.
- The tank is filled with water through a cock located at the front.
- The tanks can be manually reversed with a retractable or powered manual hand-wheel with accurate and gradual swiveling.
- The cover is balanced and internally shaped in order to let condensate drip down into the tank when opening it. The big grasping handle is positioned in order to leave the whole surface of the cover free. If this is not to be used may serve as a worktable or as a shelf.
- Gas heating occurs through tubular stainless steel stabilized flame burners fed by a solenoid valve and controlled by a thermostat which can be adjusted from 70°C – 300°C, by a thermocouple and a safety thermostat. Electronic ignition.
- As regards electric models, heating occurs through steel-plated resistances placed outside the bottom part of the tanks and controlled by a switch, an operating thermostat and a safety thermostat.
- Electric models, supplied with a stainless steel bottom, have an aluminium diffuser which provides perfect temperature uniformity.



Sartenes basculantes eléctricos y a gas / Electric and gas tilting pans

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | LxPxH cm | lt | ☑ | ☑ | ☑ | € |
|----------------|-------------|-------|------------|--------|-----|----------------|------------|-----|---|---|---|----------------|
| | | | | | | | | | | | | Precio / Price |
| OPBRE | 80x90x53 | 14,1 | - | 400/3N | 165 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | - | ✓ | - | 5.866,00 |
| OPBRG | 80x90x53 | 0,01 | 19 (16340) | 230/1 | 162 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | - | ✓ | - | 5.814,00 |
| OPBREM | 80x90x53 | 14,6 | - | 400/3N | 188 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | - | ✓ | ✓ | 6.689,00 |
| OPBRGM | 80x90x53 | 0,51 | 19 (16340) | 230/1 | 176 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | - | ✓ | ✓ | 6.544,00 |
| OPBREIN | 80x90x53 | 14,1 | - | 400/3N | 165 | 0,64 | 72,5x64x17 | 79 | ✓ | ✓ | - | 6.486,00 |
| OPBRGIN | 80x90x53 | 0,01 | 19 (16340) | 230/1 | 162 | 0,64 | 72,5x64x17 | 79 | ✓ | ✓ | - | 6.436,00 |
| OPBREM1N | 80x90x53 | 14,6 | - | 400/3N | 188 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | ✓ | ✓ | ✓ | 7.309,00 |
| OPBRGM1N | 80x90x53 | 0,51 | 19 (16340) | 230/1 | 176 | 1,15 | 72,5x64x17 | 79 | ✓ | ✓ | ✓ | 7.164,00 |
| OPBRE12 | 120x90x53 | 18,8 | - | 400/3N | 262 | 1,15 | 112x64x17 | 122 | - | ✓ | - | 7.943,00 |
| OPBRG12 | 120x90x53 | 0,01 | 28 (24510) | 230/1 | 255 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | - | ✓ | - | 7.968,00 |
| OPBREM12 | 120x90x53 | 19,31 | - | 400/3N | 262 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | - | ✓ | ✓ | 9.037,00 |
| OPBRGM12 | 120x90x53 | 0,51 | 28 (24510) | 230/1 | 255 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | - | ✓ | ✓ | 9.197,00 |
| OPBRE12IN | 120x90x53 | 18,8 | - | 400/3N | 262 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | ✓ | ✓ | - | 8.741,00 |
| OPBRG12IN | 120x90x53 | 0,01 | 28 (24510) | 230/1 | 255 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | ✓ | ✓ | - | 8.442,00 |
| OPBREM12IN | 120x90x87,5 | 19,31 | - | 400/3N | 262 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | ✓ | ✓ | ✓ | 9.798,00 |
| OPBRGM12IN | 120x90x87,5 | 0,51 | 28 (24510) | 230/1 | 251 | 1,93 | 112x64x17 | 122 | ✓ | ✓ | ✓ | 9.995,00 |

Marmitas eléctricas y a gas

Se puede elegir entre 8 modelos que se caracterizan por el tipo de calentamiento: directo o indirecto; por la alimentación: eléctrica, a gas o a vapor; por su capacidad: de 100 y 150 litros; por tipo de cuba: cilíndrica o rectangular con dimensiones Gastronorm, fija o basculante, con tapa normal o dotada de sistema autoclave (A).

- Los recipientes de cocción son íntegramente de acero inoxidable CrNi AISI-316, acoplados al plano en una única superficie.
- La tapa es equilibrada gracias a un sistema de muelles de tensión regulable, y está dotada de asa ergonómica.
- Los modelos con calentamiento indirecto tienen el espacio intermedio con grupo de seguridad formado por válvula de seguridad, manómetro, válvula de depresión, tapón de llenado del agua y una llave de máximo nivel del espacio intermedio.
- La llave de vaciado es de 2" de latón cromado.
- En los modelos a gas, el calentamiento "Directo" o "Indirecto" se efectúa mediante quemadores tubulares de acero inoxidable dotados de piloto, encendido piezoeléctrico y alimentados por un grifo con termopar y termostato de seguridad.*
- Los modelos eléctricos tienen calentamiento indirecto con resistencias blindadas de acero incoloy, sumergidas en el agua del espacio intermedio. El calentamiento está controlado por un interruptor MIN-MAX, un termostato de trabajo y otro de seguridad.
- Los modelos a vapor están provistos de válvula de seguridad y de graduación.

*Sólo para los modelos con calentamiento indirecto.

Electric and gas boiling pans

8 different models available, all different depending on their type of heating: direct or indirect, fed electrically, with gas or steam, with capacity "100 - 500 litres" for each type of tank: cylindrical or rectangular with Gastronorm dimensions, fixed or reversible, with normal cover or supplied with a surge tank system (A).

- The cooking containers are totally made of stainless steel CrNi AISI-316 and flush fitted.
- The cover is balanced by an adjustable tension spring system supplied with an ergonomic handle.
- Indirect heating models are supplied with an interspace with a safety unit which includes a safety valve, gauge, vacuum breaker valve, water filling plug and an interspace high level valve.
- The 2" drainpipe cock is made of chromium plated brass.
- As regards the gas models, "Direct" or "Indirect" heating occurs through tubular stainless steel burners, supplied with a pilot burner, piezo ignition and fed by a cock with a thermostat*.
- Electric models are indirectly-heated and have incoloy steel-plated resistances immersed into the interspace water. Heating is controlled by a MIN-MAX switch, an operating thermostat and a safety thermostat.
- Steam models are supplied with a safety valve and a portioning valve.

* Only for indirectly heated models.



OPPI10E



OPPI10RG



Marmitas eléctricas y a gas / Electric and gas boiling pans

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ nº | Øxh/LxPxH | Lt. | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|------|------------|--------|-----|----------------------|-----------|-----|---------------------|
| OPPI10E | 80x90x53 | 16 | - | 400/3N | 125 | 0,44 | Ø 60x41,5 | 100 | 6.990,00 |
| OPPI10E(A) | 80x90x53 | 16 | - | 400/3N | 125 | 0,44 | Ø 60x41,5 | 100 | 8.280,00 |
| OPPI15E | 80x90x53 | 18 | - | 400/3N | 137 | 0,44 | Ø 60x54 | 150 | 7.440,00 |
| OPPI15E(A) | 80x90x53 | 18 | - | 400/3N | 137 | 0,44 | Ø 60x54 | 150 | 8.400,00 |
| OPPI10G | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 132 | 0,44 | Ø 60x41,5 | 100 | 5.640,00 |
| OPPI10G(A) | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 132 | 0,44 | Ø 60x41,5 | 100 | 6.480,00 |
| OPPI15G | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 147 | 0,44 | Ø 60x54 | 150 | 5.760,00 |
| OPPI15G(A) | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 147 | 0,44 | Ø 60x54 | 150 | 6.840,00 |
| OPPI10G | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 155 | 0,44 | Ø 60x41,5 | 100 | 7.536,00 |
| OPPI10G(A) | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 155 | 0,44 | Ø 60x41,5 | 100 | 8.460,00 |
| OPPI15G | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 170 | 0,44 | Ø 60x54 | 150 | 7.884,00 |
| OPPI15G(A) | 80x90x53 | - | 21 (18060) | - | 170 | 0,44 | Ø 60x54 | 150 | 8.820,00 |
| OPPIRE10 | 135x125x53 | 12,5 | - | 400/3N | 300 | 1,90 | Ø 60x46 | 100 | 25.286,00 |
| OPPRG10 | 135x125x53 | 0,5 | 24 (20640) | 400/3N | 310 | 1,90 | Ø 60x46 | 100 | 25.584,00 |

Soportes y sus accesorios

Para optimizar los espacios y mejorar el trabajo, la gama OPERA 900 se enriquece de accesorios y elementos opcionales, para adecuarse a cualquier composición: recta, de isleta, con un frente y de doble frente. Algunos equipos a gas** incluyen de serie la chimenea para la expulsión de los humos 150 mm. más alta que las otras. Si se debe adosar un equipo con chimenea alta a otro equipo con chimenea baja, y se quiere alinear las chimeneas a la altura usual, están disponibles en el catálogo las "chimeneas altas", para los varios módulos KM4-KM6-KM8-KM12, aplicables con facilidad también a equipos ya en funcionamiento.

** Equipos con chimenea alta: Cocinas con plancha. Freidoras a gas. Fry top eléctricos y a gas. Marmitas a gas.

Todos los equipos OPERA 900 se pueden instalar sobre soportes a pared OPM, soportes centrales OPB y soportes tipo puente OPPO.

Skirting boards and accessories

In order to optimize spaces and improve effectiveness, the OPERA 900 product line is continually being enriched by optional accessories, to adapt to any type of equipment and setup: linear, separate, single or double end.

Same gas-fed machines** have a standard exhaust pipe, 150 mm. higher than the others. If a machine with a high exhaust pipe needs to be placed next to a machine with a low exhaust pipe, and you need to align them at a standard height, "high exhaust pipes" are available for models KM4-KM6-KM8-KM12. These can also be easily employed for machines currently being used.

** Machines with a high exhaust pipe. Cookers with flat surface. Gas Fryers. Electric and gas Frytops. Gas pots.

All Opera 900 equipment can be installed on wall supports OPM, central supports OPB and bridge supports OPPO.



Sistemas de instalación

Opera se ofrece en 4 configuraciones: 2 en pared, 1 en isla y 1 en puente.

Para el montaje se suministra un plano técnico con indicaciones sencillas y precisas, para su ayuda.

En el tipo para adosar, el montaje se puede hacer directamente en la pared o bien usando el bastidor especial OPM, donde se ubican también las conexiones de gas, electricidad y agua.

La disposición tipo isla, al no ocupar la pared, permite una solución de dos frentes, mediante el bastidor especial OPB.

- 1- Línea de pared.
- 2- Línea de pared con bastidor de acero inoxidable.
- 3- Línea central de dos frentes, tipo isla, con bastidor de acero inoxidable.
- 4- Sistema puente.

Installation system

Opera proposes 4 configurations: 2 at the wall, one as isle and one as a bridge.

For the assembling, we furnish a technical schedule with easy and specific indications, that help for it.

The wall version can be mounted directly onto the wall or using the special OPM frame, with places for the various gas, electrical and water connections.

As the single block does not occupy wall space, a double-sided solution is possible using the special OPB frame.

- 1- Wall line.
- 2- Wall line with stainless steel frame.
- 3- Double-sided single block central line with stainless steel frame.
- 4- Bridge system.



Accesorios/Accessories

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Bastidor para bloque a muro. <i>Frame for wall cooking island.</i> OPM160 / OPM240 / OPM320 / OPM400 P.V.P.: 3.132,00 / 3.900,00 / 4.788,00 / 5.436,00 |  | Z100 Parrilla en V para carne piedra volcánica. <i>V-grate for meat in lava stone.</i> P.V.P.: 283,00 |
|  | Bastidor para bloque a muro bifrontal. <i>Frame for double-side cooking island.</i> OPB160 / OPB240 / OPB320 / OPB400 P.V.P.: 3.264,00 / 4.092,00 / 5.034,00 / 5.778,00 |  | Z200 Parrilla con varillas para pescado piedra volcánica. <i>Rod grill for fish in lava stone.</i> P.V.P.: 323,00 |
|  | OPDM Soporte para fijación a pared (precio por metro). <i>Template for wall mounting (price per meter).</i> P.V.P.: 612,00 |  | KM4 Chimenea alta módulo 40. <i>High flue riser model 40.</i> P.V.P.: 53,00 |
|  | Panel para módulos h.27. <i>Panelling for moduls h.27.</i> OP104 / OP108 / OP112 / OP113 P.V.P.: 103,00 / 193,00 / 276,00 / 299,00 |  | KM6 Chimenea alta módulo 60. <i>High flue riser model 60.</i> P.V.P.: 88,00 |
|  | Soporte a puente para modulos opera. <i>Bridge bracket for opera modules.</i> OPPO160 / OPPO200 / OPPO240 / OPPO280 / OPPO300 / OPPO320 P.V.P.: 2.434,00 / 2.646,00 / 2.860,00 / 3.070,00 / 3.188,00 / 3.282,00 |  | KM8 Chimenea alta módulo 80 y 160. <i>High flue riser model 80 and 160.</i> P.V.P.: 118,00 |
|  | KPL cm 39,5x38x42 Plancha lisa radiante para fuegos una corona. <i>Smooth radiant plate for double crown burners.</i> P.V.P.: 157,00 |  | KM12 Chimenea alta módulo 120. <i>High flue riser model 120.</i> P.V.P.: 138,00 |
|  | KPLZ cm 39,5x38x42 Plancha lisa radiante para fuegos una corona. <i>Smooth radiant plate for one crown burners.</i> P.V.P.: 157,00 |  | KCA Columna de suministro agua. <i>Pillar type water trap.</i> P.V.P.: 348,00 |
|  | KPR cm 39,5x38x42 Plancha ranurada para fuegos doble corona. <i>Grooved plate for double crown burners.</i> P.V.P.: 188,00 |  | KC4 Pasamanos módulo 40. <i>Handrail for model 40.</i> P.V.P.: 96,00 |
|  | KPRZ Plancha ranurada para fuegos una corona. <i>Grooved plate for one crown burners</i> P.V.P.: 188,00 |  | KC6 Pasamanos módulo 60. <i>Handrail for model 60.</i> P.V.P.: 124,00 |
|  | KG10 Parrilla de hierro fundido vitrificada para fuego doble corona. <i>Grate in vitrified cast iron for double crown burner (supplied).</i> P.V.P.: 150,00 |  | KC8 Pasamanos módulo 80. <i>Handrail for model 80.</i> P.V.P.: 152,00 |
|  | KG11 Parrilla acero inox. para fuego par de fuegos doble corona. <i>Stainless steel grid for two double crown burner.</i> P.V.P.: 246,00 |  | KC12 Pasamanos módulo 1200. <i>Handrail for model 1200.</i> P.V.P.: 179,00 |
|  | KG20 Parrilla posterior en hierro fundido vitrificada para fuego una corona. <i>Rear grate in vitrified cast iron for one-crown burner.</i> P.V.P.: 118,00 |  | KCP101 Ø56x38/KCP151 Ø56x45 Cesta para marmitas cuba cilíndrica 100/150 litros. <i>Basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters.</i> P.V.P.: 426,00 / 446,00 |
|  | KG21 Parrilla anterior en hierro fundido vitrificada para fuego una corona. <i>Front grate in vitrified cast iron for one-crown burner.</i> P.V.P.: 118,00 |  | KCP102 Ø56x38/KCP152 Ø56x45 Cesta colador 100/150 litros 2 sectores. <i>Segmental pasta basket insert 100/150 liters 2 sectors.</i> P.V.P.: 665,00 / 691,00 |
|  | GR Parrilla de reducción en hierro fundido para fuegos a gas. <i>Reduction grate in cast iron for gas cookers.</i> P.V.P.: 13,00 |  | KCP103 Ø56x38/KCP153 Ø56x45 Cesta con 3 sectores para marmitas con cuba cilíndrica 100/150 litros. <i>3 sectors basket for boiling pan with cylindrical tank 100/150 liters.</i> P.V.P.: 772,00 / 817,00 |
|  | GRZ Parrilla de reducción en acero para fuegos a gas. <i>Reduction grate in steel for gas cookers.</i> P.V.P.: 20,00 |  | KBL10 Ø50x33/KBL15 Ø50x42 Hervidor de leche para marmita con cuba cilíndrica 100/150 litros. <i>Milk boiling funnel for cylindrical boiling pan 100/150 l.</i> P.V.P.: 1673,00 / 1710,00 |
|  | SFT Espatula de limpieza de planchas lisas fry top. <i>Scraper for cleaning of smooth plates fry tops.</i> P.V.P.: 54,00 |  | KFC10 Ø58x35/KFC15 Ø58x44 Filtro café para marmita con cuba cilíndrica 100/150 litros. <i>Coffee filter for boiling pan with cylindrical boiling pan 100/150 lt.</i> P.V.P.: 1818,00 / 1871,00 |

Accesorios/Accessories



KKK10 Ø58x35
Couscousera para marmita con cuba cilíndrica 100/150 y 200 lt..
Kouskousier for boiling pan with cylindrical tank 100/150 and 200 lt..
P.V.P.: 3.162,00



2C4
Par de cestas para cuba freidora KFE1/KFE2.
Couple of baskets for electric fryer, tank capacity KFE1/KFE2.
P.V.P.: 125,00



2K3
Par de medias cestas para cuba freidora KFG15/15D KFE15/15D
Couple of 1/2 baskets for fryer, KFG15/15D KFE15/15D
P.V.P.: 148,00



2K4
Par de medias cestas para cuba freidora KFG20/20D KFE20/20D
Couple of 1/2 baskets for fryer, KFG20/20D KFE20/20D
P.V.P.: 156,00



Y47700
Cesta para freidora KFG1 y KFG2.
Baskets for fryer, KFG1 and KFG2
P.V.P.: 66,00



X55600
Cesta para freidora KFG15/15D y KFE15/15D.
Basket for fryer, KFG15/15D and KFE15/15D.
P.V.P.: 70,00



X55700
Cesta para freidora KFG20/20D y KFE20/20D.
Basket for fryer, KFG20/20D and KFE20/20D.
P.V.P.: 74,00



2C8
Par de medias cestas acero inox. para cuecepastas.
Stainless steel couple of 1/2 baskets for pasta cooker
P.V.P.: 218,00



X60600
Cesta acero inox. 1/3 2 asas para cuecepastas.
Stainless steel basket 1/3 2 handles for pasta cooker
P.V.P.: 190,00



X62800
Cesta acero para cuecepastas.
Stainless steel basket for pasta cooker
P.V.P.: 190,00

SISTEMA 800

SISTEMA 800: una nueva línea de elementos de cocción de encastre.

Un concepto innovador que se adapta sobre todo al *show cooking*.

Esta línea es de gran calidad constructiva y ofrece la máxima fiabilidad de prestaciones y practicidad de limpieza.

El resultado es una alta y duradera fiabilidad y una perceptible reducción de las operaciones de control y de mantenimiento.

La nueva línea SISTEMA 800, actualmente en 36 modelos, es capaz de satisfacer cualquier exigencia compositiva.

Ideal para la restauración media/grande.

El encastre de elementos puede ser efectuado en todas las superficies (inoxidable, mármol, granito, madera, etc); en nuestras encimeras modelo S o SW en acero inoxidable de mucho espesor.

Los elementos pueden ser soldados al plano o siliconados con productos especiales.

La línea SISTEMA 800 está fabricada en acero inoxidable con acabado externo Scotch-Brite y cumple superando las más exigentes normas europeas.

SISTEMA 800: The new line of professional drop-in units.

A new concept useful particularly for the show cooking.

This line is great for its manufacturing quality, its reliability and easy cleaning.

SISTEMA 800 is designed and realized to guarantee constant professional performance with a high technological content.

The result is long lasting reliability and a reduction in maintenance and checks.

The new SISTEMA 800, which is currently available in 36 models, makes it possible to meet any arrangement need. Ideal for medium sized/large food services.

Drop-in units can be mounted on every kind of surface (stainless steel, marble, granite, wood, etc.) on our S or SW deep stainless steel tops.

The items could be welded or fixed with special silicone.

The SISTEMA 800 is made of stainless steel with a Scotch-Brite external finish, and it meets and exceeds the most rigorous European standards.



Leyenda/Legend

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Dimensiones <i>Dimensions</i> |  | Tipos de mando <i>Type of commands</i> |
|  | Potencia absorbida <i>Absorbed power</i> |  | Superficie de cocción <i>Cooking surface</i> |
|  | Tensión alimentación <i>Power requirements</i> |  | Tipo de plancha <i>Type of plate</i> |
|  | Peso <i>Weight</i> |  | Zonas de cocción independientes <i>Independent cooking areas</i> |
|  | Volumen total con embalaje <i>Total volume including packaging</i> |  | Numero de cajones <i>Number of drawers</i> |
|  | Quemadores fuego <i>Flame burners</i> |  | Espacio abierto <i>Open stand</i> |
|  | Potencia gas absorbida <i>Absorbed gas power</i> |  | Número de puertas <i>Number of doors</i> |
|  | Piloto <i>Pilot</i> |  | Chimenea alta <i>High flue riser</i> |
|  | Piloto Z <i>Pilot Z</i> |  | Descarga <i>Water drain</i> |
|  | Planchas redondas <i>Round plates</i> |  | Carga agua caliente y fría <i>Hot and cold water load</i> |
|  | Planchas cuadradas <i>Square plates</i> |  | Kg/h patatas congeladas <i>Kg/h frozen potatoes</i> |
|  | Planchas vitrocerámica <i>Pyroceram plates</i> |  | M Mandos mecánicos <i>Mechanical commands</i> |
|  | Quemadores todo plancha <i>Solid top burners</i> |  | E Mandos eléctricos <i>Electrical commands</i> |
|  | Cubas <i>Tanks</i> |  | L Plancha lisa <i>Smooth plate</i> |
|  | Capacidad por cuba <i>Capacity liters tank</i> |  | C Plancha lisa al cromo duro <i>Smooth chromium plate</i> |
|  | Cestas <i>Baskets</i> |  | R Plancha ranurada <i>Grooved (fluted) plate</i> |
|  | Código para marmitas con autoclave <i>Code with pressure type cover</i> | | |

Cocinas a gas

3 modelos de encastrar, de 400/800/1200 mm. I2FZP-I4FZP-I6FZP.

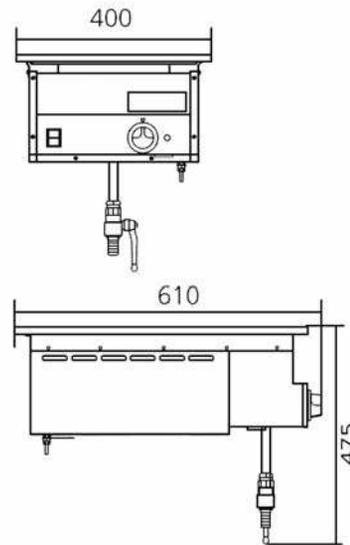
- Superficie de apoyo con quemadores de llama estabilizada, válvula de seguridad y termopar.
- Parrillas de apoyo para recipientes hechas de fundición esmaltada con amplias superficies de trabajo.
- Bandejas extraíbles para recogida de líquidos, en acero esmaltado.
- Encendido de los quemadores mediante llama piloto protegida.
- Superficie de cocción con quemadores de 4 y 7,8 Kw.
- Medidas de encastre para módulos de 40: 360x585 mm.
- Medidas de encastre para módulos de 60: 580x585 mm.
- Medidas de encastre para módulos de 80: 775x585 mm.



Gas cookers

3 built in models with open heat, three 400/800/1200 mm. modules I2FZP-I4FZP-I6FZP.

- Cooking surface with stabilized flame burners, with safety valve and thermocouple.
- Pan-holder grilles in enamelled cast iron with large cooking surface.
- Extractable sauce collector trays in enamelled steel.
- Burner ignition with protected pilot light.
- Cooking surface with 4 and 7,8 Kw. burners.
- Cutout size for modules of 40: 360x585 mm.
- Cutout size for modules of 60: 580x585 mm.
- Cutout size for modules of 80: 775x585 mm.



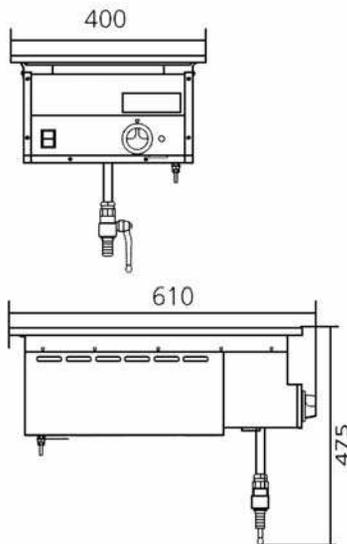
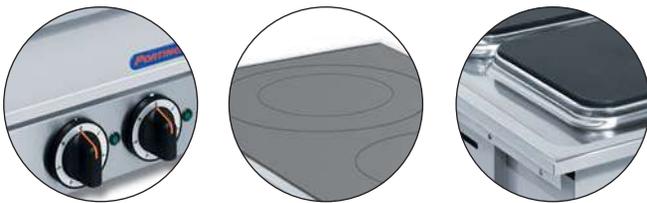
Cocinas a gas / Gas cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | k/cal | kW | 4kW | 7,8kW | 0,20 | kg | m ³ | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|-------|------|-----|-------|------|------|----------------|---------------------|
| I2FZP | 40x61x22 | 10148 | 11,8 | 1 | 1 | 2 | 29 | 0,25 | 966,00 |
| I4FZP | 80x61x22 | 20296 | 23,6 | 2 | 2 | 4 | 56,5 | 0,34 | 1.383,00 |
| I6FZP | 120x61x22 | 27176 | 31,6 | 4 | 2 | 6 | 86 | 0,43 | 2.277,00 |

Cocinas eléctricas

Un surtido de 9 modelos: 4 con placas redondas y cuadradas, 5 con la encimera de vitrocerámica, de las cuales 2 de inducción electromagnética, y una con WOK por inducción.

- Cada plancha se acciona desde un conmutador de siete posiciones, con su respectiva luz testigo, todas tienen protección contra el recalentamiento.
- Placas de vitrocerámica de gran espesor, con dos o cuatro zonas de cocción, fáciles de limpiar.
- Zonas de cocción con 2,6 y 2,0 KW. de doble potencia (1,2-2,2 kW) para cocinar o mantener calientes los alimentos.
- Medidas de encastre para módulos de 40: 360x585 mm.
- Medidas de encastre para módulos de 80: 775x585 mm.



Electric cookers

A choice of models with round or squared plates, 5 with the top in pyroceram, of which 2 with electromagnetic induction, two with hob, one with WOK.

- Each hotplate is controlled by a seven position switch with relevant pilot light, all protected against overheating.
- High thickness pyroceram surfaces, with two to four easy-to-clean cooking areas.
- Cooking areas with 2,6 Kw and 2,0 Kw. double strength (1,2-2,2Kw) for cooking and/or maintaining temperature.
- Cutout size for modules of 40: 360x585 mm.
- Cutout size for modules of 80: 775x585 mm.



Cocinas eléctricas / Electric cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V/Ph | Kg | m ³ | 2,6 Kw nº | 2 Kw nº | 2,6 Kw nº | nº/ø30 5000W | nº/ø27 5000W | nº/ø20 1800W | nº/ø25-16 2500W/1000W | € Precio Price |
|-------------------|-------------|------|----------|------|----------------|--------------|------------|--------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------------|----------------------|
| I2P | 40x61x22 | 4,6 | 400/3-3N | 18 | 0,25 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | 650,00 |
| I2PQ | 40x61x22 | 5,2 | 400/3-3N | 21,6 | 0,25 | - | - | 2 | - | - | - | - | 1.140,00 |
| I2V | 40x61x22 | 5 | 400/3-3N | 18 | 0,25 | - | - | - | - | - | - | 2 | 1.438,00 |
| I2I | 40x61x22 | 10 | 400/3 | 30 | 0,25 | - | - | - | - | 2 | 2 | - | 8.165,00 |
| I1W | 40x61x22 | 5 | 400/3 | 27 | 0,25 | - | - | - | 1 | - | - | - | 6.153,00 |
| I4P | 80x61x22 | 9,2 | 400/3-3N | 33 | 0,34 | 2 | 2 | - | - | - | - | - | 1.087,00 |
| I4PQ | 80x61x22 | 10,4 | 400/3-3N | 39,2 | 0,34 | - | - | 4 | - | - | - | - | 2.185,00 |
| I4V | 80x61x22 | 10 | 400/3-3N | 33 | 0,34 | - | - | - | - | - | 2 | 2 | 2.380,00 |
| I4I | 80x61x22 | 20 | 400/3 | 46 | 0,34 | - | - | - | - | 4 | - | - | 16.089,00 |

Baños María eléctricos

2 modelos de encastrar en módulos de 400 y 800 mm.

- Recipientes que alojan las cubetas GN 1/1 150 mm. de profundidad.
- Grifo de desagüe.
- Calentamiento mediante resistencias externas para facilitar la limpieza de las cubas.
- Control de temperatura mediante regulador de energía de 30°C a 90°C y luces testigo.

Medidas de encastre para módulos de 40: 360x585 mm.
Medidas de encastre para módulos de 80: 775x585 mm.

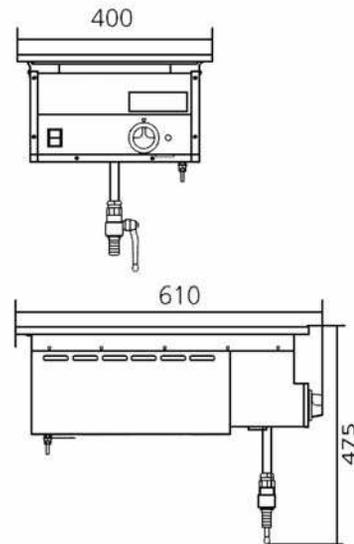


IBE4

Electric Bain Marie

2 built in models, 400/800 mm modules.

- Pans for holding GN 1/1 trays, depth 150 mm
- Water outlet top.
- Heating with external elements for easy pan cleaning.
- Energy regulator for temperature from 30°C to 90°C control and pilot lights.
- Cutout size for modules of 40: 360x585 mm.
- Cutout size for modules of 80: 775x585 mm.



Baño María / Bain Marie

| Modelos Models |  LxPxH cm |  kW |  V/Ph |  GN 1/1 h.150 |  Kg |  m³ |  Precio / Price |
|-------------------|---|--|--|--|--|--|--|
| IBE4 | 40x61x22 | 1 | 230/1 | 1 | 16 | 0,25 | 981,00 |
| IBE8 | 80x61x22 | 2 | 230/1 | 2 | 31 | 0,34 | 1.174,00 |

Freidoras eléctricas

2 modelos de encastrar, en módulos de 400 y 600 mm. Con una cuba o con dos cubas.

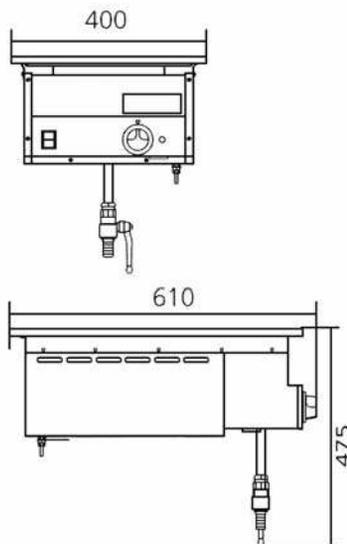
- Control termostático de la temperatura de 50°C a 195°C, con su correspondiente luz testigo y termostato de seguridad.
- Amplia zona fría.
- Grupo de resistencias elevado o removible, para permitir una limpieza fácil y completa de las cubas.
- Filtro en la cuba.

Medidas de encastre para módulos de 40: 360x585 mm.
Medidas de encastre para módulos de 60: 580x585 mm.

Electric fryers

2 built in models, two 400 and 600 mm. modules, single and double pans.

- Thermostatic temperature control, 50°C to 195°C with relevant pilot light and safety thermostat.
- Large cold zone-power packs can be lifted and removed for complete an easy pan cleaning.
- Filter in pan.
- Cutout size for modules of 40: 360x585 mm.
- Cutout size for modules of 60: 580x585 mm.



IF6E

Freidoras eléctricas / Electric fryers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V./Ph | Kg | m ³ | nº | Lt. min/max | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|-----|----------|------|----------------|----|----------------|---------------------|
| IF4E | 40x61x22 | 7,5 | 400/3-3N | 20,4 | 0,25 | 1 | 7,5-8,5 | 1.357,00 |
| IF6E | 60x61x22 | 15 | 400/3-3N | 38 | 0,35 | 2 | 7,5/8,5 | 2.110,00 |

Cuecepastas eléctrico

2 modelos de encastrar en módulos de 400 y 600 mm.

- Grifo para llenado de agua y rebosadero para eliminación de los almidones.
- Calentamiento mediante resistencias de incoloy removibles para limpieza total.
- Coladores de acero inoxidable.

Medidas de encastre para módulos de 40: 360x585 mm.

Medidas de encastre para módulos de 60: 580x585 mm.

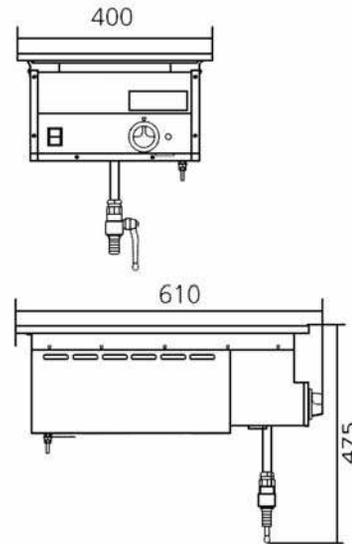


ICPE6

Electric pasta cookers

2 built in models, 400 and 600 mm. modules.

- Water inlet tap and overflow for removing starch.
- Electric model: incoloy heating element which can be removed for thorough cleaning.
- Stainless steel baskets.
- Cutout size for modules of 40: 360x585 mm.
- Cutout size for modules of 60: 580x585 mm.



Cuecepastas eléctricos / Electric pasta cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V./Ph | Kg | m ³ | nº/Lt. | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|-----|----------|------|----------------|--------|-----------------------|
| ICPE4 | 40x61x27 | 4,5 | 400/3-3N | 22,5 | 0,25 | 1/16,2 | 2/13,5x27x16 1.472,00 |
| ICPE6 | 62x61x27 | 7,5 | 400/3-3N | 28,6 | 0,30 | 1/24,5 | 3/13,5x27x16 1.668,00 |

Fry-top eléctrico varipan

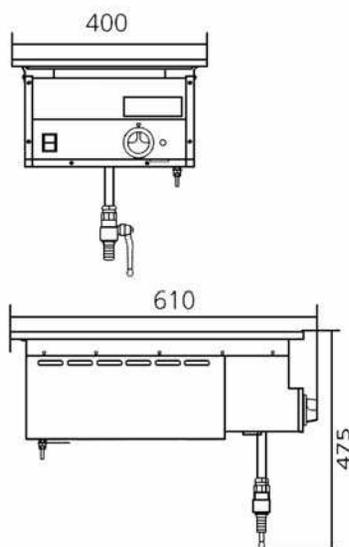
13 modelos de encastrar en módulos de 400/600/800 mm.

- Superficies de cocción lisa, acanalada y cromada.
- Planchas de cocción en acero especial de elevada transmisión de calor.
- Control termostático de la temperatura (50°C-300°C), con sus correspondientes luces testigo de control.
- Las parrillas tienen la superficie horizontal de cocción encastrada como una cuba con tapon de cierre hermetico.
- Además de sus funciones como parrilla normal, este tipo de artefacto es muy indicado tambien para freír con una película de mantequilla o aceite, para guisar con salsas y para otros muchos usos diferentes.

Medidas de encastre para módulos de 40: 360x585 mm.

Medidas de encastre para módulos de 60: 580x585 mm.

Medidas de encastre para módulos de 80: 775x585 mm.



Electric fry-top varipan

13 built in models, 400/600/800 mm. modules ribbed and chromium plated cooking surface.

- Cooking plates in special high heat transmission steel.
- Thermostatic temperature control, 50°C to 300°C with relevant control lights.
- The grills have a horizontal built-in pan type cooking surface with air tight closing lid.
- In addition to a normal cooking grill (steak grill), this type of apparatus is also suitable for light oil or butter frying, for cooking sauces and many other varied uses.
- Cutout size for modules of 40: 360x585 mm.
- Cutout size for modules of 60: 580x585 mm.
- Cutout size for modules of 80: 775x585 mm.



IFTE3C

Fry top eléctrico / Electric fry tops

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V./Ph | Kg | m ² | dm ² | nº | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|------|----------|------|----------------|-----------------|-------------|---------------------|
| IFTE1 | 40x61x22 | 5 | 400/3-3N | 33,2 | 0,25 | 20,4 | L | 1.495,00 |
| IFTE1C | 40x61x22 | 5 | 400/3-3N | 33,2 | 0,25 | 20,4 | C | 1.817,00 |
| IFTE1R | 40x61x22 | 5 | 400/3-3N | 33,2 | 0,25 | 20,4 | R | 1.642,00 |
| IFTE2 | 62x61x22 | 6,75 | 400/3-3N | 46,8 | 0,30 | 30,6 | L | 1.642,00 |
| IFTE2C | 62x61x22 | 6,75 | 400/3-3N | 46,8 | 0,30 | 30,6 | C | 2.231,00 |
| IFTE2R | 62x61x22 | 6,75 | 400/3-3N | 46,8 | 0,30 | 30,6 | R | 1.903,00 |
| IFTE22 | 62x61x22 | 6,75 | 400/3-3N | 46,8 | 0,30 | 30,6 | L | 1.702,00 |
| IFTE2C2 | 62x61x22 | 6,75 | 400/3-3N | 46,8 | 0,30 | 30,6 | C | 2.375,00 |
| IFTE2R2 | 62x61x22 | 6,75 | 400/3-3N | 46,8 | 0,30 | 30,6 | R | 1.903,00 |
| IFTE2LR | 62x61x22 | 6,75 | 400/3-3N | 46,8 | 0,30 | 30,6 | 1/2 L+1/2 R | 1.760,00 |
| IFTE3 | 80x61x22 | 10 | 400/3-3N | 67,6 | 0,45 | 40,8 | L | 1.725,00 |
| IFTE3C | 80x61x22 | 10 | 400/3-3N | 67,6 | 0,45 | 40,8 | C | 2.380,00 |
| IFTE3LR | 80x61x22 | 10 | 400/3-3N | 67,6 | 0,45 | 40,8 | 1/2 L+1/2 R | 1.898,00 |

Barbacoa eléctrica con agua

2 modelos de encastrar para módulos de 400 y 600 mm.

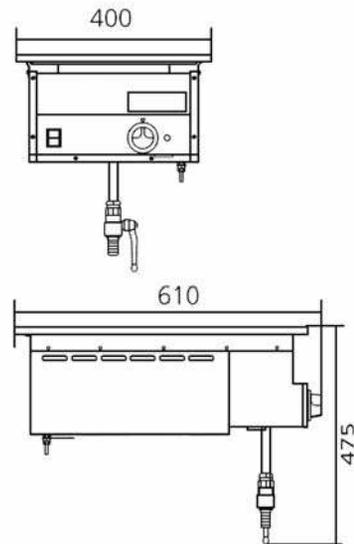
- Calentamiento mediante resistencia incoloy en contacto con la parrilla superior de fundición.
- Los aparatos tienen en la parte baja, un recipiente para agua que disminuye el humo durante la cocción y mantiene además el grado de humedad adecuado a los alimentos.
- El grupo de resistencias se eleva en su totalidad y permite limpiar completamente la cuba.
- Grifo de desagüe en la parte frontal.
- Medidas de encastre para módulos de 40: 360x585 mm.
- Medidas de encastre para módulos de 60: 580x585 mm.



Electric grills with water

2 built in models, 400 and 600 mm. modules.

- Incoloy heating elements in contact with the cast iron upper grill. In the lower part of the apparatus is a water container to reduce cooking fumes and give a correct degree of humidity to the food.
- The element block can be lifted to enable complete pan cleaning.
- Water outlet tap on front.
- Cutout size for modules of 40: 360x585 mm.
- Cutout size for modules of 60: 580x585 mm.



Barbacoa eléctrica con agua / Electric grill with water

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V./Ph | Kg | m ³ | cm | nº | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|-----|----------|------|----------------|-------|----|---------------------|
| IRE4 | 40x61x22 | 4,5 | 400/3-3N | 26,7 | 0,25 | 27,44 | 1 | 1.481,00 |
| IRE6 | 62x61x22 | 9 | 400/3-3N | 33,6 | 0,30 | 53,44 | 2 | 1.815,00 |

Recipiente caliente / Escaldapatatas

Un modelo con módulo de 400 mm. Óptimo para mantener las patatas fritas u otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.

- Calentamiento por medio de 2 resistencias, la superior de cerámica y la inferior de acero inoxidable controladas por un interruptor.
- En dotación: una cubeta extraíble de acero inox. GN 1/1 h 150 mm y una rejilla interna para escurrir el aceite.
- Medida de encastre: 360x585 mm.



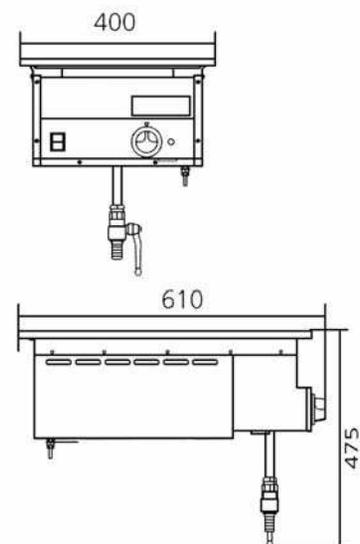
Electric chips scuttle

One model with a 400 mm module. Perfect for keeping chips or other foods warm and ready for serving at any time.

- Heating by means of 2 heating elements, the upper one in ceramic and the lower one in stainless steel, controlled by a switch.
- Equipped with: an extractable stainless steel tank GN 1/1 h 150 mm and a internal oil draining grill.
- Cutout size: 360x585 mm.



ISP4



Recipiente caliente Escaldapatatas / Electric chips scuttle

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V/Ph | Kg | m ³ | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|------|------|------|----------------|---------------------|
| ISP4 | 40x61x22 | 0,65 | 230 | 15,3 | 0,30 | 1.058,00 |

Accesorios/Accessories



2C4
Par de medias cestas para cuba freidora IF4E-IF6E.
Couple of 1/2 baskets for fryers IF4E-IF6E.
P.V.P.: 124,00



Y47700
Cesta para freidora IF4E-IF6E-IF1E4-IF2E6
Basket for fryer IF4E-IF6E-IF1E4-IF2E6
P.V.P.: 66,00



2C9
Par de medias cestas en acero inox para cuecepastas.
Couple of 1/2 stainless steel basket for pasta cooker.
P.V.P.: 103,00



X62600
Cesta inox. para cuecepastas.
Stainless steel basket for pasta cooker.
P.V.P.: 187,00



PS14/24/34
Antisalpicadura fry top
Splash guards for fry tops varipan
P.V.P.: 226,00/271,00/307,00



PLZ
Plancha lisa para fuegos .
Smooth plate for burners.
P.V.P.: 132,00



PRZ
Plancha ranurada para fuegos.
Grooved plate fo burners.
P.V.P.: 164,00



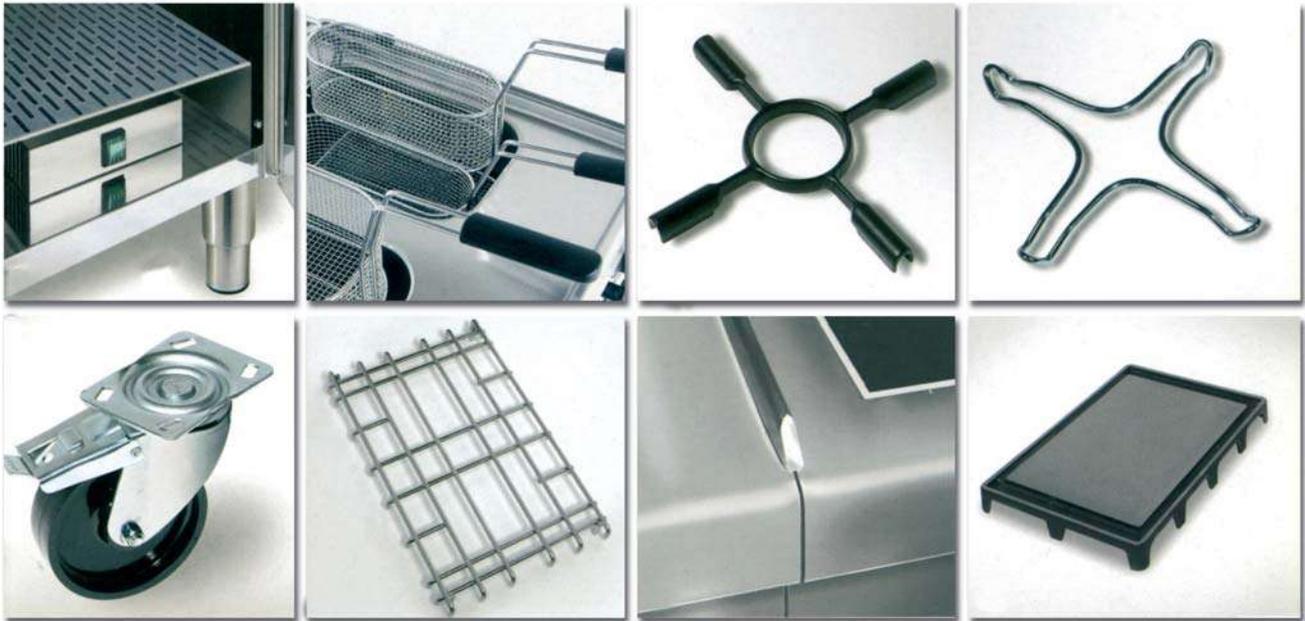
GRZ
Parrilla de reducción para fuegos a gas.
Reduction grate for gas cookers.
P.V.P.: 20,00



GR
Parrilla de reducción de acero para fuegos a gas.
Reduction pan support in enamelled cast iron for gas cookers.
P.V.P.: 13,00



SFT
Espátula para limpieza de planchas lisas.
Scraper for cleaning of smooth plates.
P.V.P.: 54,00



COUNTER 700

COUNTER 700: una línea de elementos de cocción de gran calidad constructiva que ofrece la máxima fiabilidad de prestaciones, practicidad de uso y facilidad de limpieza. COUNTER 700 ha sido proyectada y fabricada para garantizar la constancia de sus prestaciones profesionales, de alto nivel tecnológico. El resultado es una alta y duradera fiabilidad y una perceptible reducción de las operaciones de control y de mantenimiento. La nueva línea COUNTER 700, es capaz de satisfacer cualquier exigencia compositiva. Ideal para la restauración media/grande, COUNTER 700, se distingue por la máxima libertad y facilidad de composición que ofrece, incluso con la línea KAPPA 900; de hecho, el perfil estético es el mismo y permite combinaciones frontales "espalda contra espalda" con una integración elegante y perfecta entre las dos líneas. También se obtienen grandes resultados en términos de seguridad e higiene. La línea COUNTER 700 está fabricada en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado externo Scotch-Brite y cumple superando las más exigentes normas europeas.

COUNTER 700: The new line of cooking units; with great manufacturing quality, reliability, practical use and easy cleaning. COUNTER 700 is designed and realized to guarantee constant professional performance with a high technological content. The result is a long-lasting reliability and a reduction in maintenance and checks. The new COUNTER 700 line, makes it possible to meet any arrangement need. Ideal for medium-sized/large food services, COUNTER 700 stands out for the easy and freedom of composition, even with the KAPPA 900 line; in fact, the aesthetic profile is the same and allows both frontal "back to back", matching, with a perfect and elegant blend of the two lines. Outstanding results are also given in terms of safety and hygiene.

The COUNTER 700 line is made of stainless steel AISI-304 (18/10) with Scotch-Brite external finish, and it meets and exceeds the most rigorous European standards.



Leyenda/Legend

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Dimensiones <i>Dimensions</i> |  | Tipos de mando <i>Type of commands</i> |
|  | Potencia absorbida <i>Absorbed power</i> |  | Superficie de cocción <i>Cooking surface</i> |
|  | Tensión alimentación <i>Power requirements</i> |  | Tipo de plancha <i>Type of plate</i> |
|  | Peso <i>Weight</i> |  | Zonas de cocción independientes <i>Independent cooking areas</i> |
|  | Volumen total con embalaje <i>Total volume including packaging</i> |  | Numero de cajones <i>Number of drawers</i> |
|  | Quemadores fuego <i>Flame burners</i> |  | Espacio abierto <i>Open stand</i> |
|  | Potencia gas absorbida <i>Absorbed gas power</i> |  | Número de puertas <i>Number of doors</i> |
|  | Piloto <i>Pilot</i> |  | Chimenea alta <i>High flue riser</i> |
|  | Piloto Z <i>Pilot Z</i> |  | Descarga <i>Water drain</i> |
|  | Planchas redondas <i>Round plates</i> |  | Carga agua caliente y fría <i>Hot and cold water load</i> |
|  | Planchas cuadradas <i>Square plates</i> |  | Kg/h patatas congeladas <i>Kg/h frozen potatoes</i> |
|  | Planchas vitrocerámica <i>Pyroceram plates</i> | M | Mandos mecánicos <i>Mechanical commands</i> |
|  | Quemadores todo plancha <i>Solid top burners</i> | E | Mandos eléctricos <i>Electrical commands</i> |
|  | Cubas <i>Tanks</i> | L | Plancha lisa <i>Smooth plate</i> |
|  | Capacidad por cuba <i>Capacity liters tank</i> | C | Plancha lisa al cromo duro <i>Smooth chromium plate</i> |
|  | Cestas <i>Baskets</i> | R | Plancha ranurada <i>Grooved (fluted) plate</i> |
|  | Código para marmitas con autoclave <i>Code with pressure type cover</i> | | |

Cocinas a gas

Un surtido de 5 modelos con quemadores de doble corona y 3 modelos todo plancha, de los cuales 1 flanqueado por fuegos abiertos. Están disponibles con compartimento visto, ó con hornos de gas.

- Los quemadores de doble corona, de elevada potencia y alto rendimiento (4,3-6,4-8,3 Kw), tienen llama piloto. Están controlados por grifos de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Los todo plancha se calientan mediante quemadores de acero inoxidable o de hierro colado. El encendido del quemador piloto es de tipo piezoeléctrico. La placa de hierro colado, de considerable espesor, y el tapón central son extraíbles. La placa presenta zonas térmicas diferenciadas con una temperatura máxima central decreciente hacia el perímetro.
- Las parrillas superiores de hierro colado vitrificado antiácido son de varas largas y bastante cercanas entre sí.
- Todos los hornos, fabricados con cámara de cocción, puerta y contrapuerta de acero inoxidable, presentan manillas ergonómicas en toda su longitud, aisladas térmicamente.
- En los hornos de gas, GN 2/1 estático, el calentamiento tiene lugar mediante quemadores de acero con llama estabilizada, controlados por una válvula o por un grifo termostático con temperatura regulable de 100°C a 300°C y termopar de seguridad. El encendido es piezoeléctrico.
- Los compartimentos neutros pueden equiparse a petición con un kit específico de calentamiento (temperatura de 50°C a 80°C).
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.

Gas cookers

A choice of over 5 models with double ring burners and 3 full plate cover models, 1 of which have open flames alongside. Open compartments are available with electric or gas ovens.

- The double ring burners, with high power and performance (4,3 – 6,4 – 8,3 Kw) have a pilot flame. They are controlled by safety cocks with progressive adjustment of the power supply.
- The full plate covers are heated by burners in either stainless steel or cast iron. The pilot flame ignition is piezoelectric. The cast iron plate are quite thick and with the central filler they are removable. The plate has differentiated thermal zones, with maximum temperature in the centre with decreases outward towards the edge.
- The upper pan supports in anti-acid vitreous enamelled cast iron have long rods and are quite close together.
- All of the ovens, realized with cooking chamber, door, and door liner in stainless steel have full length ergonomic handles which are thermally insulated.
- The gas ovens, GN 2/1 static. Heating occurs by means of steel burners with a stabilized flame, controlled by a valve or a thermostat cock with temperature adjustable from 100°C to 300°C and a safety thermocouple. Ignition is with a piezoelectric device.
- The compartments of the neutral cabinets can be equipped on request with a special heating kit (temperature from 50°C to 80°C).
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are made completely of stainless steel.



C2FP



C6FFGP



CCTPF8



C4FFGP

Cocinas de gas / Gas cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | k/cal | kw | Kg | m ³ | 4kW | 6kW | 4,3kW | 6,4kW | 8kW | LxPxH cm | 2/1 7,8kW | 0,25kW | 0,2kW | n°xGN | Precio Price |
|-------------------|-------------|-------|------|-----|----------------|-----|-----|-------|-------|-----|-------------|--------------|--------|-------|-------|-----------------|
| C2FP | 40x70x87,5 | 9374 | 10,9 | 59 | 0,52 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 1.520,00 |
| C4FP | 80x70x87,5 | 18748 | 21,8 | 103 | 0,92 | - | - | 2 | 2 | - | - | - | 4 | - | - | 2.174,00 |
| C6FP | 120x70x87,5 | 28122 | 32,7 | 142 | 1,32 | - | - | 4 | 2 | - | - | - | 6 | - | - | 2.937,00 |
| C4FFGP | 80x70x87,5 | 25456 | 29,6 | 123 | 0,92 | - | - | 2 | 2 | - | 66x55x30 | 1 | 4 | - | 1x2/1 | 3.300,00 |
| C6FFGP | 120x70x87,5 | 34830 | 40,5 | 192 | 1,32 | - | - | 4 | 2 | - | 66x55x30 | 1 | 6 | - | 1x2/1 | 4.658,00 |
| CCTP8 | 80x70x87,5 | 6880 | 8 | 150 | 0,92 | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 2.124,00 |
| CCTPF8 | 80x70x87,5 | 13588 | 15,8 | 186 | 0,92 | - | - | - | - | 1 | 66x55x30 | 1 | - | - | 1x2/1 | 3.290,00 |
| C2FTPF8 | 120x70x87,5 | 22962 | 26,7 | 225 | 1,32 | - | - | 1 | 1 | 1 | 66x55x30 | 1 | 2 | - | 1x2/1 | 4.425,00 |

Cocinas eléctricas

Un surtido de 10 modelos: 5 con placas redondas, 5 con la encimera de vitrocerámica, de las cuales 2 de inducción electromagnética, y una con WOK por inducción. Disponibles sobre compartimento visto o sobre horno eléctrico.

- Las placas de cocción, son de diámetro 220 mm., dotadas de protección contra el sobrecalentamiento, están fijadas a la superficie con un sistema hermético. Los conmutadores de las placas de cocción permiten siete posiciones distintas para ofrecer una regulación precisa de las temperaturas de trabajo.
- Las encimeras de vitrocerámica representan una verdadera innovación. Se calientan de la manera clásica con resistencia de incandescencia o de inducción. El sistema de calentamiento por inducción electromagnética, en vitrocerámica y con WOK, permite un elevado ahorro energético, un aumento de la eficiencia de hasta el 40% con respecto a las placas tradicionales, y una notable mejora en la velocidad de funcionamiento.
- Los Hornos eléctricos GN 2/1 estático, están fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) y son multifunción. El calentamiento tiene lugar mediante una serie de resistencias acorazadas controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad. A petición, el horno GN 2/1 puede estar provisto de doble termostato para controlar independientemente las resistencias superiores y las inferiores. (V4).
- Los compartimentos neutros pueden equiparse a petición con un específico kit de calentamiento (temperatura de 50°C a 80°C).
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.



Electric cookers

A choice of 10 models: 5 with square or round plates, 5 with the top in pyroceram, of which 2 with electromagnetic induction, two with hob, one with WOK. Available on open compartment or on electric oven.

- The hot plates are of diameter 220 mm., equipped with overheating protection, are attached to the top with a seal system. The commutators for the cooking plates allow seven different setting for precise adjustment of the working temperature.
- The tops in pyroceram are a real breakthrough. They are heated in a traditional way with an incandescent or induction heating element. The electromagnetic induction heating system, in pyroceram and with a WOK, allows high energy savings, and increase in efficiency of up to 40% compared to traditional plates and a noticeable increase in working speed.
- The electric ovens GN 2/1 static. They are made of stainless steel AISI-304 (18/10) and are multifunction. Heating takes place by means of a series of armoured heating elements controlled by a working thermostat and a safety thermostat. On request, the GN 2/1 oven can be supplied with a dual thermostat for independent control of the upper and lower heating elements (V4).
- The compartments of the neutral cabinets can be equipped on request with a special heating kit (temperature from 50°C to 80°C)
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are made completely of stainless steel.



C6PFE



C4VFE



C1W

Cocinas electricas / Electric cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kw | V/Ph | Kg | m ³ | nº/ø22 2600W | nº/ø30 5000W | nº/ø27 5000W | nº/ø20 1800W | nº/ø25/16 2500W/1000W | LxPxH cm | 2/1 5900W | nºxGN | Precio Price |
|-------------------|-------------|------|--------|------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------------|-------------|--------------|-------|-----------------|
| C2P | 40x70x87,5 | 5,2 | 400/3N | 51,5 | 0,52 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | 1.087,00 |
| C2V | 40x70x87,5 | 5 | 400/3N | 54,5 | 0,52 | - | - | - | - | 2 | - | - | - | 1.931,00 |
| C2I | 40x70x87,5 | 10 | 400x3 | 66 | 0,52 | - | - | 2 | - | - | - | - | - | 8.959,00 |
| C1W | 40x70x87,5 | 5 | 400x3 | 60 | 0,65 | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 6.798,00 |
| C4P | 80x70x87,5 | 10,4 | 400x3N | 83,3 | 0,92 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | 1.609,00 |
| C4V | 80x70x87,5 | 8,6 | 400x3N | 87,8 | 0,92 | - | - | - | 2 | 2 | - | - | - | 2.734,00 |
| C4I | 80x70x87,5 | 20 | 400x3 | 116 | 0,92 | - | - | 4 | - | - | - | - | - | 16.754,00 |
| C4PFE | 80x70x87,5 | 16,3 | 400x3N | 109 | 0,92 | 4 | - | - | - | - | 66,5x55x30 | 1 | 1x2/1 | 3.192,00 |
| C6P | 120x70x87,5 | 15,6 | 400x3N | 94,5 | 1,32 | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 2.136,00 |
| C6PFE | 120x70x87,5 | 21,5 | 400x3N | 140 | 1,32 | 6 | - | - | - | - | 66,5x55x30 | 1 | 1x2/1 | 3.847,00 |

Baño María eléctrico y gas

La gama permite elegir entre dos modelos eléctricos y uno de gas.

- Las cubas de acero inoxidable AISI-304 (18/10), completamente embutidas, permiten una limpieza rápida y segura. Son adecuadas para contener cubetas Gastronorm de una profundidad de hasta 150 mm.
- Las temperaturas en la cuba son regulables de 30°C a 90°C.
- El modelo de calentamiento mediante gas utiliza un quemador controlado por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias ahogadas en la silicona y ubicadas fuera de la cuba. Están controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad con espías luminosas de control.
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.

Electric and gas Bain Marie

The range allows a choice from two electric models and one gas.

- The tanks are of stainless steel AISI-304 (18/10), fully pressed, allow for quick and safe cleaning. They are suitable for holding Gastronorm containers with a depth of up to 150 mm.
- Tank temperature can be adjusted between 30°C and 90°C.
- The model with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve with safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- In electric models, heating is guaranteed by a heating element embedded in silicone and applied to the outside of the tank. They are controlled by a working thermostat and a safety thermostat with control indicator lights.
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel.



CBE4



CBE8



CBG4

Baño María / Bain Marie

| Modelos Models | LxPxH cm | KW | KW(Kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | GNI/1 h150 | ✓ | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|----|------------|------|------|----------------|------------|---|---------------------|
| CBG4 | 40x70x87,5 | - | 2,4 (2016) | - | 62,8 | 0,52 | 1 | ✓ | 1.717,00 |
| CBE4 | 40x70x87,5 | 1 | - | 230 | 57,2 | 0,52 | 1 | - | 1.275,00 |
| CBE8 | 80x70x87,5 | 2 | - | 230 | 71 | 0,92 | 2 | - | 1.846,00 |

Freidoras a gas y eléctricas

6 modelos para elegir, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, al tipo de alimentación (gas o eléctrica) y al número y capacidad de las cubas. Estos equipos garantizan excelentes resultados en términos de productividad, higiene, ahorro de energía y consumo de aceite.

- Superficie superior completamente embutida de acero inoxidable AISI 304 (18/10) de gran espesor.
- Las cubas, embutidas y molduradas con amplios radios, permiten una limpieza fácil y rápida. Una amplia zona fría permite que los residuos de la fritura no entren en la circulación del aceite caliente, preservándolo así en el tiempo.
- Algunas máquinas tienen en dotación un recipiente para la recogida del aceite provisto de filtro extraíble.
- Calentamiento de gas garantizado mediante quemadores de acero inoxidable, controlados por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- Calentamiento eléctrico por resistencias acorazadas, con sistema de vuelco para permitir una limpieza cómoda y perfecta de la cuba, controladas por un interruptor y termostatos, de trabajo y de seguridad.
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.



Gas and electric fryers

6 models to choose from, differing in size, power supply (gas or electric), number and capacity of tanks. These appliances guarantee excellent results in terms of productivity, hygiene, energy savings oil consumption.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel AISI-304 (18/10) of high thickness.
- The tanks, pressed and shaped with ample curves, allow quick and easy cleaning. A wide cold zone keeps fried residues from getting into the hot oil circulation so that the oil is preserved for a long period of time.
- Some machines are equipped with an oil collection container, complete with a removable filter.
- Gas heating is guaranteed by stainless steel burners, controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- Electrical heating is obtained through armoured heating elements, with a tilt system for easy and perfect cleaning of the tank, controlled by a switch, working thermostats and safety.
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel.



Freidoras a gas y eléctricas / Gas and electric fryers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | nº | l | LxPxH cm | Icon | Icon | Icon | Icon | Icon | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|--------------|--------|-----|----------------|----|-------|--------------|------|------|------|------|------|----------------------|
| CF10G4M | 40x70x87,5 | - | 6,9 (5934) | - | 50 | 0,52 | 1 | 10 | 23x30x11 | ✓ | M | ✓ | | | 1.955,00 |
| CF10DG8M | 80x70x87,5 | - | 13,8 (11868) | - | 98 | 0,92 | 2 | 10+10 | 23x30x11 | ✓ | M | ✓ | | | 3.507,00 |
| CFG15 | 40x70x87,5 | - | 9 (7740) | - | 55 | 0,52 | 1 | 15 | 21,5x27,5x12 | ✓ | M | ✓ | | | 2.576,00 |
| CFG15D | 80x70x87,5 | - | 18 (15480) | - | 112 | 0,92 | 2 | 15+15 | 21,5x27,5x12 | ✓ | M | ✓ | | | 4.474,00 |
| CFE15 | 40x70x87,5 | 12 | - | 400/3N | 52 | 0,52 | 1 | 15 | 21,5x27,5x12 | ✓ | E | - | | | 2.333,00 |
| CFE15D | 80x70x87,5 | 24 | - | 400/3N | 112 | 0,92 | 2 | 15+15 | 21,5x27,5x12 | ✓ | E | - | | | 3.881,00 |

Recipiente caliente / Escaldapatatas

Un modelo con módulo de 400 mm. Óptimo para mantener las patatas fritas u otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.

- Calentamiento por medio de 2 resistencias, la superior de cerámica y la inferior de acero inoxidable, controladas por un interruptor.
- En dotación: una cubeta extraíble acero inox. GN 1/1 h 150 mm y una rejilla interna para escurrir el aceite.
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.



CSP40E

Electric chips scuttle

One model with a 400 mm. module. Perfect for keeping chips or other foods warm and ready for serving at any time.

- Heating by means of 2 heating elements, the upper one in ceramic and the lower one in stainless steel, controlled by a switch.
- Equipped with: an extractable stainless steel tank GN 1/1 h 150 mm and an internal oil draining grill.
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel.



Recipiente caliente / Electric chips scuttle

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V./Ph | Kg | m ³ | Precio / Price € |
|-------------------|-------------|----|-------|------|----------------|---------------------|
| CSP40E | 40x70x87,5 | 1 | 230 | 57,2 | 0,60 | 1.633,00 |

Cuecepastas a gas y eléctricos

Están disponibles en 4 modelos, de 1 ó 2 cubas, con alimentación de gas o eléctrica.

- Superficie superior completamente embutida de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de gran espesor.
- Las cubas de cocción, dotadas de amplia capacidad, son de tipo embutido y con todos los cantos radiados para facilitar la limpieza e higiene. Están fabricadas en acero inoxidable AISI-316, una aleación de excepcional resistencia a la corrosión provocada por la sal y los almidones, incluso a temperaturas elevadas. Cada cuba cuenta con grifo de carga, rebosadero y desagüe.
- En dotación: juego de cestas para cada cuba, realizadas en red de acero inoxidable AISI-304 (18/10), tapa y rejilla interna de apoyo para las cestas.
- En los modelos de gas, el calentamiento se obtiene con quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, colocados bajo el fondo de la cuba. Los quemadores están controlados por un grifo del gas de seguridad con termopar, piloto y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se verifica mediante resistencias acorazadas inoxidable colocadas en el interior de la cuba para aumentar el rendimiento. Se gestionan a través de un conmutador de 4 posiciones (puesta en temperatura-cocción-mantenimiento-apagado).
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.



Gas and electric pasta-cookers

4 models are available, with 1 or 2 tanks, powered by gas or electricity.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel AISI-304 (18/10) of high thickness.
- The spacious cooking tubs are pressed, with widely rounded corners to favour cleaning and hygiene. They are made of stainless steel AISI-316, and alloy of exceptional resistance to corrosion caused by salt and starches, even at high temperatures. Each tub is equipped with a filling tap, overflow and water drain.
- Equipped with: set of baskets for each tank, made of stainless steel AISI-304 (18/10) wire mesh, lid and internal basket support wire mesh.
- In the gas models, heating occurs by means of high-output stainless steel burners, located under the bottom of the tank. The burners are controlled by a gas safety cock with thermocouple, pilot and piezoelectric ignition.
- In the electrical models, heating occurs by means of stainless armoured heating elements located in the tank for enhanced performance. They are controlled by a 4 position commutator (warning-cooking-hold-off)
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel.



Cuecepastas a gas y eléctricas / Gas and electric pasta cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ | n°/lt | n°/cm | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-----|------------|--------|------|----------------|--------|------------|----------------------|
| CCPG4 | 40x70x87,5 | - | 9 (7740) | - | 59,5 | 0,52 | 1/26 | 2/16x29x20 | ✓ 2.586,00 |
| CCPG82 | 80x70x87,5 | - | 18 (15440) | - | 120 | 0,92 | 2/26 | 4/16x29x20 | ✓ 4.313,00 |
| CCPE4 | 40x70x87,5 | 4,5 | - | 400/3N | 43 | 0,52 | 1/16,2 | 2/15x28x16 | - 1.938,00 |
| CCPE6 | 60x70x87,5 | 7,5 | - | 400/3N | 68,5 | 0,72 | 1/24,5 | 3/15x28x16 | - 2.254,00 |

Fry top eléctricos

Un surtido de 7 modelos con alimentación eléctrica, distintos en lo que se refiere a las dimensiones y al tipo de placa de cocción (lisa, listada, mixta de acero y al cromoduro). Ideales para cocinar de manera natural, se caracterizan por su extraordinaria uniformidad de calentamiento, elevada productividad, facilidad de limpieza e insuperable fiabilidad.

- Los modelos, dotados de placas de gran espesor, presentan una faja perimetral antisalpicaduras en tres lados. La soldadura entre la plancha de cocción y la protección antisalpicaduras es realizada en la superficie superior para garantizar una perfecta higiene. Las placas están inclinadas hacia la parte delantera, en la que se encuentra un transportador de líquidos y residuos que permite recogerlos en un cajón extraíble frontalmente.
- El calentamiento eléctrico tiene lugar por medio de resistencias acorazadas con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C, termostato de seguridad y espías luminosas de control.
- Los modelos de 800 disponen de dos zonas de cocción independientes.
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.

Electric fry tops

A choice of 7 models: powered a electricity, different in sizes and type of cooking plate (smooth, combined in steel and hard chrome). Perfect for cooking in a natural way, they feature extraordinarily uniform heating, high productivity, easy cleaning and maximum reliability.

- The models, equipped with thick plates, have an edge splash on three sides. The welding between cooking plate and splash guards is made on the upper side to guarantee a perfect hygiene. The plates are tilted towards the front, where there is a trap for liquids and residues, which can be collected in a frontally extractable tray.
- Electric heating occurs by means of armoured heating elements with an adjustment thermostat for setting the temperature between 70°C to 300°C, a safety thermostat and control indicator lights.
- The 800 models have two independent cooking zones.
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel.



Fry top eléctricos / Electric fry tops

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | dm ² | | nº | ✓ | € Precio / Price |
|-------------------|-------------|----|-----------|--------|-------|----------------|-----------------|-----|----|---|---------------------|
| CFTE4 | 40x70x87,5 | 5 | - | 400/3N | 69,8 | 0,52 | 20,4 | L | 1 | ✓ | 1.725,00 |
| CFTE4C | 40x70x87,5 | 5 | - | 400/3N | 69,8 | 0,52 | 20,4 | C | 1 | ✓ | 2.012,00 |
| CFTE4R | 40x70x87,5 | 5 | - | 400/3N | 69,8 | 0,52 | 20,4 | R | 1 | ✓ | 1.817,00 |
| CFTE8 | 80x70x87,5 | 10 | - | 400/3N | 102,5 | 0,92 | 40,8 | L | 2 | ✓ | 2.496,00 |
| CFTE8C | 80x70x87,5 | 10 | - | 400/3N | 102,5 | 0,92 | 40,8 | C | 2 | ✓ | 3.094,00 |
| CFTE8R | 80x70x87,5 | 10 | - | 400/3N | 102,5 | 0,92 | 40,8 | R | 2 | ✓ | 2.610,00 |
| CFTE8LR | 80x70x87,5 | 10 | - | 400/3N | 102,5 | 0,92 | 40,8 | L/R | 2 | ✓ | 2.645,00 |

Fry top a gas

Un surtido de 7 modelos con alimentación a gas, distintos en lo que se refiere a las dimensiones y al tipo de placa de cocción (lisa, listada, mixta de acero y al cromoduro). Ideales para cocinar de manera natural, se caracterizan por su extraordinaria uniformidad de calentamiento, elevada productividad, facilidad de limpieza e insuperable fiabilidad.

- Los modelos, dotados de placas de gran espesor, presentan una faja perimetral antisalpicaduras en tres lados. La soldadura entre la plancha de cocción y la protección antisalpicaduras es realizada en la superficie superior para garantizar una perfecta higiene. Las placas están inclinadas hacia la parte delantera, en la que se encuentra un transportador de líquidos y residuos que permite recogerlos en un cajón extraíble frontalmente.
- El calentamiento de gas se obtiene con quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada, controlados por una válvula termostática con campo de regulación de 70°C a 300°C, termostato de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.



Gas fry tops

A choice of 7 models: powered by gas, different in sizes and type of cooking plate (smooth, combined in steel and hard chrome). Perfect for cooking in a natural way, they feature extraordinarily uniform heating, high productivity, easy cleaning and maximum reliability.

- The models, equipped with thick plates, have an edge splash on three sides. The welding between cooking plate and splash guards is made on the upper side to guarantee a perfect hygiene. The plates are tilted towards the front, where there is a trap for liquids and residues, which can be collected in a frontally extractable tray.
- Gas heating is obtained through tubular burners in stainless steel with stabilized flame, controlled by a thermostatic valve with a range of adjustment from 70°C to 300°C, thermocouple, safety thermostat and piezoelectric ignition.
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel.



CFTG8C

Fry top a gas / Gas fry tops

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ | dm ² | nº/cm | | € | Precio / Price |
|-------------------|-------------|----|------------|-------|-------|----------------|-----------------|-------|---|---|----------------|
| CFTG4 | 40x70x87,5 | - | 5,3(4558) | - | 69,2 | 0,52 | 20,4 | L | 1 | ✓ | 1.644,00 |
| CFTG4C | 40x70x87,5 | - | 5,3(4558) | - | 69,2 | 0,52 | 20,4 | C | 1 | ✓ | 2.105,00 |
| CFTG4R | 40x70x87,5 | - | 5,3(4558) | - | 69,2 | 0,52 | 20,4 | R | 1 | ✓ | 1.760,00 |
| CFTG8 | 80x70x87,5 | - | 10,6(9116) | - | 103,8 | 0,92 | 40,8 | L | 2 | ✓ | 2.392,00 |
| CFTG8C | 80x70x87,5 | - | 10,6(9116) | - | 103,8 | 0,92 | 40,8 | C | 2 | ✓ | 3.070,00 |
| CFTG8R | 80x70x87,5 | - | 10,6(9116) | - | 103,8 | 0,92 | 40,8 | R | 2 | ✓ | 2.484,00 |
| CFTG8LR | 80x70x87,5 | - | 10,6(9116) | - | 103,8 | 0,92 | 40,8 | L/R | 2 | ✓ | 2.565,00 |

Sartén fija multifunción

Modelo eléctrico sobre módulo de 400. Ideal para salsas, estofados y guisos, puede utilizarse en seco como parrilla o para frituras a velo con aceite o mantequilla.

- Cuba de cocción de dimensiones GN 1/1 h 110 mm, completamente en acero inoxidable AISI-304 con el fondo de 10 mm. de espesor. La cuba está dotada de orificio de descarga de diámetro 55 mm. El tubo rebosadero extraíble facilita el vaciado y la recogida del producto al final de la cocción.
- Calentamiento eléctrico por medio de resistencias acorazadas, controladas por un interruptor y termostato de temperatura de 70°C a 300°C.
- Cajón de recogida del producto (cuba GN 1/1 150 h de AISI 304).
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.



CMP4

Electrical multifunction bratt pan

Electric model on a 400 module. Perfect for sauces, stews and braising, it can be used dry as a steak grill or for frying with a thin layer of oil or butter.

- Cooking tank with dimensions GN 1/1 h 110 mm., completely in stainless steel AISI-304, bottom 10 mm thick. The tank is equipped with a diameter 55 mm. drain hole. The overflow pipe is extractable, making emptying and collection of the product after cooking easier.
- Electrical heating by means of armoured heating elements, controlled by a switch and a temperature thermostat from 70°C to 300°C.
- Product collection tray (tank GN 1/1 150 h in AISI-304)
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel.



Sartén fija multifunción / Multifunction bratt pan

| Modelos Models | LxPxH cm | KW | V/Ph | Kg | m ³ | cm | lt | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|--------|----|----------------|--------------|------|----------------------|
| CMP4 | 40x70x87,5 | 5 | 400/3N | 72 | 0,52 | 30,8x50,7x11 | 17,2 | 2.998,00 |

Módulos neutros

4 modelos disponibles, de tamaño diferente, con o sin cajón, que se pueden equipar con puertas, cajones y kit de calentamiento.

- Los estantes de arriba, de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de elevado espesor, aportan una robustez excelente.
- Amplio cajón completamente en acero inox, montado sobre guías telescópicas correderas con rodamientos de bola.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.



Neutral elements

4 available models, different in size with or without drawer, to be used with doors, drawers and heating kits.

- The top shelves, in extra-thick stainless steel AISI-304 (18/10), provide remarkable strength.
- Spacious drawer completely, made of stainless steel and mounted on telescopic guides that slide on ball bearings.
- The supporting structure, the lining and the feet 1" 3/4" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



Módulos neutros / Neutral elements

| Modelos Models |  LxPxH cm |  Kg |  m ³ |  nº | € Precio Price |
|-------------------|--|---|---|---|----------------------|
| CN4 | 40x70x87,5 | 50,5 | 0,52 | - | 768,00 |
| CN8 | 80x70x87,5 | 62 | 0,92 | - | 995,00 |
| CN4+C | 40x70x87,5 | 55,5 | 0,52 | 1 | 1.029,00 |
| CN8+C | 80x70x87,5 | 69,8 | 0,92 | 1 | 1.219,00 |

Parrillas eléctricas con agua

Disponibles en 2 modelos, con módulos de 400 y 600 mm. Son especialmente indicadas para cocinar alimentos que necesiten un grado de humedad adecuado y constante.

- Calentamiento por medio de resistencias incoloy en contacto con la parrilla de cocción fabricada en hierro colado.
- Resistencias gestionadas por un regulador de energía y controladas por un termostato de seguridad de rearme automático que interviene en ausencia de agua. Una bombilla espía indica la intervención de las resistencias.
- El bloque de las resistencias puede volcarse completamente para facilitar la limpieza de la cuba.
- La cuba para contener el agua (indispensable para el mantenimiento de la humedad de los alimentos que se están cocinando y para evitar los humos de la cocción) está fabricada en acero inoxidable AISI-304 y está dotada de grifo de descarga frontal.
- La estructura portante, los revestimientos y las patas, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, son íntegramente de acero inox.



CRE6

Electric grills with water

Available in 2 models for modules of "400 mm" and "600 mm" – they are specially indicated for grilling meat, fish, vegetables, etc.

- Heating by means of heating elements in incoloy in contact with the cooking grill realized in cast iron.
- Heating elements controlled by an energy regulator and by an automatic reset safety thermostat which activates in case of lack of water. An indicator light shows that the heating elements are active.
- The heating element block can be completely tilted to easy cleaning of the tank.
- The water tank (indispensable both for maintaining humidity of foods and for avoiding cooking fumes) is made of stainless steel AISI-304 and is equipped with a front drain top.
- The supporting structure, the lining and the feet 2" in diameter and adjustable in height are totally made of stainless steel.



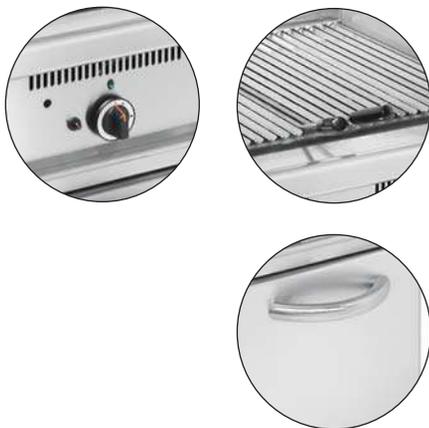
Parrillas eléctricas con agua / Electric grills with water

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V/Ph | Kg | m ³ | nº | € | Precio / Price |
|-------------------|-------------|-----|--------|------|----------------|----|-----|----------------|
| CRE4 | 40x70x87,5 | 4,5 | 400/3N | 61,2 | 0,52 | 1 | 2,5 | 2.003,00 |
| CRE6 | 60x70x87,5 | 9 | 400/3N | 74,2 | 0,72 | 2 | 5 | 2.520,00 |

Parrillas de piedra volcánica

Disponibles en 2 modelos de gas, en los módulos de 400 y 800 mm., están particularmente indicadas para emparrillar carnes, pescado, verduras, etc.

- Las parrillas de cocción de acero inoxidable presentan estructura de canaladura, ideal para la carne y de cabilla, para el pescado. Son regulables en altura para permitir una cocción fácil y eficaz. El antisalpicaduras perimetral extraíble permite la limpieza completa.
- La cubeta de recogida de grasas y salsas es extraíble frontalmente para permitir una limpieza meticulosa.
- El calentamiento tiene lugar mediante quemadores de acero de llama estabilizada, controlados por un grifo del gas de seguridad con termopar con regulación progresiva de la potencia erogada. La llama piloto está provista de encendido piezoeléctrico.
- La lava volcánica es de tipo inerte, con características radiantes compatibles con los alimentos.
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.



Lava-stone griddles

Available in 2 gas models, in 400 mm and 800 mm models, they are specially indicated for grilling meat, fish, vegetables, etc.

- The stainless steel cooking grills have a grooved structure, ideal for meat, and with rods, for fish. They are height-adjustable for easy and efficient cooking. The removable splash guards on the edge allow thorough cleaning.
- The fat and sauce collection tank can be frontally extracted for better cleaning.
- Heating occurs by means of steel burners with stabilized flame, controlled by a gas safety cock with thermocouple and with progressive adjustment of the supplied power. The pilot flame is equipped with piezoelectric ignition.
- The volcanic lava is of an inert type, with radiant characteristics which are compatible with foods.
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel.



CPLG2



CPLG1

Parrillas a gas de piedra volcánica / Gas grills with lava-stone

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ | nº/lt | nº | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|------------|-------|-----|----------------|---------|----|----------------------|
| CPLG1 | 40x70x87,5 | - | 9 (7740) | - | 71 | 0,52 | 36x46 | 1 | 1.912,00 |
| CPLG2 | 80x70x87,5 | - | 18 (15480) | - | 105 | 0,92 | 2x34x46 | 2 | 2.703,00 |

Sartenes basculantes eléctricas y gas

Gama compuesta por 4 modelos, distintos en lo que se refiere a la alimentación (2 eléctricas y 2 de gas), cuba con fondo de acero o acero inoxidable con levantamiento manual. Particularmente versátiles, están indicadas para la cocción de estofados, salsas, ragú, platos a base de arroz, tortillas, huevos y verduras preparadas en la sartén.

- Las cubas, de elevada capacidad, tienen cantos redondeados y fondo de gran espesor.
- La carga del agua en la cuba tiene lugar mediante grifo colocado frontalmente.
- Las cubas se vuelcan manualmente, mediante manubrio con asidero retráctil.
- La tapa es balanceada y está moldurada internamente para que el vapor de condensación caiga de nuevo dentro de la cuba al abrirla. La manilla y la bisagra de la tapa están colocadas de tal manera que deja libre toda la superficie plana de la tapa que, cuando la máquina no se está usando, puede utilizarse como superficie de trabajo o de apoyo.
- El calentamiento mediante gas tiene lugar a través de quemadores tubulares de acero inoxidable con llama estabilizada, alimentados por una válvula regulable de 70°C a 300°C, con una espía piloto con termpor y un termostato de seguridad. El encendido es piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se verifica por medio de resistencias acorazadas colocadas externamente en contacto con el fondo de la cuba y controladas por conmutador, por un termostato de trabajo y otro de seguridad.
- Los modelos eléctricos, dotados de cuba con fondo inoxidable, presentan un difusor de aluminio que permite una perfecta uniformidad de temperatura.
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inox.

Electric and gas tilting pans

Range composed of 4 models with different power supplies (2 electric and 2 gas), tank with bottom in steel or stainless steel, with manual lifting. Especially versatile, they are indicated for cooking stewed meats, sauces, meat sauce, risotto, omelettes, eggs and cooked vegetables.

- The spacious tubs have rounded corners and a thick bottom.
- Water is charged into the tank, by means of a tap located on the front.
- The tilting of the tanks is manual, by means of the flywheel with retractable grip.
- The lid is balanced and shaped internally so that the condensation falls into the tank when it is opened. The handle and the hinge of the lid are positioned so that the entire flat surface of the lid is left free and it can act as a work top or support surface.
- Gas heating occurs by means of tubular stainless steel burners with stabilized flame, supplied by a valve which is adjustable from 70°C to 300°C, by a pilot light with thermocouple and a safety thermostat. Ignition is with a piezoelectric device.
- In the electric models, heating occurs by means of armoured heating elements located externally in contact with the tub bottom, controlled by a commutator, a working thermostat and a safety thermostat.
- The electric models, equipped with a tub with stainless steel bottom, have an aluminium diffuser which allows perfectly uniform temperatures.
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel



CBRG



Sartenes basculantes eléctricas y gas/Electric and gas tilting pans

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ | LxPxH cm | Lt. | * | ✓ | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|------------|--------|-----|----------------|-------------|-----|---|---|----------------------|
| CBRE | 80x70x87,5 | 8 | - | 400/3N | 153 | 0,92 | 70x47,5x19 | 55 | - | - | 4.824,00 |
| CBRG | 80x70x87,5 | - | 12 (10320) | - | 151 | 0,92 | 70x47,5x19 | 55 | - | ✓ | 4.474,00 |
| CBREIN | 80x70x87,5 | 8 | - | 400/3N | 153 | 0,92 | 70x47,5x19 | 55 | ✓ | - | 5.712,00 |
| CBRGIN | 80x70x87,5 | - | 12 (10320) | - | 151 | 0,92 | 70x47,5x19 | 55 | ✓ | ✓ | 5.556,00 |

Marmitas eléctricas y a gas

Disponibles en 3 modelos con capacidad de 50 litros. Se diferencian entre sí por el tipo de calentamiento: directo o indirecto, por alimentación eléctrica o de gas.

- Los recipientes de cocción, fabricados completamente en acero inoxidable CrNi AISI-316, están acoplados al plano en una superficie única.
- La tapa, balanceada por un sistema de muelles de tensión regulable, está dotada de asidero ergonómico.
- Los modelos de calentamiento indirecto tienen en su intersticio un grupo de seguridad compuesto por válvula de seguridad, manómetro, válvula de depresión, tapón para la carga del agua y un grifo de nivel máximo del intersticio.
- El grifo de descarga es de 1" 1/2" de latón cromado.
- En los modelos de gas, el calentamiento "Directo o Indirecto" se realiza mediante quemadores de acero inoxidable dotados de quemador piloto y encendido piezoeléctrico y alimentados por un grifo con termopar y termostato de seguridad.*
- Los modelos eléctricos presentan calentamiento indirecto con resistencias acorazadas de acero incoloy, sumergidas en el agua del intersticio. El calentamiento está controlado por un interruptor MIN-MAX, un termostato de trabajo y otro de seguridad.
- La estructura portante, los revestimientos y los pies, de 1" 3/4" de diámetro y de altura regulable, están fabricados completamente en acero inoxidable.

* sólo para los modelos de calentamiento indirecto.



Electric and gas boiling pans

Available in 3 models with a capacity of 50 litres. They differ from one to another in the type of heating: direct or indirect, and in the power supply, which can be electric or gas.

- The cooking containers, completely in stainless steel AISI-316 CrNi, are joined to the top in a single surface.
- The lid is balanced by a system of tension-adjustable springs, equipped with an ergonomic handgrip.
- The models with indirect heating have an air space with a safety group consisting of a safety valve, pressure gauge, depression valve, water charging plug and maximum air chamber level tap.
- The water drain is a 1" 1/2" chromed brass pipe.
- In the gas models, direct or indirect heating is performed by stainless steel burners, equipped with pilot burner, piezoelectric ignition, supplied by a cock with thermocouple and a safety thermostat.*
- The electric models have indirect heating with armoured heating elements in incoloy steel, immersed in the water of the air space. Heating is controlled by a MIN-MAX switch, a working thermostat and a safety thermostat.
- The load-bearing structure, the outer panelling and the feet, with a diameter of 1" 3/4", are height adjustable and made completely of stainless steel

* Only for models with indirect heating.



CPGI

Marmitas eléctricas y a gas / Electric and gas boiling pans

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | LxPxH cm | lt | | | € Precio Price |
|----------------|------------|----|------------|--------|-----|----------------|----------|----|---|---|-------------------|
| CPEI | 80x70x87,5 | 9 | - | 400/3N | 94 | 0,92 | ø40x45,5 | 50 | I | - | 6.036,00 |
| CPG | 80x70x87,5 | - | 15 (12900) | - | 102 | 0,92 | ø40x45,5 | 50 | D | - | 5.256,00 |
| CPGI | 80x70x87,5 | - | 15 (12900) | - | 115 | 0,92 | ø40x45,5 | 50 | I | - | 6.360,00 |

Zócalos y accesorios - Sistema a puente

Accesorios

Para aprovechar al máximo el espacio y mejorar la operatividad, la línea COUNTER 700 se enriquece con distintos accesorios y opcionales (ver pag. 186-187), para adecuarse a cualquier tipo de equipamiento y composición: lineal, de isla, frontal o bifrontal, sobre pies, sobre ruedas, sobre zócalo de acero inoxidable o zócalo de obra.

Zócalo

Todas las máquinas de la serie COUNTER 700* pueden instalarse sobre zócalo simplemente cambiando los pies por los travesaños CZ y añadiendo, en base a las dimensiones de la máquina, la faja anterior y posterior (p. ej. CZ3G para una máquina alimentada por gas de 80 cm.).

Chimeneas externas

Algunas máquinas de gas ** tienen como estándar una chimenea de descarga de humos 150 mm más alta que la de las otras. En caso de que se deba colocar una máquina con chimenea alta junto a otra con chimenea baja, para alinear las chimeneas a la altura habitual, pueden utilizarse las "chimeneas altas" que figuran en el listín para los distintos módulos KM4-KM6-KM8-KM12, fáciles de colocar incluso en máquinas que ya están siendo utilizadas.

Sistema a puente

Usando los accesorios P4-P6-P8-P10 ó P12, se pueden suspender las máquinas de la serie TOP 700 entre máquinas COUNTER 700 para obtener un efecto de puente.

* Excluyendo las ollas y los hornos alimentados por gas.

** Máquinas con chimenea alta: Cocinas TODO PLANCHA, Freidoras gas. Frytop eléctricos y gas. Ollas gas.

Plinth and accessories - Bridge system

Accessories

To optimize space and made for more efficient working, the COUNTER 700 line is enhanced with accessories and optionals (see pag. 32-33), to suit any type of layout or arrangement: linear, island, single or double faced, on feet, on wheels, on a stainless steel plinth or on a masonry plinth.

Plinth

All the machines of the COUNTER 700* series can be installed on a plinth, by simply replacing the feet with the CZ crosspieces and adding, based on the size of the machine, the front and rear strip (f.e. CZ3G for a gas powered 80 cm machine).

External flue pipes

Some gas machines ** are standard equipped with a smoke discharge flue pipe which is 150 mm taller than the others. If it should be necessary to use a machine with a tall flue pipe with one with a low flue pipe, and you want to have the flue pipes at the same height, the price list includes "tall flue pipes" for the models KM4-KM6-KM8-KM12, which can easily be installed on machines with are already in use.

Bridge system

Using accessories P4-P6-P8-P10 or P12, it is possible to hang the TOP 700 series machine between COUNTER 700 machines, creating a bridge effect.

* Except for gas powered pans or ovens.

** Machines with tall flue pipe: Full plate cover kitchens. Gas fryers. Electric and gas fry tops. Gas pans.



Accesorios/Accessories

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | KM4 Chimenea alta módulo 40. <i>High flue riser model 40.</i> P.V.P.: 53,00 |  | KZ2G Kit módulo 600 a gas. <i>Gas 600 module kit.</i> P.V.P.: 59,00 |
|  | KM6 Chimenea alta módulo 60. <i>High flue riser model 60.</i> P.V.P.: 88,00 |  | KZ2G Kit módulo 600 a gas. <i>Gas 600 module kit.</i> P.V.P.: 59,00 |
|  | KM8 Chimenea alta módulo 80. <i>High flue riser model 80.</i> P.V.P.: 118,00 |  | KZ12E Kit módulo 600 eléctrico. <i>Electric 600 module kit.</i> P.V.P.: 59,00 |
|  | KM12 Chimenea alta módulo 120. <i>High flue riser model 120.</i> P.V.P.: 138,00 |  | KZ3G Kit módulo 800 a gas. <i>Gas 800 module kit.</i> P.V.P.: 90,00 |
|  | 2C5 130x275x120 mm. Par de medias cestas para cuba freidora CF10G4M-CF10DG8M. <i>Couple of 1/2 baskets for fryers CF10G4M-CF10DG8M.</i> P.V.P.: 148,00 |  | KZ13E Kit módulo 800 eléctrico. <i>Electric 800 module kit.</i> P.V.P.: 90,00 |
|  | 2K3 290x100x120 mm. Par de medias cestas para freidora CFG15/15DCFE15/15D. <i>Couple of 1/2 baskets for fryers CFG15/15D-CFE15/15D.</i> P.V.P.: 148,00 |  | KZ4G Kit módulo 1.200 a gas. <i>Gas 1.200 module kit.</i> P.V.P.: 96,00 |
|  | X46800 270x275x120 mm. Cesta para freidora CF10G4M-CF10DG8M-CFE15-CFE15D. <i>Basket for fryer CF10G4M-CF10DG8M-CFE15-CFE15D.</i> P.V.P.: 70,00 |  | KZ14E Kit módulo 1200 eléctrico. <i>Electric 1.200 module kit.</i> P.V.P.: 96,00 |
|  | X55600 275x215x120 mm. Cesta para freidora CFG15/15D. <i>Basket of 275x215x120 mm. for fryer CFG15/15D.</i> P.V.P.: 70,00 |  | EM Kit regleta de conexiones eléctricas monofásicas. <i>Single phase electrical connection terminal board kit.</i> P.V.P.: 68,00 |
|  | 2C9 130x130x210 mm. Par de medias cestas en acero inox para cuecepastas. <i>Couple of 1/2 stainless steel basket for pasta cooker.</i> P.V.P.: 103,00 |  | PL Plancha lisa para fuegos doble corona. <i>Smooth plate for double crown burners.</i> P.V.P.: 192,00 |
|  | X62800 305x160x200 mm. Cesta inox. para cuecepastas. <i>Stainless steel basket for pasta cooker.</i> P.V.P.: 190,00 |  | PR Plancha ranurada para fuegos doble corona. <i>Grooved plate for double crown burners.</i> P.V.P.: 204,00 |
|  | RO29C Cubeta recolectora de aceite con filtro para F10G4M/CF10DG8M. <i>Oil collector tray with filter for CF10G4M/CF10DG8M.</i> P.V.P.: 150,00 |  | 1550x63100 Parrilla de hierro colado vitrificada para par de fuegos. <i>Grate in vitrified cast iron for two double crown burner.</i> P.V.P.: 269,00 |
|  | CZ Kit de montaje sobre zócalo serie C700. <i>C700 series base assembly kit.</i> P.V.P.: 115,00 |  | GR Parrilla de reducción para fuegos a gas. <i>Reduction grate for gas cookers.</i> P.V.P.: 20,00 |
|  | CZZ4 Plano inferior para freidoras y cuece pastas 40 cm. <i>Lower shelf for fryers and pasta cookers cm.40.</i> P.V.P.: 97,00 |  | GR Parrilla de reducción de acero para fuegos a gas. <i>Reduction pan support in enamelled cast iron for gas cookers.</i> P.V.P.: 13,00 |
|  | CZZ8 Plano inferior para freidoras y cuece pastas 80 cm. <i>Lower shelf for fryers and pasta cookers cm.80.</i> P.V.P.: 124,00 |  | SFT Espátula para limpieza de planchas lisas. <i>Scraper for cleaning of smooth plates.</i> P.V.P.: 54,00 |
|  | KZ1G Kit módulo 400 a gas. <i>Gas 400 module kit.</i> P.V.P.: 46,00 |  | Z100 Parrilla en V para carne piedra volcánica. <i>V-grate for meat in lava stone.</i> P.V.P.: 283,00 |
|  | KZ11E Kit módulo 400 eléctrico. <i>Electric 400 module kit.</i> P.V.P.: 46,00 |  | Z200 Parrilla con varillas para pescado piedra volcánica. <i>Rod grill for fish in lava stone.</i> P.V.P.: 323,00 |

Accesorios/Accessories



MC
Kit para calentamiento modulo con puerta.
Kit for heating of cupboard with door.
P.V.P.: 253,00



KS41
Puerta completa acero inox para módulos de 40,80,120, 160 cm./*Complete stainless steel door for cupboards cm. 40,80,120, 160.* **P.V.P.: 186,00**



KS62
Dos puertas acero inox para módulos de 60 cm.
Stainless steel door couple for cupboards cm. 60.
P.V.P.: 372,00



CC4
Cajón compartimento neutro.
Drawer for neutral cabinet.
P.V.P.: 234,00



CT
Perfil de unión INOX. mediacaña.
Stainless steel connecting profile for perfect assembly.
P.V.P.: 28,00



CTTD
Perfil de unión derecho para frytop NORM.
Right connecting profile for fry top Norm.
P.V.P.: 71,00



CTTS
Perfil de unión izquierdo para frytop NORM.
Left connecting profile for fry top Norm.
P.V.P.: 71,00



TG
Tajo atóxico para CN4 y CN4+C.
Cutting board in non-toxic polyethylene for model CN4 and CN4+C.
P.V.P.: 89,00



BP1
Cubeta de plástico uso alimentario GN1/1 150h.
Non toxic plastic container GN 1/1 h. 150.
P.V.P.: 29,00



RG11
Par de soportes parrilla para compartimento para parrilla GN 1/1.
Support pair for grids GN 1/1 h.
P.V.P.: 73,00



RG21
Par de soportes parrilla para compartimento, para parrilla GN 2/1.
Support pair for grids GN 2/1.
P.V.P.: 73,00



G11P
Parrilla GN 1/1 para compartimento.
GN 1/1 grid for stand.
P.V.P.: 34,00



G11PF
Parrilla GN 1/1 para horno.
GN 1/1 grid for oven.
P.V.P.: 34,00



G21P
Parrilla GN 2/1 para horno.
GN 2/1 grid for oven.
P.V.P.: 52,00



G21P
Parrilla para horno maxi.
Grid for maxi oven.
P.V.P.: 83,00



P4
Estructura para suspensión de puente módulo de 400 mm.
Bridge structure for 400 mm modules.
P.V.P.: 161,00



P6
Estructura para suspensión de puente módulo de 600 mm.
Bridge structure for 600 mm modules.
P.V.P.: 186,00



P8
Estructura para suspensión de puente módulo de 800 mm.
Bridge structure for 800 mm modules.
P.V.P.: 218,00



P10
Estructura para suspensión de puente módulo de 1000 mm.
Bridge structure for 1000 mm modules.
P.V.P.: 238,00



P12
Estructura para suspensión de puente módulo de 1200 mm.
Bridge structure for 1200 mm modules.
P.V.P.: 274,00

TOP 700

TOP 700: una línea de elementos de cocción de gran calidad constructiva que ofrece la máxima fiabilidad de prestaciones, prácticas de uso y facilidad de limpieza. TOP 700 ha sido proyectada y fabricada para garantizar la constancia de sus prestaciones profesionales, de alto nivel tecnológico. El resultado es una alta y duradera fiabilidad y una perceptible reducción de las operaciones de control y de mantenimiento.

La nueva línea TOP 700, es capaz de satisfacer cualquier exigencia compositiva. Ideal para la restauración media/grande, TOP 700, se distingue por la máxima libertad y facilidad de composición. También se obtienen grandes resultados en términos de seguridad e higiene. La línea TOP 700 está fabricada en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado externo Scotch-Brite y cumple superando las más exigentes normas europeas.

TOP 700, calidad y futuro

TOP 700: The new line of cooking units, with great manufacturing quality, reliability, practical use and easy cleaning. TOP 700 is designed and realized to guarantee constant professional performance with a high technological content. The result is a long-lasting reliability and a reduction in maintenance and checks. The new TOP 700 line, makes it possible to meet any arrangement need. Ideal for medium-sized/large food services. TOP 700 stands out for the ease and freedom of composition. Outstanding results are also given in terms of safety and hygiene.

The TOP 700 line is made of stainless steel AISI-304 (18/10) with Scotch-Brite external finish, and it meets and exceeds the most rigorous European standards.

TOP 700, quality and future



Leyenda/Legend

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Dimensiones <i>Dimensions</i> |  | Tipos de mando <i>Type of commands</i> |
|  | Potencia absorbida <i>Absorbed power</i> |  | Superficie de cocción <i>Cooking surface</i> |
|  | Tensión alimentación <i>Power requirements</i> |  | Tipo de plancha <i>Type of plate</i> |
|  | Peso <i>Weight</i> |  | Zonas de cocción independientes <i>Independent cooking areas</i> |
|  | Volumen total con embalaje <i>Total volume including packaging</i> |  | Numero de cajones <i>Number of drawers</i> |
|  | Quemadores fuego <i>Flame burners</i> |  | Espacio abierto <i>Open stand</i> |
|  | Potencia gas absorbida <i>Absorbed gas power</i> |  | Número de puertas <i>Number of doors</i> |
|  | Piloto <i>Pilot</i> |  | Chimenea alta <i>High flue riser</i> |
|  | Piloto Z <i>Pilot Z</i> |  | Descarga <i>Water drain</i> |
|  | Planchas redondas <i>Round plates</i> |  | Carga agua caliente y fría <i>Hot and cold water load</i> |
|  | Planchas cuadradas <i>Square plates</i> |  | Kg/h patatas congeladas <i>Kg/h frozen potatoes</i> |
|  | Planchas vitrocerámica <i>Pyroceram plates</i> | M | Mandos mecánicos <i>Mechanical commands</i> |
|  | Quemadores todo plancha <i>Solid top burners</i> | E | Mandos eléctricos <i>Electrical commands</i> |
|  | Cubas <i>Tanks</i> | L | Plancha lisa <i>Smooth plate</i> |
|  | Capacidad por cuba <i>Capacity liters tank</i> | C | Plancha lisa al cromo duro <i>Smooth chromium plate</i> |
|  | Cestas <i>Baskets</i> | R | Plancha ranurada <i>Grooved (fluted) plate</i> |
|  | Código para marmitas con autoclave <i>Code with pressure type cover</i> | | |

Cocinas a gas

Un surtido de 3 modelos con quemadores de doble corona y 1 modelo todo plancha.

- Los quemadores de doble corona, de elevada potencia y alto rendimiento (4,3–6,4–8,3 Kw), tienen llama piloto. Están controlados por grifos de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Los todo plancha se calientan mediante quemadores de acero inoxidable o de hierro colado. El encendido del quemador piloto es de tipo piezoeléctrico. La placa de hierro colado, de considerable espesor, y el tapón central son extraíbles. La placa presenta zonas térmicas diferenciadas con una temperatura máxima central decreciente hacia el perímetro.
- Las parrillas superiores de hierro colado vitrificado antiácido son de varas largas y bastante cercanas entre sí.

Gas cookers

A choice of over 3 models with double ring burners and 1 full plate cover model, 2 of which have open flames alongside. Open compartments are available with electric or gas ovens.

- The double ring burners, with high power and performance (4,3 – 6,4 – 8,3 Kw) have a pilot flame. They are controlled by safety cocks with progressive adjustment of the power supplied.
- The full plate covers are heated by burners in either stainless steel or cast iron. The pilot flame ignition is piezoelectric. The cast iron plate are quite thick and with the central filler they are removable. The plate has differentiated thermal zones, with maximum temperature in the centre with decreases outward towards the edge.
- The upper pan supports in anti-acid vitreous enamelled cast iron have long rods and are quite close together.



T2FP



TTP8



T6FP

Cocinas de gas / Gas cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | k/cal | kw | 4kW | 6kW | 4,3kW | 6,4kW | 8kW | 0,25kW | 0,2kW | Kg | m ³ | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-------|------|-----|-----|-------|-------|-----|--------|-------|------|----------------|----------------------|
| T2FP | 40x70x30 | 9374 | 10,9 | | | 1 | 1 | - | 2 | - | 26,4 | 0,18 | - 1.121,00 |
| T4FP | 80x70x30 | 18748 | 21,8 | - | - | 2 | 2 | - | 4 | - | 53,4 | 0,34 | - 1.777,00 |
| T6FP | 120x70x30 | 28122 | 32,7 | - | - | 4 | 2 | - | 6 | - | 98,4 | 0,43 | - 2.369,00 |
| TTP8 | 80x70x30 | 6880 | 8 | | | | | 1 | - | - | 150 | 0,92 | ✓ 2.027,00 |

Cocinas eléctricas

Un surtido de 3 modelos con placas redondas y 5 con la encimera de vitrocerámica, de las cuales 2 de inducción electromagnética, y una con WOK por inducción.

- Las placas de cocción, son de diámetro 220 mm., dotadas de protección contra el sobrecalentamiento, están fijadas a la superficie con un sistema hermético. Los conmutadores de las placas de cocción permiten siete posiciones distintas para ofrecer una regulación precisa de las temperaturas de trabajo.
- Las encimeras de vitrocerámica representan una verdadera innovación. Se calientan de la manera clásica con resistencia de incandescencia o de inducción. El sistema de calentamiento por inducción electromagnética, en vitrocerámica y con WOK, permite un elevado ahorro energético, un aumento de la eficiencia de hasta el 40% con respecto a las placas tradicionales, y una notable mejoría en la velocidad de funcionamiento.

Electric cookers

A choice of 3 models: with round plates, 5 with the top in pyroceram, of which 2 with electromagnetic induction, two with hob, one with WOK.

- The hot plates are of diameter 220 mm., equipped with overheating protection, are attached to the top with a seal system. The commutators for the cooking plates allow seven different setting for precise adjustment of the working temperature.
- The tops in pyroceram are a real breakthrough. They are heated in a traditional way with an incandescent or induction heating element. The electromagnetic induction system, in pyroceram and with a WOK, allows high energy savings, and increase in efficiency of up to 40% compared to traditional plates and a noticeable increase in working speed.



T1W



TCV80E



TC120E

Cocinas eléctricas / Electric cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kw | V/Ph | nº 2,6 kW | nº 2 kW | nº/ø30 5000W | nº/ø27 5000W | nº/ø20 1800W | nº/ø25/16 2500W/1000W | Kg | m³ | € Precio Price |
|-------------------|-------------|------|--------|--------------|------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------------|------|------|----------------------|
| TC40E | 40x70x30 | 4,6 | 400/3N | 1 | 1 | - | - | - | - | 18,8 | 0,18 | 817,00 |
| TCV40E | 40x70x30 | 5 | 400/3N | - | - | - | - | - | 2 | 21 | 0,18 | 1.656,00 |
| T2I | 40x70x30 | 10 | 400x3 | - | - | - | 2 | - | - | 26 | 0,18 | 8.740,00 |
| T1W | 40x70x30 | 5 | 400x3 | - | - | 1 | - | 1 | - | 24,5 | 0,18 | 6.714,00 |
| TC80E | 80x70x30 | 9,2 | 400x3N | 2 | 2 | - | - | - | - | 33,8 | 0,32 | 1.020,00 |
| TCV80E | 80x70x30 | 8,6 | 400x3N | - | - | - | - | 2 | 2 | 38 | 0,32 | 1.173,00 |
| T4I | 80x70x30 | 20 | 400x3 | - | - | - | 4 | - | - | 42,5 | 0,32 | 16.478,00 |
| TC120E | 120x70x30 | 15,6 | 400x3N | 3 | 3 | - | - | - | - | 45 | 0,43 | 1.668,00 |

Baño María eléctrico y gas

La gama permite elegir entre dos modelos eléctricos y uno de gas.

- Las cubas de acero inoxidable AISI-304 (18/10), completamente embutidas, permiten una limpieza rápida y segura. Son adecuadas para contener cubetas Gastronorm de una profundidad de hasta 150 mm.
- Las temperaturas en la cuba son regulables de 30°C a 90°C.
- El modelo de calentamiento mediante gas utiliza un quemador controlado por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico
- En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias ahogadas en la silicona y ubicadas fuera de la cuba. Están controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad con espías luminosas de control.



TB40E



Electric and gas Bain Marie

The range allows a choice from two electric models and one gas.

- The tanks in stainless steel AISI-304 (18/10), fully pressed, allow for quick and safe cleaning. They are suitable for holding Gastronorm containers with a depth of up to 150 mm.
- Tank temperature can be adjusted between 30°C and 90°C.
- The model with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve with safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- In electric models, heating is guaranteed by a heating element embedded in silicone and applied to the outside of the tank. They are controlled by a working thermostat and a safety thermostat with control indicator lights.



TB80E



TB40G

Baño María / Bain Marie

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW(kcal) | V./Ph | GN 1/1 h150 | Kg | m ³ | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|------------|-------|-------------|------|----------------|----------------------|
| TB40G | 40x70x30 | - | 2,4 (2016) | - | 1 | 22,3 | 0,20 | 1.499,00 |
| TB40E | 40x70x30 | 1 | - | 230 | 1 | 19 | 0,18 | 1.033,00 |
| TB80E | 80x70x30 | 2 | - | 230 | 2 | 32,8 | 0,32 | 1.564,00 |

Freidoras a gas y eléctricas

4 modelos para elegir, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, al tipo de alimentación (gas o eléctrica) y al número y capacidad de las cubas. Estos equipos garantizan excelentes resultados en términos de productividad, higiene, ahorro de energía y consumo de aceite.

- Superficie superior completamente embutida de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de gran espesor.
- Las cubas, embutidas y molduradas con amplios radios, permiten una limpieza fácil y rápida. Una amplia zona fría permite que los residuos de la fritura no entren en la circulación del aceite caliente, preservándolo así en el tiempo.
- Calentamiento de gas garantizado mediante quemadores de acero inoxidable, controlados por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- Calentamiento eléctrico por resistencias acorazadas, con sistema de vuelco para permitir una limpieza cómoda y perfecta de la cuba, controladas por un interruptor y termostatos, de trabajo y de seguridad.



Gas and electric fryers

4 models to choose from: differing in size, power supply (gas or electric), number and capacity of tanks. These appliances guarantee excellent results in terms of productivity, hygiene, energy savings oil consumption.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel AISI-304 (18/10) of high thickness.
- The tanks, pressed and shaped with ample curves, allow quick and easy cleaning. A wide cold zone keeps fried residues from getting into the hot oil circulation so that the oil is preserved for a long period of time.
- Gas heating is guaranteed by stainless steel burners, controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- Electrical heating is obtained through armoured heating elements, with a tilt system for easy and perfect cleaning of the tank, controlled by a switch, working thermostats and safety.



TF10GM



TF20GM



TF2E

Freidoras a gas y eléctricas / Gas and electric fryers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V./Ph | Kg | m ³ | nº | l | LxPxH cm | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-----|--------------|--------|------|----------------|----|-------|-------------|----------------------|
| TF10GM | 40x70x30 | - | 6,9 (5934) | - | 26,6 | 0,25 | 1 | 10 | 23x30x11 | M 1.760,00 |
| TF20GM | 80x70x30 | - | 13,8 (11868) | - | 48,5 | 0,45 | 2 | 10+10 | 23x30x11 | M 2.950,00 |
| TF1E | 40x70x30 | 7,5 | - | 400/3N | 21,4 | 0,25 | 1 | 8 | 20x28x10,5 | E 1.587,00 |
| TF2E | 60x70x30 | 15 | - | 400/3N | 33,4 | 0,38 | 2 | 8+8 | 20x28x10,5 | E 2.460,00 |

Recipiente caliente / Escaldapatatas

Un modelo con módulo de 400 mm. Óptimo para mantener las patatas fritas u otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.

- Calentamiento por medio de 2 resistencias, la superior de cerámica y la inferior de acero inoxidable, controladas por un interruptor.
- En dotación: una cubeta extraíble de acero inox. GN 1/1 h 150 mm y una rejilla interna para escurrir el aceite.



TSP40E

Warm container

One model with a 400 mm module. Perfect for keeping chips or other foods warm and ready for serving at any time.

- Heating by means of 2 heating elements, the upper one in ceramic and the lower one in stainless steel, controlled by a switch.
- Equipped with: an extractable stainless steel tank GN 1/1 h 150 mm. and a internal oil draining grill.



Recipiente caliente Escaldapatatas / Warm container

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V/Ph | Kg | m ³ | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|------|----|----------------|----------------------|
| TSP40E | 40x70x30 | 1 | 230 | 16 | 0,18 | 1.058,00 |

Cuecepastas a gas y eléctricos

Están disponibles en 3 modelos, de 1 ó 2 cubas, con alimentación de gas o eléctrica.

- Superficie superior completamente embutida de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de gran espesor.
- Las cubas de cocción, dotadas de amplia capacidad, son de tipo embutido y con todos los cantos radiados para facilitar la limpieza e higiene. Están fabricados en acero inoxidable AISI-316, una aleación de excepcional resistencia a la corrosión provocada por la sal y los almidones, incluso a temperaturas elevadas. Cada cuba cuenta con grifo de carga, rebosadero y desagüe.
- En dotación: juego de cestas para cada cuba, realizadas en red de acero inoxidable AISI-304, tapa y rejilla interna de apoyo para las cestas.
- En los modelos de gas, el calentamiento se obtiene con quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, colocados bajo el fondo de la cuba. Los quemadores están controlados por un grifo del gas de seguridad con termopar, piloto y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se verifica mediante resistencias acorazadas inoxidables colocadas en el interior de la cuba para aumentar el rendimiento. Se gestionan a través de un conmutador de 4 posiciones (puesta en temperatura-cocción-mantenimiento-apagado).



Gas and electric pasta-cookers

3 models are available, with 1 or 2 tanks, powered by gas or electricity.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel AISI-304 (18/10) of high thickness.
- The spacious cooking tanks are pressed, with widely rounded corners to favour cleaning and hygiene. They are made of stainless steel AISI-316, and alloy of exceptional resistance to corrosion caused by salt and starches, even at high temperatures. Each tank is equipped with a filling tap, overflow and water drain.
- Equipped with: set of baskets for each tub, made of stainless steel AISI-304 wire mesh, lid and internal basket support wire mesh.
- In the gas models, heating occurs by means of high-output stainless steel burners, located under the bottom of the tub. The burners are controlled by a gas safety cock with thermocouple, pilot and piezoelectric ignition.
- In the electrical models, heating occurs by means of stainless armoured heating elements located in the tank for enhanced performance. They are controlled by a 4 position commutator (warning-cooking-hold-off).



TCP40E



TCP60E



TCP60G

Cuecepastas a gas y eléctricos / Gas and electric pasta-cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | nº/lt | nº/cm | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-----|-----------|--------|------|----------------|--------|--------------|----------------------|
| TCP60G | 60x70x30 | - | 8 (6880) | - | 35,6 | 0,38 | 1/19,5 | 3/13,5x27x16 | 2.185,00 |
| TCP40E | 40x70x30 | 4,5 | - | 400/3N | 25,3 | 0,18 | 1/16,2 | 2/13,5x27x16 | 1.794,00 |
| TCP60E | 60x70x30 | 7,5 | - | 400/3N | 30,2 | 0,38 | 1/24,5 | 3/13,5x27x26 | 2.024,00 |

Fry top eléctricos y a gas

Un surtido de 12 modelos con alimentación de gas y eléctrica, distintos en lo que se refiere a las dimensiones y al tipo de placa de cocción (lisa, ranurada, mixta de acero y al cromo duro). Ideales para cocinar de manera natural, se caracterizan por su extraordinaria uniformidad de calentamiento, elevada productividad, facilidad de limpieza e insuperable fiabilidad.

- Los modelos, dotados de placas de gran espesor, presentan una faja perimetral antisalpicaduras en tres lados. La soldadura entre la plancha de cocción y la protección antisalpicaduras es realizada en la superficie superior para garantizar una perfecta higiene. Las placas están inclinadas hacia la parte delantera, en la que se encuentra un transportador de líquidos y residuos que permite recogerlos en un cajón extraíble frontalmente.
- El calentamiento de gas se obtiene con quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada, controlados por una válvula termostática con campo de regulación de 70°C a 300°C, termostato, termostato de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- El calentamiento eléctrico tiene lugar por medio de resistencias acorazadas con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C, termostato de seguridad y espías luminosas de control.
- Los modelos de 800 disponen de dos zonas de cocción independientes.

Electric and gas fry tops

A choice of 12 models: powered by a gas or electricity, different in sizes and type of cooking plate (smooth, combined in steel and hard chrome). Perfect for cooking in a natural way, they feature extraordinarily uniform heating, high productivity, easy cleaning and maximum reliability.

- The models, equipped with thick plates, have an edge splash on three sides. The welding between cooking plate and splash guards is made on the upper side to guarantee a perfect hygiene. The plates are tilted towards the front, where there is a trap for liquids and residues, which can be collected in a frontally extractable tray.
- Gas heating is obtained through tubular burners in stainless steel with stabilized flame, controlled by a thermostatic valve with a range of adjustment from 70°C to 300°C, thermocouple, safety thermostat and piezoelectric ignition.
- Electric heating occurs by means of armoured heating elements with an adjustment thermostat for setting the temperature between 70°C to 300°C, a safety thermostat and control indicator lights.
- The 800 models have two independent cooking zones.



TT60ER



TT80GC



TT80GLR

Fry top eléctricos y a gas / Electric and Gas fry tops

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | dm ² | Placa | nº | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|------------|--------|------|----------------|-----------------|-------|----|----------------------|
| TT40E | 40x70x30 | 5 | - | 400/3N | 35,8 | 0,25 | 20,4 | L | 1 | 1.380,00 |
| TT40EC | 40x70x30 | 5 | - | 400/3N | 35,8 | 0,25 | 20,4 | C | 1 | 1.587,00 |
| TT40ER | 40x70x30 | 5 | - | 400/3N | 35,8 | 0,25 | 20,4 | R | 1 | 1.495,00 |
| TT80E | 80x70x30 | 10 | - | 400/3N | 70,5 | 0,45 | 40,8 | L | 2 | 2.001,00 |
| TT80EC | 80x70x30 | 10 | - | 400/3N | 70,5 | 0,45 | 40,8 | C | 2 | 2.461,00 |
| TT80ELR | 80x70x30 | 10 | - | 400/3N | 70,5 | 0,45 | 40,8 | L/R | 2 | 2.047,00 |
| TT40G | 40x70x30 | - | 5,3(4558) | - | 35,2 | 0,25 | 20,4 | L | 1 | 1.265,00 |
| TT40GC | 40x70x30 | - | 5,3 (4558) | - | 35,2 | 0,25 | 20,4 | C | 1 | 1.656,00 |
| TT40GR | 40x70x30 | - | 5,3 (4558) | - | 35,2 | 0,25 | 20,4 | R | 1 | 1.392,00 |
| TT80G | 80x70x30 | - | 10,6(9116) | - | 72 | 0,45 | 40,8 | L | 2 | 2.013,00 |
| TT80GC | 80x70x30 | - | 10,6(9116) | - | 72 | 0,45 | 40,8 | C | 2 | 2.714,00 |
| TT80GLR | 80x70x30 | - | 10,6(9116) | - | 72 | 0,45 | 40,8 | L/R | 2 | 2.174,00 |

Sartén multifunción

Modelo eléctrico sobre módulo de 400. Ideal para salsas, estofados y guisos, puede utilizarse en seco como parrilla o para frituras a velo con aceite o mantequilla.

- Cuba de cocción de dimensiones GN 1/1 h 110 mm., completamente en acero inoxidable AISI-304 con el fondo de 10 mm. de espesor. La cuba está dotada de orificio de descarga de diámetro 55 mm. El tubo rebosadero extraíble facilita el vaciado y la recogida del producto al final de la cocción.
- Calentamiento eléctrico por medio de resistencias acorazadas, controladas por un interruptor y termostato de temperatura de 70°C a 300°C.
- Cajón de recogida del producto (cuba GN 1/1 150 h de AISI-304).



Electric multifunction bratt pans

Electric model on a 400 module. Perfect for sauces, stews and brazing, it can be used dry as a steak grill or for frying with a thin layer of oil or butter.

- Cooking tank with dimensions GN 1/1 h 110 mm , completely in stainless steel AISI-304, bottom 10 mm thick. The tank is equipped with a diameter 55 mm drain hole. The overflow pipe is extractable, making emptying and collection of the product after cooking easier.
- Electrical heating by means of armoured heating elements, controlled by a switch and a temperature thermostat from 70°C to 300°C.
- Product collection tray (GN 1/1 150 h in AISI-304).



TMP4

Sartén multifunción / Electric multifunction bratt pans

| Modelos Models | LxPxH cm | KW | V/Ph | Kg | m ³ | cm | Lt. | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|--------|------|----------------|--------------|------|----------------------|
| TMP4 | 40x70x30 | 5 | 400/3N | 37,5 | 0,32 | 30,8x50,7x11 | 17,2 | 2.622,00 |

Módulos neutros

4 modelos disponibles, de tamaño diferente, con o sin cajón.

- Los estantes de arriba, de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de elevado espesor, aportan una robustez excelente.
- Amplio cajón completamente en acero inoxidable montado sobre guías telescópicas correderas con rodamientos de bola.



TN40+C

Neutral elements

4 models, different in size with or without drawer.

- The top shelves, are provided with a remarkable strength of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Spacious drawer completely, made of stainless steel and mounted on telescopic guides that slide on ball bearings.



TN80



TN80+C

Módulos neutros / Neutral elements

| Modelos Models |  LxPxH cm |  Kg |  m ³ |  nº | € Precio Price |
|-------------------|---|--|--|--|----------------------|
| TN40 | 40x70x30 | 12,5 | 0,18 | - | 535,00 |
| TN80 | 80x70x30 | 23,8 | 0,34 | - | 907,00 |
| TN40+C | 40x70x30 | 17,2 | 0,18 | 1 | 799,00 |
| TN80+C | 80x70x30 | 31,6 | 0,34 | 1 | 1.076,00 |

Parrillas eléctricas con agua

Disponibles en 2 modelos a gas, en módulos de 400 y 600 mm. Son especialmente indicadas para cocinar alimentos que necesiten un grado de humedad adecuado y constante.

- Calentamiento por medio de resistencias incoloy en contacto con la parrilla de cocción fabricada en hierro colado.
- Resistencias gestionadas por un regulador de energía y controladas por un termostato de seguridad de rearme automático que interviene en ausencia de agua. Una bombilla espía indica la intervención de las resistencias.
- El bloque de las resistencias puede volcarse completamente para facilitar la limpieza de la cuba.
- La cuba para contener el agua (indispensable para el mantenimiento de la humedad de los alimentos que se están cocinando y para evitar los humos de la cocción) está fabricada en acero inoxidable AISI-304 y está dotada de grifo de descarga frontal.



Electric grills with water

Available in 2 gas models for modules of "400 mm." and "600 mm.". They are specially indicated for grilling meat, fish, vegetables, etc.

- Heating by means of heating elements in incoloy in contact with the cooking grill realized in cast iron.
- Heating elements controlled by an energy regulator and by an automatic reset safety thermostat which activates in case of lack of water. An indicator light shows that the heating elements are active.
- The heating element block can be completely tilted to ease cleaning of the tank.
- The water tank (indispensable both for maintaining humidity of foods and for avoiding cooking fumes) is made of stainless steel AISI-304 and is equipped with a front drain top.



TR60E

Parrillas eléctricas con agua / Electric grills with water

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V./Ph | Kg | m ³ | cm | nº | lt | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-----|--------|------|----------------|-------|----|-----|----------------------|
| TR40E | 40x70x30 | 4,5 | 400/3N | 28,5 | 0,20 | 27x44 | 1 | 2,5 | 1.625,00 |
| TR60E | 60x70x87 | 9 | 400/3N | 34,5 | 0,29 | 53x44 | 2 | 5 | 2.187,00 |

Parrillas de piedra volcánica

Disponibles en 2 modelos de gas, en los módulos de 400 y 800 mm, están particularmente indicadas para emparrillar carnes, pescado, verduras, etc.

- Las parrillas de cocción de acero inoxidable presentan estructura de canaladura, ideal para la carne y de cabilla, para el pescado. Son regulables en altura para permitir una cocción fácil y eficaz. El antisalpicaduras perimetral extraíble permite la limpieza completa.
- La cubeta de recogida de grasas y salsas es extraíble frontalmente para permitir una limpieza meticulosa.
- El calentamiento tiene lugar mediante quemadores de acero de llama estabilizada, controlados por un grifo del gas de seguridad con termpoar con regulación progresiva de la potencia erogada. La llama piloto está provista de encendido piezoeléctrico.
- La lava volcánica es de tipo inerte, con características radiantes compatibles con los alimentos.

Lava-stone griddles

Available in 2 gas models, in 400 mm and 800 mm. models, they are specially indicated for grilling meat, fish, vegetables, etc.

- The stainless steel cooking grills have a grooved structure, ideal for meat, and with rods, for fish. They are height adjustable for easy and efficient cooking. The removable splash guards on the edge allow thorough cleaning.
- The fat and sauce collection tank can be frontally extracted for better cleaning.
- Heating occurs by means of steel burners with stabilized flame, controlled by a gas safety cock with thermocouple and with progressive adjustment of the supplied power. The pilot flame is equipped with piezoelectric ignition.
- The volcanic lava is of an inert type, with radiant characteristics which are compatible with foods.



TPLG1



TPLG2

Parrillas a gas de piedra volcánica / Lava-stone gas griddles

| Modelos Models | LxPxH | kW (kcal) | Kg | m ³ | cm | nº | € Precio Price |
|-------------------|----------|------------|----|----------------|---------|----|----------------------|
| TPLG1 | 40x70x30 | 9 (7740) | 48 | 0,18 | 36x46 | 1 | 1.687,00 |
| TPLG2 | 80x70x30 | 18 (15480) | 76 | 0,32 | 2x34x46 | 2 | 2.427,00 |

Bases soporte

Las bases, de 3 dimensiones distintas, 40, 60 y 80 cm., están disponibles con puertas de cierre magnético, con cajones inoxidable montados sobre guías telescópicas de extracción total o con un compartimiento visto.

Support bases

The bases, in three different sizes, 40, 60, and 80 cm, are available with magnetically closing doors, with stainless steel drawers on fully extractable telescoping guides, or with an open compartment.



Bases soporte / Support bases

| Modelos Models |  LxPxH cm |  Kg |  m ³ |  |  n° |  n° | € Precio Price |
|-------------------|---|--|--|---|--|--|----------------------|
| BG40 | 40x53x60 | 13,1 | 0,17 | ✓ | - | - | 380,00 |
| BS40 | 40x53x60 | 16,1 | 0,17 | - | 1 | - | 518,00 |
| BC40 | 40x53x60 | 25,3 | 0,17 | - | - | 2 | 748,00 |
| BG60 | 60x53x60 | 14,4 | 0,25 | ✓ | - | - | 431,00 |
| BS60 | 60x53x60 | 18,8 | 0,25 | - | 2 | - | 647,00 |
| BG80 | 80x53x60 | 17,6 | 0,32 | ✓ | - | - | 509,00 |
| BS80 | 80x53x60 | 23,8 | 0,32 | - | 2 | - | 720,00 |
| BC80 | 80x53x60 | 42 | 0,32 | - | - | 4 | 1.242,00 |

Accesorios - Sistema a puente

Accesorios

Para aprovechar al máximo el espacio y mejorar la operatividad, la línea TOP 700 se enriquece con distintos accesorios y opcionales, para adecuarse a cualquier tipo de equipamiento y composición: lineal, de isla, frontal o bifrontal.

Chimeneas externas

Algunas máquinas de gas tienen como estándar una chimenea de descarga de humos 150 mm más alta que la de las otras. En caso de que se deba colocar una máquina con chimenea alta junto a otra con chimenea baja, para alinear las chimeneas a la altura habitual, pueden utilizarse las "chimeneas altas" que figuran en el listín para los distintos módulos KM4-KM6-KM8-KM12, fáciles de colocar incluso en máquinas que ya están siendo utilizadas.

Sistema a puente

Usando los accesorios P4-P6-P8-P10 ó P12, se pueden suspender las máquinas de la serie TOP 700 entre máquinas de COUNTER 700 para obtener un efecto de puente.

Accessories - Bridge system

Accessories

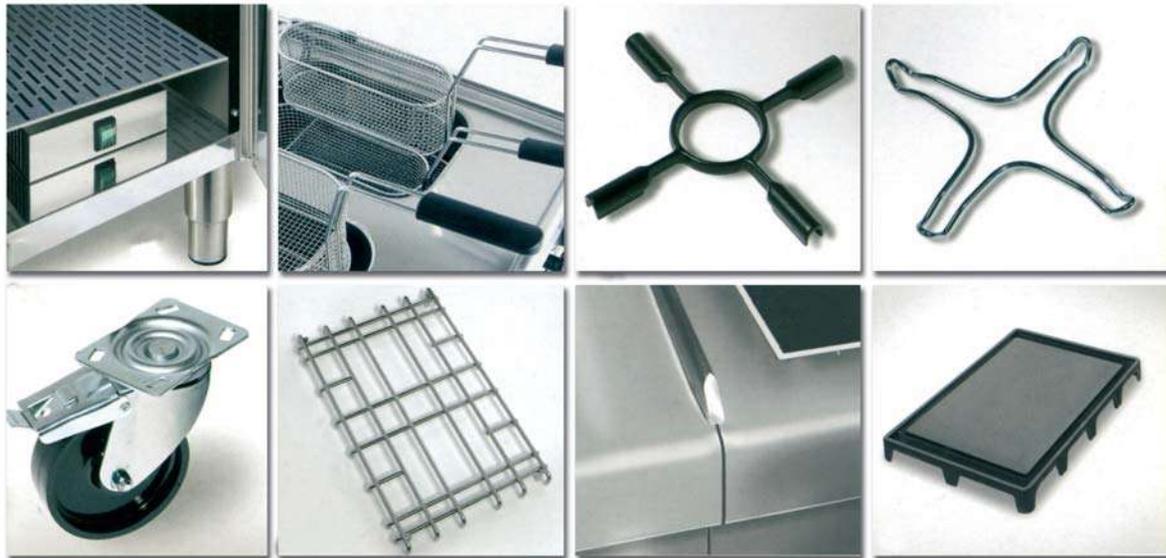
To optimize space and make for more efficient working, the TOP 700 line is enhanced with accessories and optionals to suit any type of layout or arrangement: linear, island, single or double faced.

External flue pipes

Some gas machines are standard equipped with a smoke discharge flue pipe which is 150 mm taller than the others. If it should be necessary to use a machine with a tall flue pipe with one with a low flue pipe, and you want to have the flue pipes at the same height, the price list includes "tall flue pipes" for the models KM4-KM6-KM8-KM12, which can easily be installed on machines with are already in use.

Bridge system

Using accessories P4-P6-P8-P10 or P12, it is possible to hang the TOP 700 series machine between COUNTER 700 machines, creating a bridge effect.



Sistema a puente, sistema de instalación

Top se presenta en dos tipos: adosada a la pared o tipo isla, en ambos casos se proporciona una ficha técnica para el montaje, con instrucciones sencillas y detalladas.

En el tipo para adosar, el montaje se puede hacer directamente en la pared o bien usando el bastidor especial STP, donde se ubican también las conexiones de gas, electricidad y agua.

La disposición tipo isla, al no ocupar la pared, permite una solución de dos frentes mediante el bastidor especial STB.

- 1- Sistema puente.
- 2- Línea de pared.
- 3- Línea central de dos frentes.
- 4- Línea a pared con soporte inox.

Bridge system, installation system

Top is available in two versions: it can be mounted leaning against a wall or in a single block. A technical description is supplied for mounting both versions which, with its simple and precise instructions, ensures perfect assembly.

The wall version can be mounted directly onto the wall or using the special STP frame, with places for the various gas, electrical and water connections.

As the single block does not occupy wall space, a double-sided solution is possible using the special STB frame.

- 1- Bridge system.
- 2- Wall line.
- 3- Double-sided single block central line.
- 4- Wall line with stainless steel support with legs.



STP



STB



STP0160

Accesorios/Accessories



KM4
Chimenea alta módulo 40.
High flue riser model 40.
P.V.P.: 53,00



KM6
Chimenea alta módulo 60.
High flue riser model 60.
P.V.P.: 88,00



KM8
Chimenea alta módulo 80.
High flue riser model 80.
P.V.P.: 118,00



KM12
Chimenea alta módulo 120.
High flue riser model 120.
P.V.P.: 138,00



2C4
Par de medias cestas para cuba freidora TF1E-TF2E.
Couple of 1/2 baskets for fryers FF1E-TF2E.
P.V.P.: 125,00



2C5
Par de medias cestas para freidora TFG10GM/ TF20G/. Couple of
1/2 baskets for fryers TFG10G/1-TF20GM/
P.V.P.: 118,00



Y47700
Cesta para freidora CF10G4M-CF10DG8M.
Basket for fryer CF10G4M-CF10DG8M.
P.V.P.: 66,00



Y46800
Cesta para freidora CFG15/15D-CFE15/15D.
Basket for fryer CFG15/15D-CFE15/15D.
P.V.P.: 66,00



2C9
Par de medias cestas en acero inox para cuecepastas.
Couple of 1/2 stainless steel basket for pasta cooker.
P.V.P.: 103,00



X59600
Cesta inox. para cuecepastas.
Stainless steel basket for pasta cooker.
P.V.P.: 70,00



PL
Plancha lisa para fuegos doble corona.
Smooth plate for double crown burners.
P.V.P.: 192,00



PR
Plancha ranurada para fuegos doble corona.
Grooved plate for double crown burners.
P.V.P.: 204,00



1550Y63000
Parrilla de hierro colado vitrificada para par de fuegos.
Grate in vitrified cast iron for two double crown burner.
P.V.P.: 269,00



GR
Parrilla de reducción para fuegos a gas.
Reduction grate for gas cookers.
P.V.P.: 20,00



GRZ
Parrilla de reducción de acero para fuegos a gas.
Reduction pan support in enamelled cast iron for gas cookers. **P.V.P.: 13,00**



SFT
Espátula para limpieza de planchas lisas.
Scraper for cleaning of smooth plates.
P.V.P.: 54,00



Z100
Parrilla en V para carne piedra volcánica.
V-grate for meat in lava stone.
P.V.P.: 283,00



Z200
Parrilla con varillas para pescado piedra volcánica.
Rod grill for fish in lava stone.
P.V.P.: 323,00



CT
Perfil de unión INOX. mediacaña.
Stainless steel connecting profile for perfect assembly.
P.V.P.: 28,00



CTTD
Perfil de unión derecho para frytop NORM.
Right connecting profile for fry top Norm.
P.V.P.: 71,00



CTTS
Perfil de unión izquierdo para frytop NORM.
Left connecting profile for fry top Norm.
P.V.P.: 71,00



STP (precio x metro/meter price)
Apoyo a la pared para módulos TOP.
Wall support for top modules.
P.V.P.: 1.440,00



STB (precio x metro/meter price)
Apoyo bifronte para módulos Top.
Bi-frontal support for top modules.
P.V.P.: 2.310,00



STPO120
Soporte inox en piernas.
Stainless steel support with legs.
P.V.P.: 1.654,00



STPO160
Soporte inox en piernas.
Stainless steel support with legs.
P.V.P.: 1.793,00



STPO200
Soporte inox en piernas.
Stainless steel support with legs.
P.V.P.: 1.934,00



STPO240
Soporte inox en piernas.
Stainless steel support with legs.
P.V.P.: 2.069,00



STPO280
Soporte inox en piernas.
Stainless steel support with legs.
P.V.P.: 2.209,00



RSTE 40 cm.
Plano exterior para soportes STPO.
External shelf for support.
P.V.P.: 46,00



RSTI 40 cm.
Plano modular interno para soportes STPO.
Internal modular shelf for support.
P.V.P.: 43,00



P4
Estructura para suspensión de puente módulo de 400 mm.
Bridge structure for 400 mm. modules.
P.V.P.: 161,00



P6
Estructura para suspensión de puente módulo de 600 mm.
Bridge structure for 600 mm. modules.
P.V.P.: 186,00



P8
Estructura para suspensión de puente módulo de 800 mm.
Bridge structure for 800 mm. modules.
P.V.P.: 218,00



P12
Estructura para suspensión de puente módulo de 1200 mm.
Bridge structure for 1200 mm. modules.
P.V.P.: 274,00

SNACK 600/650

SNACK 600/650: Una nueva línea de elementos de cocción que a pesar de sus reducidas dimensiones es verdaderamente grande en cuanto a su calidad constructiva, practicidad de uso y facilidad de limpieza.

SNACK 600/650 ha sido proyectada y fabricada para garantizar la constancia de sus prestaciones profesionales, de alto nivel tecnológico. El resultado es una fiabilidad duradera y una perceptible reducción de las operaciones de control y de mantenimiento.

La nueva línea SNACK 600/650, es capaz de satisfacer cualquier exigencia compositiva. Ideal para la pequeña/mediana restauración, SNACK 600/650 se distingue por la insuperable libertad y facilidad de composición que ofrece. También alcanza grandes resultados en términos de seguridad e higiene. La línea SNACK 600/650 está fabricada en acero inoxidable AISI-304 (18/10), con acabado externo Scotch-Brite y cumple, superándolas las más exigentes normas europeas.

SNACK 600/650, calidad y futuro.

SNACK 600/650: The new line of cooking units which, while small size, are big on manufacturing, quality, reliability, practical use and easy cleaning. SNACK 600/650 was designed and realized to guarantee constant professional performance with a high technological content. The result is long-lasting reliability and a reduction in maintenance and checks. The new SNACK 600/650 line, makes it possible to meet any arrangement need.

Ideal for small/medium sized food services, SNACK 600/650 stands out for the ease and freedom of composition. Outstanding results are also given in terms of safety and hygiene. The SNACK 600/650 line is made of stainless steel AISI-304 (18/10) with Scotch-Brite external finish, and it meets and exceeds the most rigorous European standards.

SNACK 600, quality and future.



Leyenda/Legend

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Dimensiones <i>Dimensions</i> |  | Tipos de mando <i>Type of commands</i> |
|  | Potencia absorbida <i>Absorbed power</i> |  | Superficie de cocción <i>Cooking surface</i> |
|  | Tensión alimentación <i>Power requirements</i> |  | Tipo de plancha <i>Type of plate</i> |
|  | Peso <i>Weight</i> |  | Zonas de cocción independientes <i>Independent cooking areas</i> |
|  | Volumen total con embalaje <i>Total volume including packaging</i> |  | Numero de cajones <i>Number of drawers</i> |
|  | Quemadores fuego <i>Flame burners</i> |  | Espacio abierto <i>Open stand</i> |
|  | Potencia gas absorbida <i>Absorbed gas power</i> |  | Número de puertas <i>Number of doors</i> |
|  | Piloto <i>Pilot</i> |  | Chimenea alta <i>High flue riser</i> |
|  | Piloto Z <i>Pilot Z</i> |  | Descarga <i>Water drain</i> |
|  | Planchas redondas <i>Round plates</i> |  | Carga agua caliente y fría <i>Hot and cold water load</i> |
|  | Planchas cuadradas <i>Square plates</i> |  | Kg/h patatas congeladas <i>Kg/h frozen potatoes</i> |
|  | Planchas vitrocerámica <i>Pyroceram plates</i> | M | Mandos mecánicos <i>Mechanical commands</i> |
|  | Quemadores todo plancha <i>Solid top burners</i> | E | Mandos eléctricos <i>Electrical commands</i> |
|  | Cubas <i>Tanks</i> | L | Plancha lisa <i>Smooth plate</i> |
|  | Capacidad por cuba <i>Capacity liters tank</i> | C | Plancha lisa al cromo duro <i>Smooth chromium plate</i> |
|  | Cestas <i>Baskets</i> | R | Plancha ranurada <i>Grooved (fluted) plate</i> |
|  | Código para marmitas con autoclave <i>Code with pressure type cover</i> | | |

Cocinas a gas

2 modelos de sobre mesa.

- Superficie completamente embutida de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de gran espesor.
- Los quemadores controlados mediante grifos de seguridad con regulación progresiva de la potencia erogada, están fabricados en latón/hiervo colado o completamente en hierro colado, disponibles respectivamente con potencias de 2,5 y 3,5 KW Encendido piezoeléctrico.
- Las parrillas para apoyar las ollas, de hierro colado vitrificado y cobertura total de la encimera, facilitan el desplazamiento de las mismas de un fuego a otro.



SKC40G

Gas Cookers

2 models of tabletop type.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel AISI-304 (18/10) of high thickness.
- The burners are controlled by a safety cock with progressive adjustment of supplied power, and are made of brass/cast iron. They are available respectively with powers of 2,5 and 3,5 KW Ignition is by means of a piezoelectric device.
- The pan supports, in anti-acid vitreous enamelled cast iron which cover the entire top, make it easy to move the pans from one burner to another.



SKC80G

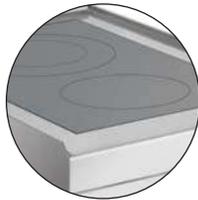
Cocinas de Gas / Gas cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW(kcal) | Kg | m ² | 2,5 kW | 3,5 kW | 4 kW | 6 kW | kW | € Precio Price |
|----------------|----------|------------|------|----------------|--------|--------|------|------|----|-------------------|
| SKC40G | 40x65X30 | 6 (5160) | 19,2 | 0,20 | 1 | 1 | - | - | - | ✓ 814,00 |
| SKC80G | 80x65X30 | 12 (10320) | 32,7 | 0,36 | 2 | 2 | - | - | - | ✓ 1.263,00 |

Cocinas eléctricas

3 modelos: 2 con placas redondas, 1 con compartimiento de vitrocerámica.

- Superficie superior completamente embutida de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de gran espesor.
- Las placas de cocción, de diámetro 220 mm., dotadas de protección contra el sobrecalentamiento, están fijadas a la superficie con un sistema hermético. Los conmutadores de las placas de cocción permiten siete posiciones distintas para ofrecer una regulación precisa de las temperaturas de trabajo.
- Las encimeras de vitrocerámica, de 6 mm de espesor, se calientan mediante resistencias de potencia única o doble, controladas por reguladores de energía.
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable
- Los pies son de altura regulable.



Electric cookers

3 models: 2 with round burners, 1 with the surface in pyroceram.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel AISI-304 (18/10) of high thickness.
- The hotplates, diameter 220 mm., equipped with overheating protection, are attached to the top with a seal system. The commutators for the cooking plates allow seven different settings for precise adjustment of the working temperature.
- The pyroceram surfaces, with a thickness of 6 mm, are heated by single or double power heating elements, controlled by energy regulators.
- The outer panels are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.



SKCV40E



SKC40E



SKC80E

Cocinas eléctricas / Electric cookers

| Modelos Models | LxPxHcm cm | Ø 22 cm nº | Ø 20 cm 1800 w | Ø 23/14 cm 2100/700 W | kW | V./Ph | Kg | m ³ | € Precio Price |
|-------------------|---------------|---------------|-------------------|--------------------------|------|--------|------|----------------|----------------------|
| SKC40E | 40x61,5X30 | 2 | - | - | 5,2 | 400/3N | 18,8 | 0,20 | 738,00 |
| SKCV40E | 40x61,5X30 | - | 1 | 1 | 3,9 | 400/3N | 22,3 | 0,20 | 1.356,00 |
| SKC80E | 80x61,5X30 | 4 | - | - | 10,4 | 400/3N | 40 | 0,36 | 1.144,00 |

Baño María eléctricos y gas

La gama permite elegir entre dos modelos eléctricos y uno de gas.

- Las cubas de acero inoxidable AISI-304 (18/10) para los modelos eléctricos y de AISI-316 para los de gas, completamente embutidas, permiten una limpieza rápida y segura. Son idóneas para contener cubetas Gastronorm de una profundidad de hasta 150mm en los de gas y de 100 mm. en los eléctricos.
- Las temperaturas de la cuba son regulables de 30°C a 90°C.
- El modelo de calentamiento mediante gas utiliza un quemador controlado por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento está garantizado por unas resistencias de acero inoxidable introducidas directamente en la cuba. Están controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad con espías luminosas de control.
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable.
- Los pies son de altura regulable.

Electric and gas Bain Marie

The range allows a choice from two electric models and one gas.

- The tanks in stainless steel AISI-304 (18/10) for electric models and AISI-316 for gas models, fully pressed, allow for quick and safe cleaning. They are suited for holding Gastronorm tanks of a depth of up to 150 mm for gas models and 100 mm for electric models.
- Tank temperature can be adjusted between 30°C and 90°C.
- The model with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve with safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- In the electric models, heating is guaranteed by stainless steel heating elements located directly in the tank. They are controlled by a working thermostat and a safety thermostat with control indicator lights.
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable.



SKB40G



SKB80E

SKB40E

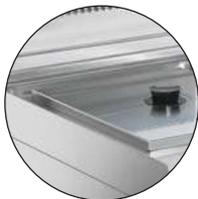
Baño María / Bain Marie

| Modelos Models | LxPxHcm cm | kW (Kcal/h) | Kw | V/Ph | Kg | m ³ | GN1/1 h150 | ✓ | € Precio Price |
|-------------------|---------------|-------------|----|------|------|----------------|------------|---|----------------------|
| SKB40G | 40x65x30 | 2,4 (2016) | - | - | 22,3 | 0,20 | 1 | ✓ | 1.457,00 |
| SKB40E | 40x61,5x30 | - | 1 | 230 | 19 | 0,20 | 1 | - | 932,00 |
| SKB80E | 80x61,5x30 | - | 2 | 230 | 32,8 | 0,36 | 2 | - | 1.460,00 |

Freidoras a gas y eléctricas

4 modelos para elegir, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, al tipo de alimentación (gas o eléctrica) y al número y capacidad de las cubas. Estos equipos garantizan excelentes resultados en términos de productividad, higiene, ahorro de energía y consumo de aceite.

- Superficie superior completamente embutida de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de gran espesor.
- Las cubas, embutidas y molduradas con amplios radios, permiten una limpieza fácil y rápida. Una amplia zona fría permite que los residuos de la fritura no entren en la circulación del aceite caliente, preservándolo así en el tiempo.
- El grifo para la descarga del aceite se encuentra en la parte frontal. Las máquinas tienen en dotación una unión acodada que debe acoplarse al grifo para facilitar la descarga del aceite.
- Calentamiento por gas garantizado mediante quemadores de acero, controlados por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- Calentamiento eléctrico obtenido con resistencias acorazadas, con sistema de vuelco o cabeza de mandos móvil para permitir una limpieza cómoda y perfecta de la cuba, controladas por un interruptor y termostatos, de trabajo y de seguridad.
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable.
- Los pies son de altura regulable.



Gas and electric fryers

4 models to choose from: differing in size, power supply (gas or electric), number and capacity of tanks. These appliances guarantee excellent results in terms of productivity, hygiene, energy savings and oil consumption.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel AISI-304 (18/10) of high thickness.
- The tanks, pressed and shaped with ample curves, allow quick and easy cleaning. A wide cold zone keeps fried residues from getting into the hot oil circulation so that the oil is preserved for a long period of time.
- The oil drain top is in the front. The machines are equipped with an elbow joint to be connected to the tap to make it easier to drain the oil out.
- Gas heating is guaranteed by steel burners, controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- Electrical heating is obtained through armoured heating elements, with a tilt system of mobile control head for easy and perfect cleaning of the tank, controlled by a switch, working thermostats and safety.
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable.



SKF10GM



SKF20GM



SK10DSE

Freidoras a gas y eléctricas / Gas and electric fryers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW (kcal) | kW | V/Ph | Kg | m ³ | nº | l min./max. | cm | ☑ | ☑ | € Precio Price |
|-------------------|-------------|--------------|-----|--------|------|----------------|----|----------------|------------|---|---|----------------------|
| SKF10GM | 40x65x30 | 6,9 (5934) | - | - | 26,5 | 0,20 | 1 | 8,3-10,5 | 23x30x11 | M | ☑ | 1.633,00 |
| SKF20GM | 80x65x30 | 13,8 (11868) | - | - | 49,5 | 0,36 | 2 | 8,3-10,5 | 23x30x11 | M | ☑ | 2.777,00 |
| SK10SE | 40x65x30 | - | 7,5 | 400/3N | 21,8 | 0,20 | 1 | 8,3-10,5 | 20x28x10,5 | - | - | 1.242,00 |
| SK10DSE | 60x65x30 | - | 15 | 400/3N | 35,6 | 0,36 | 2 | 8,3-10,5 | 20x28x10,5 | - | - | 2.064,00 |

Recipiente caliente / Escaldapatatas

Un modelo con módulo de 400 mm. Óptimo para mantener las patatas fritas u otros alimentos calientes y listos para ser servidos.

- Calentamiento por medio de 2 resistencias, la superior de cerámica y la inferior de acero inoxidable, controladas por un interruptor.
- La máquina tiene en dotación una cubeta extraíble de acero inoxidable GN 1/1 h 150 mm. y una parrilla interna para escurrir el aceite.
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable.
- Los pies son de altura regulable.



SKP40E

Warm container

One model with a 400 mm. module. Perfect for keeping chips or other foods warm and ready for serving.

- Heating by means of 2 heating elements, the upper one in ceramic and the lower one in stainless steel, controlled by a switch.
- The machine is equipped with an extractable stainless steel tank, GN 1/1 h 150 mm., and an internal oil draining rack.
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable



Recipiente caliente / Escaldapatatas / Warm container

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | V./Ph | Kg | m ³ | € Precio Price |
|-------------------|-------------|----|-------|------|----------------|----------------------|
| SKP40E | 40x61,5x30 | 1 | 230 | 18,4 | 0,20 | 1.029,00 |

Cuecepastas a gas y eléctricos

Hay 3 modelos disponibles, 2 con alimentación eléctrica y 1 alimentado por gas.

- Superficie superior completamente en acero inoxidable AISI-304 (18/10) de gran espesor.
- Las cubas de cocción, dotadas de amplia capacidad, son de tipo embutido y con todos los cantos radiados para facilitar la limpieza e higiene. Están fabricadas en acero inoxidable AISI-316, una aleación de excepcional resistencia a la corrosión provocada por la sal y los almidones, incluso a temperaturas elevadas. Cada cuba cuenta con grifo de carga, rebosadero y desagüe.
- En dotación: juego de cestas para cada cuba, realizadas en red de acero inoxidable AISI-304, tapa y rejilla interna de apoyo para las cestas y parrilla anterior para dejar escurrir las cestas.
- En los modelos de gas, el calentamiento se obtiene con quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, colocados bajo el fondo de la cuba. Los quemadores están controlados por un grifo de gas de seguridad con termopar, piloto y encendido piezoeléctrico.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se verifica mediante resistencias acorazadas inoxidables ubicadas dentro de la cuba para aumentar el rendimiento, gestionadas por un conmutador de 4 posiciones (puesta en temperatura-cocción-mantenimiento-apagado).
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable.
- Los pies son de altura regulable.



Gas and electric pasta-cookers

3 models are available, 2 electric and 1 gas powered.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel AISI-304 (18/10) of high thickness.
- The cooking tanks, with a large capacity, are pressed and have fully rounded corners to easy cleaning and improve hygiene. They are made of stainless steel AISI-316, and alloy of exceptional resistance to corrosion caused by salt and starches, even at high temperatures. Each tank is equipped with a filling tap, overflow and water drain.
- Equipped with: set of baskets for each tank, made of stainless steel AISI-304 wire mesh, lid and internal basket support wire mesh and front basket draining rack.
- In the gas models, heating occurs by means of high output stainless steel burners, located under the bottom of the tank. The burners are controlled by a gas safety cock with thermocouple, pilot and piezoelectric ignition.
- In the electric models, heating occurs by mean of stainless armoured heating elements, located inside the tank to increase performance, controlled by a 4 position commutator (warm-cock-hold-off).
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable.



SKCP60G



SKP60E

SKCP40E

Cuecepastas a gas y eléctricos / Electric and gas pasta-cookers

| Modelos Models | LxPxH cm | kW (kcal) | kW | V/Ph | Kg | m ³ | n°/lt | n°/cm | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-----------|-----|--------|------|----------------|--------|--------------|----------------------|
| SKCP60G | 60x65x30 | 8 (6880) | - | - | 33,6 | 0,38 | 1/24,5 | 3/13,5x27x16 | 2.013,00 |
| SKCP40E | 40x61,5x30 | - | 4,5 | 400/3N | 23 | 0,20 | 1/16,2 | 2/13,5x27x16 | 1.610,00 |
| SKCP60E | 60x61,5x30 | - | 7,5 | 400/3N | 30,2 | 0,29 | 1/24,5 | 3/13,5x27x16 | 1.806,00 |

Fry top eléctricos y gas

Un surtido de 19 modelos: con alimentación de gas y eléctrica, distintos en lo que se refiere a las dimensiones y al tipo de placa de cocción (lisa, ranurada, mixta de acero y al cromo duro, ideales para cocinar de manera natural, se caracterizan por una extraordinaria uniformidad de calentamiento, elevada productividad, facilidad de limpieza y máxima fiabilidad en el tiempo.

- Los modelos dotados de placas de gran espesor, presentan una faja perimetral antisalpicaduras en tres lados. La soldadura de empalme entre la placa de cocción y la faja antisalpicaduras está realizada en el lado superior para garantizar una higiene perfecta. Las placas están inclinadas hacia la parte delantera, en la que se encuentra un transportador de líquidos y residuos que permite recogerlos en un cajón extraíble frontalmente para la limpieza.
- Para satisfacer todas las preferencias y exigencias de cocción, hay disponibles distintas versiones de placa: lisa, lisa al cromo duro, toda ranurada, 1/2 ranurada 1/2 lisa o 1/3 ranurada y 2/3 lisa.
- El calentamiento a gas se obtiene con quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada, controlados por una válvula termostática con campo de regulación de 70°C a 300°C, con termopar, termostato de seguridad y espías luminosas.
- Los modelos de 800 y parte de los modelos de 600 (donde está indicado) disponen de dos zonas de cocción independientes.
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable.
- Los pies son de altura regulable.

Electric and gas fry tops

A choice of 19 models: powered by gas or electricity, different in sizes and type of cooking plate (smooth, combined in steel and hard chrome).

Perfect for cooking in a natural way, they feature extraordinarily uniform heating, high productivity, easy cleaning and maximum reliability over time.

- The models, equipped with thick plates, have an edge splash guard on three sides. The welded joint between the cooking plate and the splash guard is realized on the upper side for perfect hygiene. The plates are tilted towards the front, where there is a trap for liquids and residues, which can be collected in a tray which is frontally extractable for cleaning.
- To meet all cooking requests and needs, various versions of plates are available: smooth, smooth in hard chrome, fully grooved, 1/2 grooved and 1/2 smooth or 1/3 grooved and 2/3 smooth.
- Gas heating is obtained through tubular burners in stainless steel with stabilized flame, controlled by a thermostatic valve with a range of adjustment from 70°C to 300°C, a safety thermostat and piezoelectric ignition.
- Electric heating occurs by means of armoured heating elements with an adjustment thermostat for setting the temperature between 70°C and 300°C, a safety thermostat and control indicator lights.
- The 800 models and part of the 600 models (where indicated) have two independent cooking zones.
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable.



SKT60ELR



SKT80GLR

Fry top eléctricos y a gas / Electric and gas fry tops

| Modelos Models | LxPxH cm | kW | kW (kcal) | V/Ph | Kg | m ³ | dm ² | | nº | € Precio Price |
|-------------------|-------------|------|--------------|--------|------|----------------|-----------------|-----|----|----------------------|
| SKT40E | 40x61,5x30 | 5 | - | 400/3N | 35,8 | 0,20 | 20,4 | L | 1 | 1.265,00 |
| SKT40EC | 40x61,5x30 | 5 | - | 400/3N | 35,8 | 0,20 | 20,4 | C | 1 | 1.495,00 |
| SKT40ER | 40x61,5x30 | 5 | - | 400/3N | 35,8 | 0,20 | 20,4 | R | 1 | 1.380,00 |
| SKT60E | 60x61,5x30 | 6,75 | - | 400/3N | 48,8 | 0,35 | 30,6 | L | 1 | 1.438,00 |
| SKT60EC | 60x61,5x30 | 6,75 | - | 400/3N | 48,8 | 0,35 | 30,6 | C | 1 | 1.811,00 |
| SKT60ER | 60x61,5x30 | 6,75 | - | 400/3N | 48,8 | 0,35 | 30,6 | R | 1 | 1.610,00 |
| SKT60ELR | 60x61,5x30 | 6,75 | - | 400/3N | 48,8 | 0,35 | 30,6 | L/R | 2 | 1.599,00 |
| SKT80E | 80x61,5x30 | 10 | - | 400/3N | 70,5 | 0,44 | 40,8 | L | 2 | 1.920,00 |
| SKT80EC | 80x61,5x30 | 10 | - | 400/3N | 70,5 | 0,44 | 40,8 | C | 2 | 2.323,00 |
| SKT80ELR | 80x61,5x30 | 10 | - | 400/3N | 70,5 | 0,44 | 40,8 | L/R | 2 | 1.938,00 |
| SKT40G | 40x65x30 | - | 5,3 (4558) | - | 35,2 | 0,20 | 20,4 | L | 1 | ✓ 1.167,00 |
| SKT40GC | 40x65x30 | - | 5,3 (4558) | - | 35,2 | 0,20 | 20,4 | C | 1 | ✓ 1.520,00 |
| SKT40GR | 40x65x30 | - | 5,3 (4558) | - | 35,2 | 0,20 | 20,4 | R | 1 | ✓ 1.397,00 |
| SKT60G2 | 60x65x30 | - | 9 (7740) | - | 51,2 | 0,35 | 30,6 | L | 2 | ✓ 1.564,00 |
| SKT60GC2 | 60x65x30 | - | 9 (7740) | - | 51,2 | 0,35 | 30,6 | C | 2 | ✓ 2.082,00 |
| SKT60GLR | 60x65x30 | - | 9 (7740) | - | 51,2 | 0,35 | 30,6 | L/R | 2 | ✓ 1.760,00 |
| SKT80G | 80x65x30 | - | 10,6 (10176) | - | 72 | 0,44 | 40,8 | L | 2 | ✓ 1.806,00 |
| SKT80GC | 80x65x30 | - | 10,6 (10176) | - | 72 | 0,44 | 40,8 | C | 2 | ✓ 2.530,00 |
| SKT80GLR | 80x65x30 | - | 10,6 (10176) | - | 72 | 0,44 | 40,8 | L/R | 2 | ✓ 1.967,00 |

Sartén eléctrica multifunción

Modelo eléctrico sobre módulo de 400 mm. Ideal para salsas, estofados y guisos, puede utilizarse en seco como parrilla o para frituras a velo de aceite o mantequilla.

- Cuba de cocción de dimensiones GN 1/1 h 110 mm., completamente en acero inoxidable AISI-304 con el fondo de 10 mm. de espesor. La cuba está dotada de orificio de descarga de diámetro 55 mm. El tubo rebosadero extraíble facilita el vaciado y la recogida del producto al final de la cocción.
- Calentamiento eléctrico por medio de resistencias acorazadas, controladas por un interruptor y termostato de temperatura de 70°C a 300°C.
- Cajón inox. de recogida extraíble frontalmente.
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable.
- Los pies son de altura regulable.



Electrical multifunction bratt pan

Electric model on a 400 mm. module. Perfect for sauces, stews and brazing, it can be used dry as a steak grill or for frying with a thin layer of oil or butter.

- Cooking tank with dimensions GN 1/1, h 110mm, completely in stainless steel AISI-304, bottom 10 mm thick. The tank is equipped with a diameter 55 mm. drain hole. The overflow pipe is extractable, making emptying and collection of the product after cooking easier.
- Electrical heating by means of armoured heating elements, controlled by a switch and a temperature thermostat from 70°C to 300°C.
- Stainless steel collection tray can be extracted frontally.
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable.



SKMP4

Sartén eléctrica multifunción / Electrical multifunction bratt pan

| Modelos Models | LxPxH cm | kW (kcal) | kW | Kg | m ³ | cm | nº/Lt. | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-----------|--------|----|----------------|-----------|--------|----------------------|
| SKMP4 | 40x61,5x30 | 5 | 400/3N | 36 | 0,32 | 50x30x9,5 | 13,5 | 2.519,00 |

Barbacoas eléctricas con agua

Disponibles en 2 modelos de 400 y 600 mm. son particularmente idóneas para la preparación de alimentos que necesitan un grado de humedad adecuado y constante.

- Calentamiento por medio de resistencias de incoloy en contacto con la parrilla de cocción fabricada en hierro colado.
- Resistencias gestionadas por un regulador de energía y controladas por un termostato de seguridad de rearme automático que interviene en ausencia de agua. Una bombilla espía indica la intervención de las resistencias.
- El bloque de las resistencias puede volcarse completamente para facilitar la limpieza de la cuba.
- La cuba para contener el agua, que sirve para el mantenimiento de la humedad de los alimentos que se están cocinando y para evitar los humos de la cocción, está dotada de grifo de descarga frontal.
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable.
- Los pies son de altura regulable.

Barbacoas de piedra lávica

Disponibles en 2 modelos de gas, en los módulos 400 y 800 mm., están particularmente indicadas para empañillar carne, pescado, verduras, etc.

- Las parrillas de cocción de acero inoxidable presentan estructura de canaladura, ideal para la carne y de cabilla, para el pescado. Son regulables en altura para permitir una cocción fácil y eficaz. El antisalpicaduras perimetral es extraíble y permite una limpieza completa.
- La cubeta de recogida de grasas y salsas es extraíble frontalmente para permitir una limpieza meticulosa.
- El calentamiento tiene lugar mediante quemadores de acero de llama estabilizada, controlados por un grifo del gas de seguridad, con termopar con regulación progresiva de la potencia erogada. La llama piloto está provista de encendido piezoeléctrico.
- La lava volcánica es de tipo inerte, con características radiantes compatibles con los alimentos.
- Los revestimientos son completamente de acero inox.
- Los pies son de altura regulable.

Electric grills with water

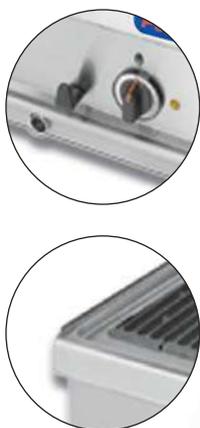
Available in 2 models in 400 or 600 mm. module. They are specially indicated for cooking foods that require a proper and constant degree of humidity.

- Heating by means of heating elements in incoloy in contact with the cooking grill realized in cast iron.
- Heating elements controlled by an energy regulator and by an automatic reset safety thermostat which activates in case of lack of water. An indicator light shows that the heating elements are active.
- The heating element block can be completely tilted to ease cleaning of the tank.
- The water tank, which serves the purpose both of maintaining humidity of foods and avoiding cooking fumes, is equipped with a front drain tap.
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable.

Lava-stone grills

Available in 2 gas models, in 400 and 800 mm. modules, they are especially indicated for grilling meat, fish, vegetables, etc.

- The stainless steel cooking grill has a grooved structure, ideal for meat, and with rods, for fish. They are height-adjustable for easy and efficient cooking. The removable splash guards on the edge allow thorough cleaning.
- The fat and sauce collection tank can be frontally extracted for better cleaning.
- Heating occurs by means of steel burners with stabilized flame, controlled by a gas safety cock with thermocouple and with progressive adjustment of the supplied power.
- The pilot flame is equipped with piezoelectric ignition.
- The volcanic lava is of an inert type, with radiant characteristics which are compatible with foods.
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable.



SKPL1G



SKR60E

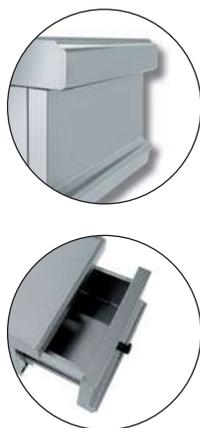
Parrillas eléctricas con agua-Parrillas de piedra volcánica a gas / Electrical grills with water and gas lava-stone grills

| Modelos Models | LxPxH cm | kW (kcal) | kW | Kw (Kcal) | Kg | m ³ | cm | nº | Lt. | € Precio Price |
|-------------------|-------------|-----------|--------|------------|------|----------------|---------|----|-----|----------------------|
| SKR40E | 40x61,5x30 | 4,5 | 400/3N | - | 28,5 | 0,20 | 27x44 | 1 | 2,5 | 1.579,00 |
| SKR60E | 60x61,5x30 | 9 | 400/3N | - | 34,5 | 0,29 | 53x44 | 2 | 5 | 2.124,00 |
| SKPL1G | 40x65x30 | - | - | 9 (7740) | 49 | 0,20 | 34x46 | 1 | - | 1.639,00 |
| SKPL2G | 80x65x30 | - | - | 18 (15480) | 72 | 0,44 | 2x34x46 | 2 | - | 2.276,00 |

Módulos neutros

6 modelos disponibles, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, con o sin cajón.

- Los estantes superiores de acero inoxidable AISI-304 (18/10) de gran espesor, confieren una robustez excepcional.
- Amplio cajón completamente fabricado en acero inoxidable y montado sobre guías telescópicas correderas sobre cojinetes de bola.
- Los revestimientos son completamente de acero inoxidable.
- Los pies son de altura regulable



Neutral elements

6 models available, of different sizes, either with or without drawer.

- The upper shelves, in thick stainless steel AISI-304 (18/10), provide exceptional sturdiness.
- Spacious drawer completely in stainless steel, mounted on telescoping sliding runners on ball bearings.
- The outer panels are completely in stainless steel.
- The feet are height adjustable



SKN60+C

Módulos neutros / Neutral elements

| Modelos Models |  LxPxH cm |  Kg |  m ³ |  nº | € Precio Price |
|-------------------|---|--|--|--|----------------------|
| SKN40 | 40x61,5x30 | 12,5 | 0,20 | - | 455,00 |
| SKN60 | 60x61,5x30 | 19,1 | 0,29 | - | 707,00 |
| SKN80 | 80x61,5x30 | 27 | 0,36 | - | 863,00 |
| SKN40+C | 40x61,5x30 | 17,2 | 0,20 | 1 | 667,00 |
| SKN60+C | 60x61,5x30 | 23,5 | 0,29 | 1 | 857,00 |
| SKN80+C | 80x61,5x30 | 33 | 0,36 | 1 | 913,00 |

Bases y estructuras de soporte

La gama cuenta con 6 estructuras vistas de distintas dimensiones: 40, 60, 80, 120, 160 y 200 cm. Fabricadas en acero inoxidable, están provistas de un estante inferior y de pies antideslizantes.

Las bases, de 3 dimensiones distintas, 40, 60 y 80 cm., están disponibles con puertas de cierre magnético, con cajones inoxidable montados sobre guías telescópicas de extracción total o con un compartimento visto.

Bases and support frames

The range includes 6 open frames measuring 40, 60, 80, 120, 160 and 200 cm. Made of stainless steel, they come complete with a lower shelf and anti-slip feet.

The bases, in three different sizes, 40, 60, and 80 cm, are available with magnetically closing doors, with stainless steel drawers on fully extractable telescopic guides, or with an open compartment.



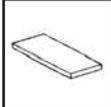
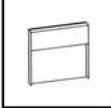
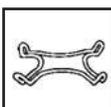
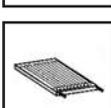
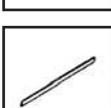
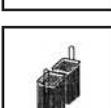
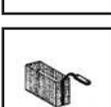
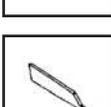
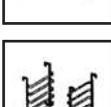
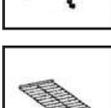
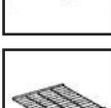
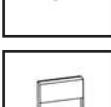
Estructuras/Frames

| Modelos Models | LxPxH cm | Kg | m ³ | | € Precio Price |
|-------------------|-------------|------|----------------|---|----------------------|
| ST40 | 40x56x60 | 9,3 | 0,16 | ✓ | 357,00 |
| ST60 | 60x56x60 | 11,4 | 0,23 | ✓ | 368,00 |
| ST80 | 80x56x60 | 13,6 | 0,30 | ✓ | 402,00 |
| ST120 | 120x56x60 | 18 | 0,45 | ✓ | 460,00 |
| ST160 | 160x56x60 | 18 | 0,45 | ✓ | 507,00 |
| ST200 | 200x56x60 | 18 | 0,45 | ✓ | 540,00 |

Bases/Bases

| Modelos Models | LxPxH cm | Kg | m ³ | | | | € Precio Price |
|-------------------|-------------|------|----------------|---|---|---|----------------------|
| BG40 | 40x59x60 | 13,1 | 0,17 | ✓ | - | - | 380,00 |
| BS40 | 40x59x60 | 16,1 | 0,17 | - | 1 | - | 518,00 |
| BC40 | 40x59x60 | 25,3 | 0,17 | - | - | 2 | 748,00 |
| BG60 | 60x59x60 | 14,4 | 0,25 | ✓ | - | - | 431,00 |
| BS60 | 60x59x60 | 18,8 | 0,25 | - | 2 | - | 647,00 |
| BG80 | 80x59x60 | 17,6 | 0,32 | ✓ | - | - | 509,00 |
| BS80 | 80x59x60 | 23,8 | 0,32 | - | 2 | - | 720,00 |
| BC80 | 80x59x60 | 42 | 0,32 | - | - | 4 | 1.208,00 |

Accesorios/Accessories

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | <p>PLM 35x39x2 Plancha lisa radiante para fuegos una corona. <i>Smooth radiant plate for one-crown burners.</i> P.V.P.: 132,00</p> |  | <p>BO9100 Chimenea alta módulo 60. <i>High flue riser model 60.</i> P.V.P.: 96,00</p> |
|  | <p>PRM 35x39x2 Plancha ranurada radiante para fuegos una corona. <i>Grooved radiant plate for one-crown burner.</i> P.V.P.: 164,00</p> |  | <p>BO9200 Chimenea alta módulo 80. <i>High flue riser model 80.</i> P.V.P.: 127,00</p> |
|  | <p>GRZ Parrilla de reducción de hierro colado esmaltada para fuegos de gas. <i>Reduction pan support in enamelled cast iron for gas burners.</i> P.V.P.: 20,00</p> |  | <p>BO9400 Chimenea alta módulo 120. <i>High flue riser model 120.</i> P.V.P.: 154,00</p> |
|  | <p>GR Parrilla de reducción en acero para fuegos de gas. <i>Reduction grate in steel for gas cookers.</i> P.V.P.: 13,00</p> |  | <p>2C4 Par de cestas, 2x29,5x20x30,5 para cuba freidora eléctrica, SK10SE/SK10DSE. <i>Couple of baskets for electric fryers, SK10SE SK10DSE.</i> P.V.P.: 125,00</p> |
|  | <p>SFT Espátula para limpieza de planchas lisas fry top. <i>Scraper for cleaning of smooth plates fry tops.</i> P.V.P.: 54,00</p> |  | <p>X72500 Cesta para freidora 4E y 4DE, 140x240x100 mm. <i>Basket for fryer 4E and 4DE, 140x240x100 mm.</i> P.V.P.: 48,00</p> |
|  | <p>Z-100 Parrilla en V para carne piedra volcánica. <i>V-grate for meat in lava stone.</i> P.V.P.: 283,00</p> |  | <p>X72600 Cesta para freidora 6E y 6DE, 210x230x100 mm. <i>Basket for fryer 6E and 6DE, 210x230x100 mm.</i> P.V.P.: 79,00</p> |
|  | <p>Z-200 Parrilla con varillas para pescado piedra volcánica. <i>Rod grill for fish in lava stone.</i> P.V.P.: 323,00</p> |  | <p>X47700 Cesta de 29,5x20x10,5 cm para freidora SK10SE/SK10DSE. <i>Basket for electric fryer 29,5x20x10,5, SK10SE/SK10DSE.</i> P.V.P.: 66,00</p> |
|  | <p>CT Perfil de unión inox. mediacaña. <i>Stainless steel joint profile. Joint cover.</i> P.V.P.: 28,00</p> |  | <p>2C9 2xcm13x13x21 Par de medias cestas en acero para cuecepastas. <i>Couple of 1/2 baskets for pasta cookers in steel.</i> P.V.P.: 103,00</p> |
|  | <p>CTTD Perfil de unión derecho para fry top Norm. <i>Right connecting profile for fry top Norm.</i> P.V.P.: 58,00</p> |  | <p>X59600 13,5x27x16 cm. Cesta inox manilla frontal para cuecepastas. <i>Stainless steel basket with front handle for pasta cooker.</i> P.V.P.: 70,00</p> |
|  | <p>CTTS Perfil de unión izquierdo para fry top Norm. <i>Left connecting profile for fry top Norm.</i> P.V.P.: 70,00</p> |  | <p>2C5 2xcm 13x27,5x12 cm. Par de cestas para freidoras SKF10GM y SKF20GM. <i>Couple of baskets for fryers SKF10GM and SKF20GM.</i> P.V.P.: 118,00</p> |
|  | <p>RG11 Par de soportes parrilla para compartimento. <i>Pair of rack holders for compartment.</i> P.V.P.:73,00</p> |  | <p>Y46800 Cesta de 27x27,5x12 para freidoras SKF10GM y SKF20GM. <i>Couple of baskets for fryers SKF10GM and SKF20GM.</i> P.V.P.: 66,00</p> |
|  | <p>G11P Parrilla GN 1/1 para módulo. <i>GN 1/1 grid for stand.</i> P.V.P.: 34,00</p> | | |
|  | <p>G11PF Parrilla GN 1/1 para horno. <i>GN 1/1 grid for oven.</i> P.V.P.: 34,00</p> | | |
|  | <p>BO9000 Chimenea alta módulo 40. <i>High flue riser model 40.</i> P.V.P.: 58,00</p> | | |

MICROONDAS INDUSTRIALES PROFESSIONAL MICROWAVE OVENS

PORTINOX, completa su gama de Cocción, con la línea de **HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES**.

La línea de hornos microondas de Portinox, esta pensada para satisfacer las más altas prestaciones y exigencias profesionales en la utilización de este producto en el campo de la restauración, con un elevado contenido tecnológico, practicidad de uso y facilidad de limpieza.

El material usado para su fabricación, acero inoxidable AISI-304 (18/10), la calidad de sus componentes y su gran potencia, confieren al producto la garantía de: resistencia, rapidez y eficacia en el riguroso uso al que es sometido.

El resultado es una alta y duradera fiabilidad y una perceptible reducción de las operaciones de control y mantenimiento.

Microondas PORTINOX calidad y futuro.

PORTINOX completes its Cooking Equipment Division with **PROFESSIONAL MICROWAVE OVENS**.

Portinox microwave ovens range are thought to satisfy the highest professional performances and user demands in the medium and large sized food services, with a high technological content, user friendly and easy to clean.

The used material in its production is stainless steel AISI-304 (18/10). The quality of the components and its high power is a guarantee for: resistance, speed and efficiency in its rigorous daily use.

The result is long lasting reliability and a reduction in maintenance and checks.

PORTINOX Professional Microwave Ovens, quality and future.



**Hornos microondas Industriales
(Gran Potencia)**

- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10). Tanto interior como exteriormente.
- Diseñados especialmente para atender las necesidades de aquellos establecimientos que por su especialización necesiten utilizar microondas de alto rendimiento.
- Gran resistencia al cabo del tiempo.
- Iluminación interior de encendido automático.
- Óptima visibilidad del producto a través del cristal de la puerta.
- Botón de aumento de cocción en 20 segundos en los modelos MW-1300 y MW-1900, 30 segundos en el modelo MW-1100.



MW-1100 A



MW-1300



MW-1300 A

**Professional microwave ovens
(Extreme powerful)**

- Completely manufactured in stainless steel AISI-304 (18/10).
- Powerful professional microwave ovens, specially designed to cover the needs in medium and large sized food service.
- Great resistance after the time.
- Inner illumination of automatic ignition.
- Optimal visibility of the product through the glass door.
- 20 seconds increase time button for models MW-1300 and MW-1900. 30 seconds for model MW-1100.

Hornos microondas industriales / Professional industrial microwave ovens

| HOMOLOGACIÓN CE | MODELO/CARACTERÍSTICAS - MODEL/CHARACTERISTICS | REFERENCIA/REFERENCE | EUROS |
|-----------------|---|----------------------|----------|
| | <p>Capacidad 26 litros. / Capacity 26 litres. Control electrónico. / Electronic control. Descongelación automática. / Automatic defrosting Cinco niveles de potencia. / Five power levels. 20 programas para cocinado automático. / 20 programs automatic cooking. Consumo total. 1.450 W / Consumption 1.450 W. Potencia salida: 1.100 W / Outgoing power: 1.100 W. Nº Magnetron 1 Dimensiones exteriores en mm.: / External sizes in mm.: Largo: 517, Alto: 297, Fondo: 412 /Length: 517, High: 297, Depth:412.</p> | H-001 | 680,00 |
| | <p>Capacidad 30 litros. / Capacity 30 litres. Cinco niveles de potencia. / Five power levels. Botón de aumento de cocción en 20 segundos. / 20 seconds increase time button. Fuente de alimentación. 220/50hz. / Tension 220/50 Hz. Potencia salida: 1.300 W / Outgoing power: 1.300 W. Consumo total: 2.600 W / Total consumption: 2.600 W Nº Magnetron : 2 Frecuencia de funcionamiento: 2450 MHz. / Operating frequency: 2.450 W Dimensiones exteriores en mm.: / External dimensions in mm: Largo: 464, Alto: 368, Fondo: 557 / Length: 464, High: 368, Depth: 557. Dimensiones interiores en mm.: / Internal dimensions in mm: Largo: 370, Alto: 190, Fondo: 370 / Length: 370, High: 190, Depth: 370 Peso neto 32 Kg. / Net weight 32 Kg.</p> | H-002 | 1.365,00 |
| | <p>Capacidad 30 litros. / Capacity 30 litres. Cinco niveles de potencia. / Five power levels. 30 programas para cocinado automático. / 30 programs for automatic cooking Botón de aumento de cocción en 20 segundos. / 20 seconds increase time button. Fuente de alimentación. 220/50hz. / Tension 220/50 Hz. Potencia salida: 1.300 W / Outgoing power: 1.300 W. Consumo total: 2.600 W / Total consumption: 2.600 W Nº Magnetron : 2 Frecuencia de funcionamiento: 2450 MHz. / Operating frequency: 2.450 W Dimensiones exteriores en mm.: / External dimensions in mm: Largo: 464, Alto: 368, Fondo: 557 / Length: 464, High: 368, Depth: 557. Dimensiones interiores en mm.: / Internal dimensions in mm: Largo: 370, Alto: 190, Fondo: 370 / Length: 370, High: 190, Depth: 370 Peso neto 32 Kg. / Net weight 32 Kg.</p> | H-003 | 1.365,00 |

**Hornos microondas Industriales
(Gran Potencia)**

- Totalmente fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10). Tanto interior como exteriormente.
- Diseñados especialmente para atender las necesidades de aquellos establecimientos que por su especialización necesiten utilizar microondas de alto rendimiento.
- Gran resistencia al cabo del tiempo.
- Iluminación interior de encendido automático.
- Óptima visibilidad del producto a través del cristal de la puerta.
- Botón de aumento de cocción en 20 segundos.

**Professional microwave ovens
(Extreme powerful)**

- Completely manufactured in stainless steel AISI-304 (18/10).
- Powerful professional microwave ovens, specially designed to cover the needs in medium and large sized food service.
- Great resistance after the time.
- Inner illumination of automatic ignition.
- Optimal visibility of the product through the glass door.
- 20 seconds increase time button.



MW-1900



MW-1900 A



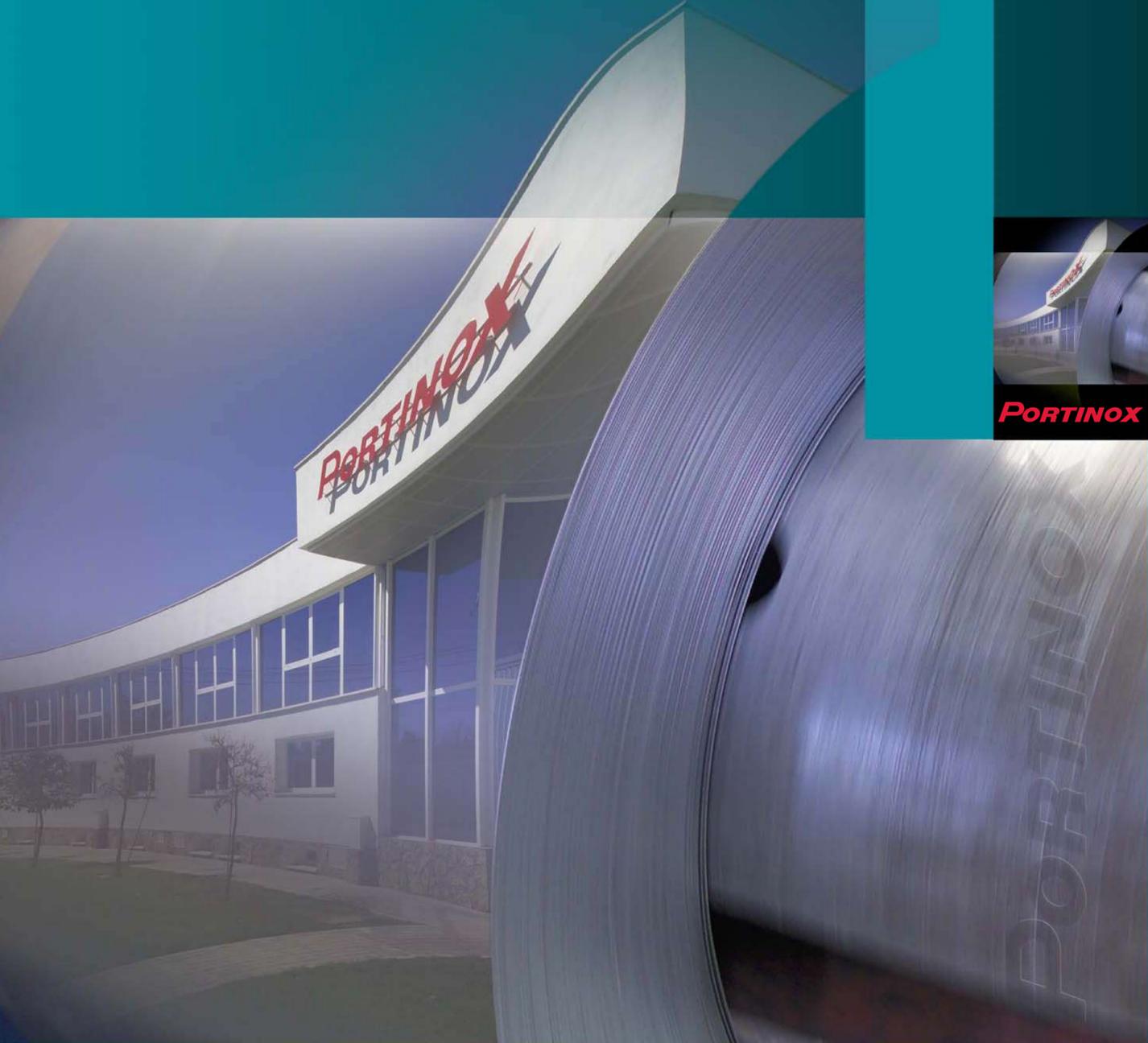
Hornos microondas industriales/Professional microwaves ovens

| HOMOLOGACIÓN CE | MODELO-CARACTERISTICAS/MODELS-CHARACTERISTICS | REFERENCIA | EUROS |
|--------------------------|---|------------|----------|
| MW-1900 Control Manual | <p>Capacidad 30 litros. / Capacity 30 litres. Cinco niveles de potencia. / Five power levels. Botón de aumento de cocción en 20 segundos. / 20 seconds increase time button. Fuente de alimentación. 220/50hz. / Tension 220/50 Hz. Potencia salida: 1.850 W / Outgoing power: 1.850 W. Consumo total: 3.200 W / Total consumption: 3.200 W Nº Magnetron : 2 Frecuencia de funcionamiento: 2450 MHz. / Operating frequency: 2.450 W Dimensiones exteriores en mm.: / External dimensions in mm: Largo: 464, Alto: 368, Fondo: 557 / Length: 464, High: 368, Depth: 557. Dimensiones interiores en mm.: / Internal dimensions in mm: Largo: 370, Alto: 190, Fondo: 370 / Length: 370, High: 190, Depth: 370 Peso neto 32 Kg. / Net weight 32 Kg.</p> | H-004 | 1.490,00 |
| MW-1900 A Touch controls | <p>Capacidad 30 litros. / Capacity 30 litres. Cinco niveles de potencia. / Five power levels. 30 programas para cocinado automatico. / 30 programs for automatic cooking Botón de aumento de cocción en 20 segundos. / 20 seconds increase time button. Fuente de alimentación. 220/50hz. / Tension 220/50 Hz. Potencia salida: 1.850 W / Outgoing power: 1.850 W. Consumo total: 3.200 W / Total consumption: 3.200 W Nº Magnetron: 2 Frecuencia de funcionamiento: 2450 MHz. / Operating frequency: 2.450 W Dimensiones exteriores en mm.: / External dimensions in mm: Largo: 464, Alto: 368, Fondo: 557 / Length: 464, High: 368, Depth: 557. Dimensiones exteriores en mm.: / External dimensions in mm: Largo: 370, Alto: 190, Fondo: 370 / Length: 370, High: 190, Depth: 370 Peso neto 32 Kg. / Net weight 32 Kg.</p> | H-005 | 1.490,00 |

PORTINOX
PORTINOX

PORTINOX
GRUPO **BSI**





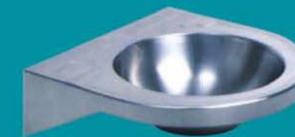
PORTINOX

Sanitarios
Sanitary Equipment

| | |
|---|-----|
| Lavabos / Washbasins | 227 |
| Urinarios / Urinals | 231 |
| Inodoros / WC pans | 233 |
| Placa turca / Asian squatting | 235 |
| Placa ducha / Shower tray | 235 |
| Fuentes / Fountains | 236 |
| Complementos sanitarios - Barras de apoyo / Sanitary complements - Grab bars | 238 |
| Lavabos antivandálicos / Vandal-proof washbasins | 245 |
| Inodoros antivandálicos / Vandal-proof wc pans | 247 |
| Placa turca / Asian squatting | 248 |
| Compactos / Vandal-proof combination units | 249 |
| Urinarios antivandálicos / Vandal-proof urinals | 250 |
| Placa ducha antivandálica / Vandal-proof shower tray | 250 |



PORTINOX



Sanitarios
Sanitary Equipment



Sanitarios
Sanitary Equipment

- **Lavabos** / Washbasins • **Urinarios** / Urinals • **Inodoros** / WC pans • **Platos de ducha** / Shower trays • **Fuentes** / Fountains
- **Complementos sanitarios** / Sanitary complements • **Barras de apoyo** / Grab bars • **Sanitarios antivándalicos** / Vandal-proof sanitarries

For both quality and design, PORTINOX has developed a wide range of stainless steel sanitary equipment as complement for the construction, hoping to cover your possible needs.

These products are durable and hygienic, very easy to clean, with an elegant design and high resistance to any kind of requirements. The sanitary range has been designed in stainless steel AISI-304, ranging from conventional to vandal-proof mounting. The latter is especially indicated for public washrooms, service stations, pubs, penitentiary centres, etc.

The Sanitary standard range of PORTINOX is made of high quality stainless steel AISI-304, DIN 1.4301, AENOR Z7CN18-09, BS304S31 y SS2333-28.

The cold forming by deep-draw process gives a high resistance superior to the ordinary materials. The using of stainless steel as a building material for sanitary objects is an ideal solution in concerning to the hygienic and cleaning as well as durability.

They are specially attractive to allow their installation in places, where their functionality and also a high level of design is demanded.

Using the same material and to make the installation in public washrooms according to the actual law, PORTINOX has created the accessories and help range for the disabled.

En la misma línea de calidad y diseño, PORTINOX ha desarrollado la gama de sanitarios en acero inoxidable, complemento para la construcción que esperamos cubra las necesidades que se les puedan presentar.

Estos productos son duraderos e higiénicos, con gran facilidad de limpieza, elegante diseño y excelente resistencia ante los actuales requisitos de uso.

La gama de sanitarios está realizada en acero inoxidable AISI-304, con opciones de montaje convencional o antivándalico. Están especialmente indicados para lavabos públicos, áreas de servicio, discotecas, centros penitenciarios, etc.

La gama standard de Sanitarios PORTINOX, está realizada en acero inoxidable de alta calidad AISI-304, DIN 1.4301, AENOR Z7CN18-09, BS304S31 y SS2333-28.

El proceso de conformado en frío mediante embutición confiere a los productos una robustez muy superior a la de los materiales convencionales.

El acero inoxidable como material de fabricación de elementos sanitarios, es ideal en lo referente a los aspectos de higiene y limpieza así como durabilidad.

Creados con formas especialmente atractivas, permiten su instalación en los lugares donde además de su funcionalidad se exija un diseño de alto nivel.

En el mismo material y al objeto de que las instalaciones de aseos públicos puedan cumplir con la legislación vigente, PORTINOX ha creado la gama de accesorios y ayuda a discapacitados.

PORTINOX
GRUPO **teka**

Sanitarios
Sanitary Equipment

Sanitarios
Sanitary Equipment



PORTINOX



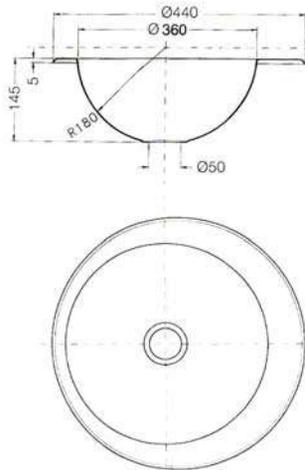
Lavabo para empotrar modelo LVR-36-E

Lavabo excéntrico diseñado para su colocación en encimera o para empotrar. Realizado en una sola pieza de acero inoxidable AISI-304 de 1 mm. de espesor, mediante proceso de embutición. Desagüe universal para válvulas de 1 1/4".

Nuestro acabado standard ofrece un exclusivo y elegante pulido brillo espejo.

Bajo pedido, se pueden suministrar con las siguientes características:

- Satinados.
- Con garras para fijación a encimera.
- Con orificio para posicionar el grifo.
- Orificio rebosadero



Vanity bowl model LVR-36-E

Eccentric round vanity bowl for on top mounting. Made of stainless steel AISI-304, 1 mm. thickness, manufactured in one piece by deep-drawn process (stamping). Universal waste hole of 1 1/4".

Our standard surface finish is an exclusive an elegant high mirror polish.

Available under request:

- Satin finish.
- Tap hole, overflow hole
- Welded fixing brackets (clamps).
- Electronic Tap, soap dispenser mod. DP-004



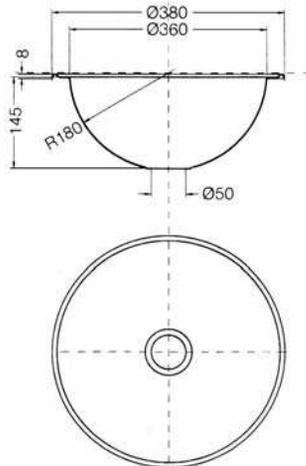
Lavabo para empotrar modelo LVR-36-C

Lavabo concéntrico diseñado para su colocación en encimera o para empotrar. Realizado en una sola pieza de acero inoxidable AISI-304 de 1 mm. de espesor, mediante proceso de embutición. Desagüe universal para válvulas de 1 1/4".

Nuestro acabado standard ofrece un exclusivo y elegante pulido brillo espejo.

Bajo pedido, se pueden suministrar con las siguientes características:

- Satinados.
- Orificio rebosadero.
- Pestaña plana.



Vanity bowl model LVR-36-C

Round vanity bowl for on top or under mounting. Made of stainless steel AISI-304, 1 mm. thickness, manufactured in one piece by deep drawn process (stamping). Universal waste hole of 1 1/4".

Our standard surface finish is an exclusive an elegant high mirror polish.

Available under request:

- Satin finish.
- Overflow hole.
- Flat edge (flat rim).



Lavabos / Washbasins

| | LVR-36-E-1 | LVR-36-E-2 | LVR-36-E-3 | LVR-36-C-1 | LVR-36-C-2 | LVR-36-C-3 |
|---|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| *Pulido espejo interior *Inside high mirror polish | | ✓ | | ✓ | | |
| *Pulido espejo interior y exterior *Inside and outside mirror polish | | ✓ | | | ✓ | |
| *Pulido espejo interior y exterior con rebosadero *Both sides high mirror polish with overflow | | | ✓ | | | ✓ |

*Pulido espejo realizado manualmente / *High mirror polish handmade

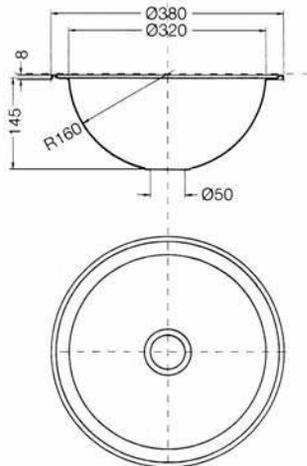
Lavabo para empotrar modelo LVR-32-C

Lavabo concéntrico diseñado para su colocación en encimera o para empotrar. Realizado en una sola pieza de acero inoxidable AISI-304 de 1 mm. de espesor, mediante proceso de embutición. Desagüe universal para válvulas de 1 1/4".

Nuestro acabado standard ofrece un exclusivo y elegante pulido brillo espejo.

Bajo pedido, se pueden suministrar con las siguientes características:

- Satinados.
- Orificio rebosadero.
- Con garras para fijación a encimera.
- Pestaña plana.



Vanity bowl model LVR-32-C

Round vanity bowl for on top or under mounting. Made of stainless steel AISI-304, 1 mm. thickness, manufactured in one piece by deep drawn process (stamping). Universal waste hole of 1 1/4".

Our standard surface finish is an exclusive an elegant high mirror polish.

Available under request:

- Satin finish.
- Overflow hole.
- Welded fixing brackets (clamps).
- Flat edge (flat rim).



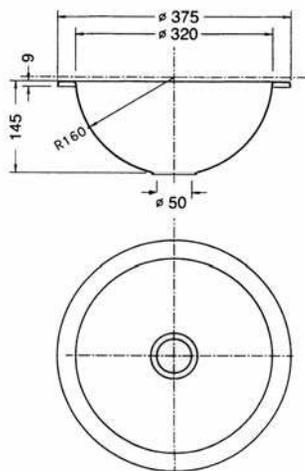
Lavabo para empotrar modelo LVR-32-CR

Lavabo concéntrico diseñado para su colocación en encimera o para empotrar. Realizado en una sola pieza de acero inoxidable AISI-304 de 1 mm. de espesor, mediante proceso de embutición. Desagüe universal para válvulas de 1 1/4".

Nuestro acabado standard ofrece un exclusivo y elegante pulido brillo espejo.

Bajo pedido, se pueden suministrar con las siguientes características:

- Satinados.
- Orificio rebosadero.
- Con garras para fijación a encimera.
- Pestaña plana.



Vanity bowl model LVR-32-CR

Round vanity bowl for on top or under mounting. Made of stainless steel AISI-304, 1 mm. thickness, manufactured in one piece by deep drawn process (stamping). Universal waste hole of 1 1/4".

Our standard surface finish is an exclusive an elegant high mirror polish.

Available under request:

- Satin finish.
- Overflow hole.
- Welded fixing brackets (clamps).
- Flat edge (flat rim).



Lavabos / Washbasins

| | LVR-32-C-1 | LVR-32-C-2 | LVR-32-C-3 | LVR-32-CR-1 | LVR-32-CR-2 | LVR-32-CR-3 |
|---|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|
| *Pulido espejo interior *Inside high mirror polish | ✓ | | | ✓ | | |
| *Pulido espejo interior y exterior *Inside and outside high mirror polish | | ✓ | | | ✓ | |
| *Pulido espejo interior y exterior con rebosadero *Both sides high mirror polish with overflow | | | ✓ | | | ✓ |

*Pulido espejo realizado manualmente / *High mirror polish handmade

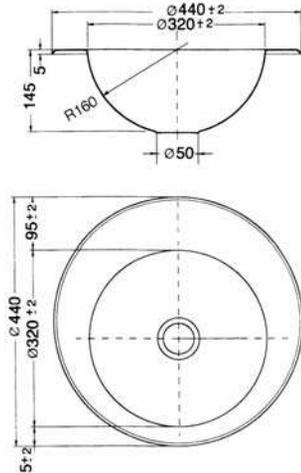
Lavabo para empotrar modelo LVR-32-E

Lavabo excéntrico diseñado para su colocación en encimera o para empotrar. Realizado en una sola pieza de acero inoxidable AISI-304 de 1mm. de espesor, mediante proceso de embutición. Desagüe universal para válvulas de 1 1/4".

Nuestro acabado standard ofrece un exclusivo y elegante pulido brillo espejo.

Bajo pedido, se pueden suministrar con las siguientes características:

- Satinados.
- Con orificio para posicionar el grifo.
- Orificio rebosadero.
- Con garras para fijación a encimera.



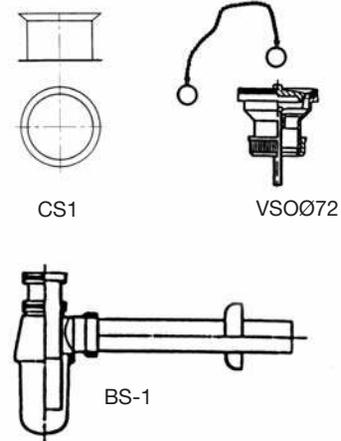
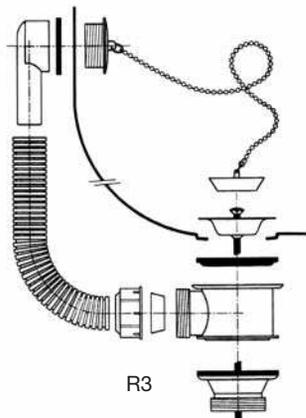
Vanity bowl model LVR-32-E

Eccentric round vanity bowl for on top or under mounting. Made of stainless steel AISI-304, 1 mm. thickness, manufactured in one piece by deep-drawn process (stamping). Universal waste hole of 1 1/4".

Our standard surface finish is an exclusive an elegant high mirror polish.

Available under request:

- Satin finish.
- Tap hole, overflow hole.
- Welded fixing brackets (clamps).
- Electronic tap, soap dispenser mod. DP-004.



Lavabos / Washbasins

| | LVR-32-E-1 | LVR-32-E-2 | LVR-32-E-3 | | |
|--|------------|------------|------------|--------|------|
| *Pulido espejo interior *Inside high mirror polish | ✓ | | | | |
| *Pulido espejo interior y exterior *Inside and outside high mirror polish | | ✓ | | | |
| *Pulido espejo interior y exterior con rebosadero *Both sides high mirror polish with overflow | | | ✓ | | |
| Accesorios / Accessories | R3 | CS1 | VD072 | VSO072 | BS-1 |
| Rebosadero (realizado en ABS-cromado) 1 1/4" Overflow (made of chrome-ABS) 1 1/4" | ✓ | | | | |
| Casquillo suplementario par grifería automática (realizado en latón) Supplement device for automatic taps (made of brass) | | ✓ | | | |
| Válvula (realizada en PVC) 1 1/4" Valve (made of PVC) 1 1/4" | | | ✓ | | |
| Válvula serie oro (realizada en ABS-cromado) 1 1/4" Golden series valve (made of chrome-ABS) 1 1/4" | | | | ✓ | |
| Bote sifónico (realizado en latón cromado) 1 1/4" Siphon (made of chrome-brass) 1 1/4" | | | | | ✓ |

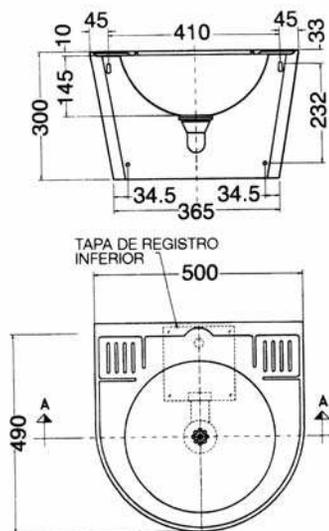
*Pulido espejo realizado manualmente / *High mirror polish handmade

Lavabo mural cerrado modelo LVR-36-S

Lavabo mural cerrado. Formado por bandeja embutida, diseñada con salvaaguas y jaboneras, que incorpora seno de $\varnothing 360$ mm. por 155 mm. de profundidad. Completado con cajón que oculta el sistema de desagüe. Todo el conjunto está realizado en acero inoxidable AISI-304, acabado pulido. Instalación: Mediante puerta de registro en la parte inferior.

Bajo pedido, se pueden suministrar con:

- Orificio para posicionar el grifo / Orificio rebosadero / Grifería electrónica.



Closed wall hung washbasin model LVR-36-S

Wall hung washbasin with casing fitted in order to protect the water inlet and outlet and two integrated soap holders. Made of stainless steel AISI-304, 1 mm. thickness. Stamped. Waste hole for 1 1/4". Installation: Accessible through concealed service hatch (door).

Available under request:

- Satin finish / Tap hole / Electronic Tap / Special outlet for vandal-proof applications / Overflow hole.

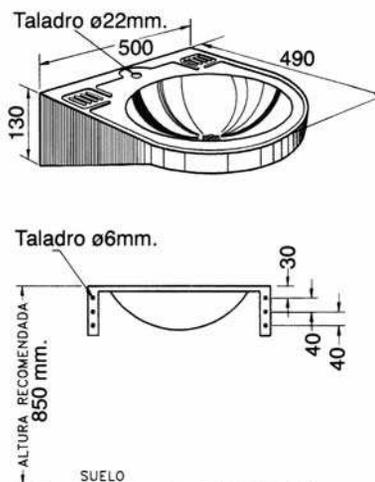


Lavabo mural abierto LVR-36-N

Lavabo mural abierto. Formado por bandeja embutida, diseñada con salvaaguas y jaboneras, que incorpora seno de $\varnothing 360$ mm. por 155 mm. de profundidad. Realizado en acero inoxidable AISI-304, acabado brillo.

Bajo pedido, se pueden suministrar con:

- Orificio para posicionar el grifo / Orificio rebosadero / Grifería electrónica.



Open wall hung washbasin model LVR-36-N

Wall hung washbasin with integrated support frames. Made of stainless-steel AISI-304, 1 mm. thickness. Stamped. Two integrated soap holders. Waste hole for 1 1/4"

Available under request:

- Satin finish / Tap hole / Electronic tap / Special outlet for vandal-proof applications / Overflow hole.



Urinario de pared modelo URC

Urinario de pared realizado en acero inoxidable AISI-304, acabado brillo/mate. Provisto de boquilla de barrido de 1/2" rosca gas y conexión a la red mediante manguito de Ø10 mm. Ø1/2" rosca gas (DN 15).

Su diseño garantiza la limpieza al presentar formas redondeadas. Se suministra con válvula de desague de Ø33 mm. y accesorios para sujeción a la pared.

Bajo pedido, se pueden suministrar con las siguientes características:

- Satinado.
- Separador de urinario.



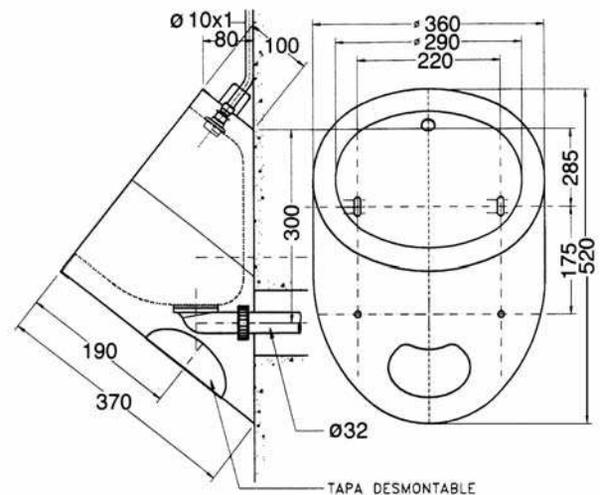
Wall urinal model URC

Round wall hung urinal made of stainless steel AISI-304. 1 mm. thickness. Stamped urinal bowl. High polished/brushed finish. Spray head 1/2" gas thread and flushing connection to a 10 mm Ø. sleeve or 1/2" gas thread (DN 15). Supplied with 33 mm Ø outlet valve and necessary hardware for wall mounting.

Accessible through service hatch. Round design guarantees easy cleaning.

Available under request:

- Satin finished.
- Urinal divider.



Urinario de pared modelo URB

Urinario de pared realizado en acero inoxidable AISI-304, acabado brillo/mate. Provisto de boquilla de barrido de 1/2" rosca gas y conexión a la red mediante manguito de Ø10 mm Ø 1/2" rosca gas (DN 15).

Su diseño garantiza la limpieza al presentar formas redondeadas. Se suministra con válvula de desague de Ø33 mm. y accesorios para sujeción a la pared.

Bajo pedido, se pueden suministrar con las siguientes características:

- Satinado.
- Separador de urinario.



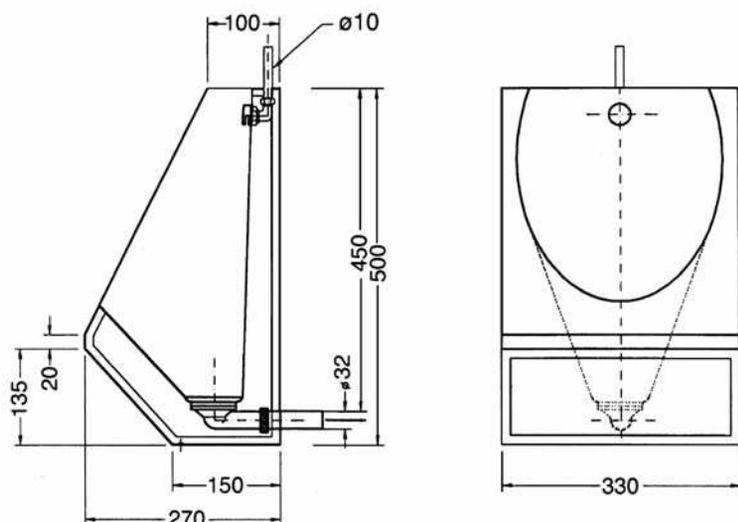
Wall urinal model URB

Round wall hung urinal made of stainless-steel AISI-304, 1 mm. thickness. Stamped urinal bowl. High polished/brushed finish. Spray head 1/2" gas thread and flushing connection to a 10 mm Ø. sleeve or 1/2" gas thread (DN 15). Supplied with 33 mm Ø outlet valve and necessary hardware for wall mounting.

Accessible through service hatch. Round design guarantees easy cleaning.

Available under request:

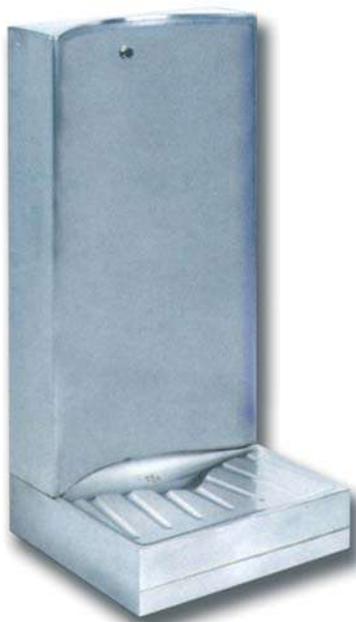
- Satin finished.
- Urinal divider.



Urinario mural de pie modelo UMP

Urinario mural de pie, diseñado para su colocación en batería. Realizado en acero inoxidable AISI-304, acabado brillo/mate.

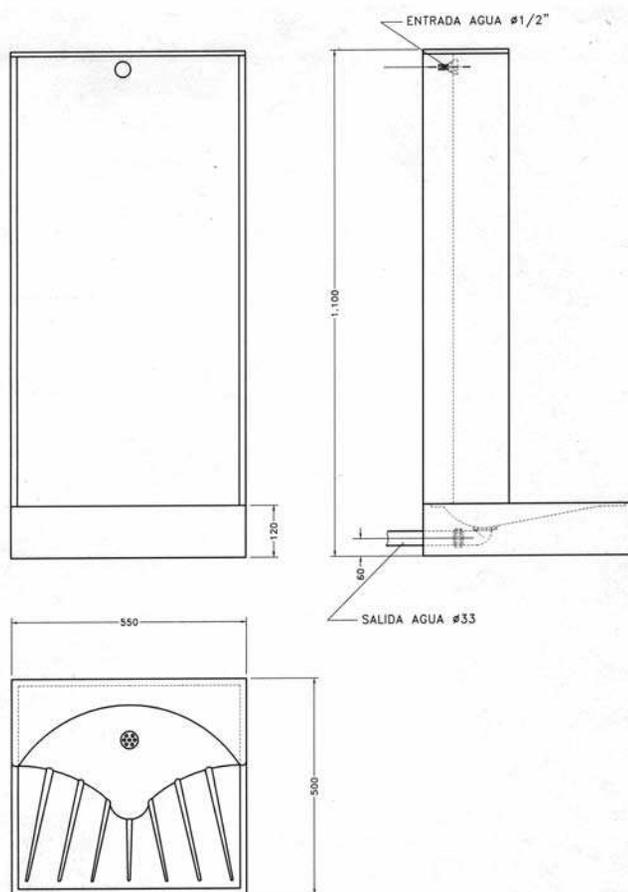
Provisto de boquilla de barrido de 1/2" rosca gas y conexión a la red mediante manguito de Ø10 mm. Desagüe mediante válvula de Ø33 mm. Todo el monoblock está rigidizado con poliuretano expandido.



Wall/Floor urinal model UMP

Floor standing urinal made of stainless steel AISI-304. High polished/brushed finish.

Supplied with a spray head of 1/2" gas thread and flushing connection to a 10mm. diam. sleeve. Supplied with 33 mm. Ø. outlet valve and fixing accessories. Polyurethane foamed. Multiple units possible under request.



Inodoro con peana modelo INP

Inodoro con peana, troncocónica, provisto para su fijación al suelo. Presenta un diseño especialmente ergonómico y elegante. Realizado en acero inoxidable AISI-304 (1.4301) fabricado mediante proceso de embutición y cumpliendo con la actual normativa europea de 6 litros EN-997. Compatible para descargas con fluxómetros y cisternas empotradas. Provisto con sistema de barrido perimetral para asegurar la limpieza. Incluye asiento tapadera de ABS y opcionalmente en madera maciza. Para evitar abolladuras se suministra con poliuretano expandido.

Toma de agua: Horizontal o vertical mediante casquillo Ø 53 mm, realizada en acero inoxidable.

Desagüe: Horizontal o vertical mediante sifón realizado en acero inoxidable de Ø 100 mm.



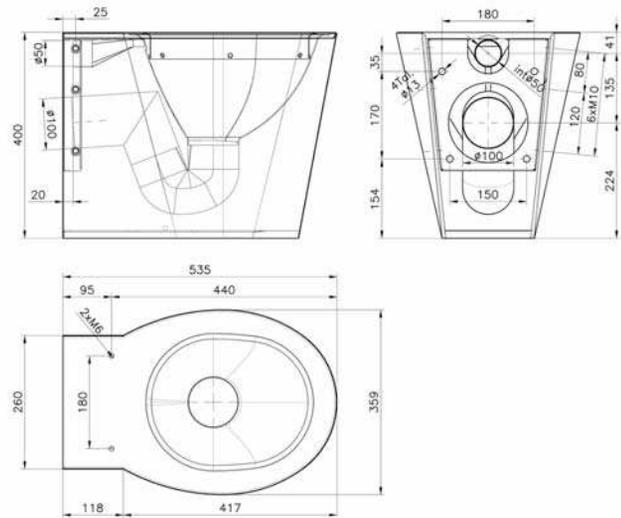
European floor WC pan model INP

Conical floor WC pan provided with an extreme elegant and ergonomic design, made of stainless steel AISI-304. (1.4301). Stamped WC bowl. Complies with the actual European 6-Liter Norm EN-997. Compatible for self-closing flushing and concealed cisterns. Includes a high quality cover seat in ABS or wood available in different colours. Supplied with expanded polyurethane in order to avoid humps and noise.

Inlet: Stainless steel horizontal or vertical inlet of Ø 53 mm.

Trap: Stainless steel P or S-Trap of Ø 100 mm.

Available under request: Handicapped version (INP-H).



Posibilidades de conexión/Connections

| | INP-E/V-S/V | INP-E/H-S/V | INP-E/V-S/H | INP-E/H-S/H |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Toma de agua vertical, sifón vertical/Vertical water inlet, S-trap | ✓ | | | |
| Toma de agua horizontal, sifón vertical/Horizontal water inlet, S-trap | | ✓ | | |
| Toma de agua vertical sifón horizontal/Vertical water inlet, P-trap | | | ✓ | |
| Toma de agua horizontal, sifón horizontal/Horizontal water inlet, P-trap | | | | ✓ |

Inodoro suspendido modelo INS

Inodoro suspendido con peana troncocónica. Presenta un diseño especialmente ergonómico y elegante. Realizado en acero inoxidable AISI-304 (1.4301) fabricado mediante proceso de embutición y cumpliendo con la actual normativa europea de 6 litros EN-997. Compatible para descargas con fluxómetros y cisternas empotradas de acuerdo con la normativa EN-38. Provisto con sistema de barrido perimetral para asegurar la limpieza. Incluye asiento tapadera de ABS y opcionalmente en madera maciza. Para evitar abolladuras se suministra con poliuretano expandido.

Toma de agua: Horizontal o vertical mediante casquillo Ø 53 mm. realizada en acero inoxidable.

Desagüe: Horizontal mediante sifón realizado en acero inoxidable de Ø 100 mm.

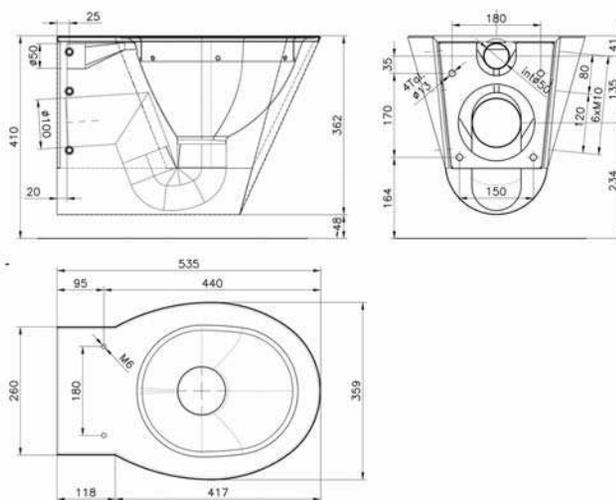


European wall hung WC pan model INS

Conical wall hung floor WC pan provided with an extreme elegant and ergonomic design, made of stainless steel AISI-304. (1.4301). Stamped WC bowl. Complies with the actual European 6 Liter Norm EN-997. Compatible for self-closing flushings and concealed cisterns according to EN-38. Includes a high quality cover seat in ABS or wood available in different colours. Supplied with expanded polyurethane in order to avoid humps and noise.

Inlet: Stainless steel horizontal or vertical inlet of Ø 53 mm.

Trap: Stainless steel P-Trap of Ø 100 mm.



Inodoro para empotrar modelo INE

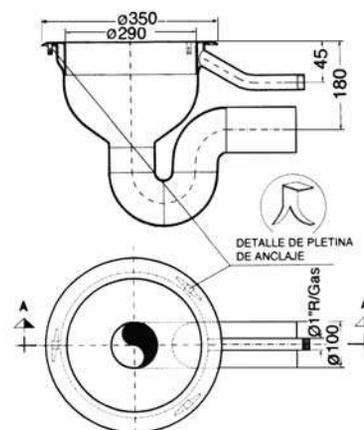
Inodoro para empotrar en obra realizado en acero inoxidable AISI-304, acabado brillo/mate. Sistema de barrido perimetral que asegura la limpieza de la taza. Conexión a red mediante tubería de 1" rosca gas.

Desagüe mediante sifón de acero inoxidable de Ø100 mm.



Built in WC Pan model INE

Built in toilet made of stainless steel AISI-304. Perimetral flushing system. Stainless steel siphon ø100 mm. Back water inlet connection 1" gas thread sleeve.



Placa turca modelo PT

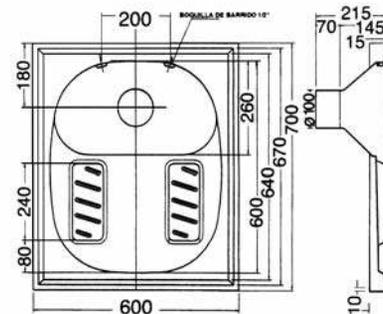
Realizada en acero inoxidable AISI-304, acabado mate. Embutida en una sola pieza, lo que hace que no existan zonas de acumulación de suciedad.

Posapies con perfiles antideslizantes. Incorpora dos boquillas de barrido de 1/2" rosca gas. Desagüe mediante tubo de Ø100 mm.



Asian Squatting model PT

One piece deep-drawn Asian Squatting WC pan made of stainless steel AISI-304. Satin finish. Foot holder with non-skid surface. For recessed mounting. With two 1/2" gas thread flushing valves and Ø100 mm. draining tube.



Placa de ducha modelo PD y modelo PDN 800

Placa de ducha para empotrar o montar en superficie. Realizada en una sola pieza de acero inoxidable AISI-304, acabado mate. Fabricada mediante proceso de embutición en una sola pieza. Piso con perfiles antideslizantes en forma de rayos solares en el modelo PD.

Desagüe mediante valvula de PVC en escuadra de Ø33 mm.

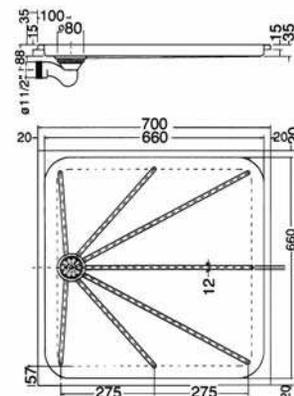
Medidas: PD: 700x700x45 mm. / PDN 800: 800x800x80 mm.



Shower tray model PD and model PDN 800

Shower tray manufactured in one piece by deep-drawn process made of stainless steel AISI-304. Satin finish. Floor with non-skid surface forming sunrays in model PD. For recessed or surface mounting. Drain valve: Ø33 mm. PVC square valve.

Sizes: PD: 700x700x45 mm. PDN 800: 800x800x80 mm.



Placa de ducha modelo PDS

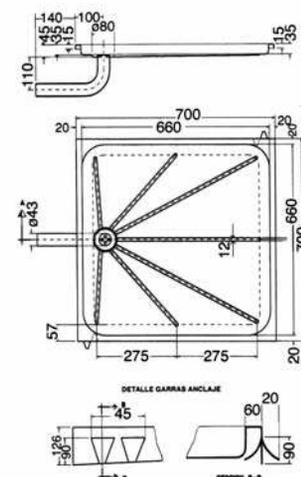
Placa de ducha diseñada exclusivamente para empotrar. Realizada en acero inoxidable AISI-304, acabado mate. Fabricada mediante proceso de embutición en una sola pieza. Piso con perfiles antideslizantes en forma de rayos solares.

Desagüe antivandálico mediante tubo de acero inoxidable de Ø43 mm.



PDS Shower tray

Shower tray specially designed to built in. Manufactured in one piece by deep-drawn process made of stainless steel AISI-304. Satin finish. Floor with non-skid surface. For recessed mounting. Vandal-proof drain valve with stainless steel ø43 mm. outlet pipe.



Fuente de agua fría modelo FO-001 y FO-002

Especialmente atractiva, permitiendo su instalación en lugares donde además de su funcionalidad, se exija un diseño y calidad de materiales de alto nivel. Realizada en acero inoxidable AISI-304 terminación brillo en la bandeja y esmerilado en la envolvente.

El modelo FO-002 incorpora caño en forma de cuello de cisne, que permite el llenado de botellas.

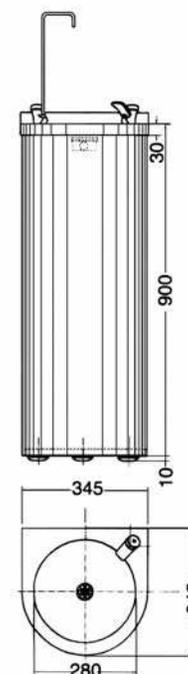
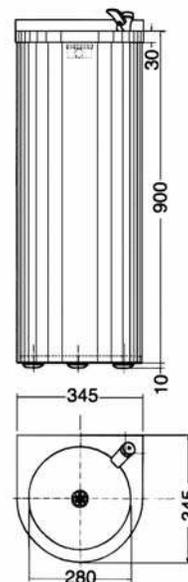
Bajo pedido se puede suministrar sin unidad de frío.



FO-001



FO-002



Cold water fountain model FO-001 and FO-002

This extremely attractive fountain can be installed in different places where high quality materials and design are demanded apart from its functional character. It is made of stainless steel AISI-304. The basin is high polished finish and the support cover is grinded finish.

The model FO-002 incorporates a bottle and glass filling spout. Under request they can be supplied without cold unit.

Fuentes de agua fría / Cold water fountain

| | FO-001 | FO-002 |
|---|---------|---------|
| Producción/Production | 25 l/h. | 25 l/h. |
| Capacidad del depósito/Tank capacity | 6 l. | 6 l. |
| Potencia del compresor/Compressor power | 1/6 CV. | 1/6 CV. |

Fuente de agua pública modelo FP-001

Destinadas, como su nombre indica, al uso público (colegios, parques, etc.) La fabricación estándar, en acero inoxidable AISI-304. Para lugares de ambiente marino, se realiza en acero inoxidable AISI-316, lo que garantiza que su aspecto permanezca inalterable. El acabado de la bandeja es brillo, y el del pedestal esmerilado. El interior está espumado con poliuretano expandido de alta densidad, que garantiza la resistencia a la abolladura.

Bajo pedido:

- Se pueden suministrar con diferentes alturas.



FP-001

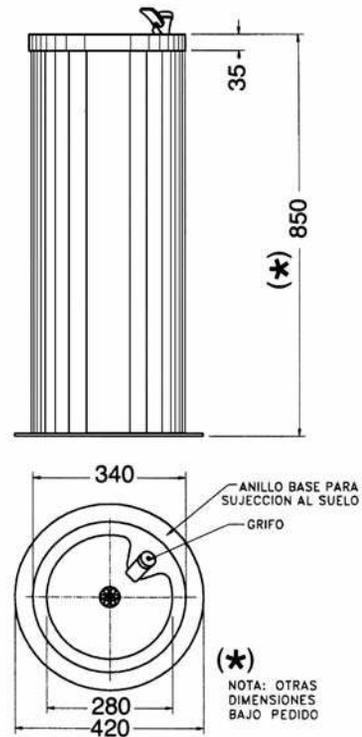
Anillo de fijación / Fixation ring

Public drinking fountains model FP-001

Designed for public use like schools, parks, and so on. It's standard production is made of stainless steel AISI-304. For coastal areas it is made of stainless steel AISI-316 wich guarantees its unchanging aspect. The inside part is supplied with a polyurethane spread filling to avoid humps.

Under request:

- Can be supplied in different high.



COMPLEMENTOS SANITARIOS / BARRAS DE APOYO

SANITARY COMPLEMENTS / GRAB BARS

La gama de complementos sanitarios PORTINOX, está ideada para completar las instalaciones de aseos públicos.

Siguiendo la línea de nuestros fabricados, estos elementos también están realizados en acero inoxidable AISI-304, DIN 1.4301, AENOR Z7CN18-09, BS 304S31 y SS 2333-28.

En el mismo material y al objeto de que las instalaciones de aseos públicos puedan cumplir con la legislación vigente, PORTINOX ha creado la gama de accesorios y ayuda a discapacitados, teniendo en cuenta que además de cumplir con su función, sean de fácil limpieza y total higiene. El acero inoxidable es muy resistente y su superficie permanece inalterable con el uso.

The sanitary complements of PORTINOX are made to complete installations in public washrooms. Following the range of our products these elements are also made of stainless steel AISI-304, DIN 1.4301, AENOR Z7CN18-09, BS304S31 y SS 2333-28.

Using the same material and to make the installation in public washrooms according to the actual law, PORTINOX has created the accessories and help range for the disabled. Not only taking into account their function but also a complete hygiene and easy cleaning. Stainless steel is very resistant and its surface remains unchanging.



Secamanos modelo SM-001/SM-002

Secador de manos para instalación mural, con pulsador modelo SM-001 o mediante célula fotoeléctrica modelo SM-002.

- Carcasa de acero inoxidable.
- Acabado: Satinado o pulido.
- Tensión / Frecuencia: 230V/50-60 Hz.
- Motor: 5.500 rpm 250W (1/3 HP)
- Potencia total: 2.450W
- Volumen de aire: 4.300 litros/minuto
- Velocidad de aire: 95 Km/h.
- Consumo eléctrico: 10,6 a
- Homologación:
CE73/23CEE+93/68/CEE+83/336/CEE+92/31/CEE



Hand dryer model SM-001/SM-002

Hand dryer for mural installation with push button model SM-001 or sensor model SM-002.

- Stainless steel chassis.
- Surface finish: Satin or polish.
- Power supply: 230/50-60 Hz.
- Engine: 5.500 rpm 250W (1/3 HP).
- Total electrical power: 2.450W.
- Air volume: 4.300 litres/minute.
- Air speed: 95 Km/h.
- Electrical spent: 10,6 a
- Homologations:
CE73/23CEE+93/68/CEE+83/336/CEE+92/31/CEE

Dispensador de toallas modelo DT-001

Dispensador de toallas plegadas y engarzadas. Fabricado en acero inoxidable AISI-304.

- Recambio: Papel plegado en zig zag, en cajas de 30 paquetes de 150 servicios.

Towel dispenser model DT-001

Towel dispenser of fold and hooked towels. It is made of stainless steel AISI-304.

- Refil: Fold zigzag paper, in boxes of 30 packets of 150 uses each one.



Contenedor de compresas modelo CE-001

Contenedor de compresas para montaje empotrado. Con puerta abatible de cierre automático y cerradura de seguridad realizado en acero inoxidable AISI-304.

- Capacidad: 6 litros.

Sanitary towel container model CE-001

Sanitary towel container for installing on surfaces. It has got a separated shelf for bags, handbags, utilities, and so on. It is made of stainless steel AISI-304

- Capacity: 6 litres



Contenedor de compresas Modelo CE-002

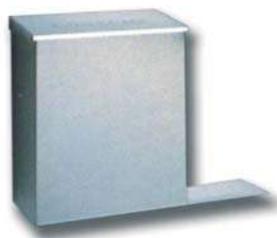
Contenedor de compresas para montaje en superficie. Con repisa separada para utilidades de bolsos, bolsas, etc. Realizado en acero inoxidable AISI-304.

- Capacidad: 5 litros.

Sanitary towel container Model CE-002

Sanitary towel container for installing on surfaces. It has got a separated shelf for bags, handbags, utilities, and so on. It is made of stainless steel AISI-304

- Capacity: 5 litres



Dosificador de jabón modelo DP-001

Dosificador de jabón vertical. Realizado en acero inoxidable AISI-304. Acabado satinado en superficies vistas, equipado con visor de nivel de jabón, anclaje a la pared disimulado, resistente al vandalismo con llave de seguridad, la valvula se proyecta 62 mm.

- Capacidad: 1,1 kg.



Soap dispenser model DP-001

Vertical soap dispenser. It's made of stainless steel AISI-304. It has got a satin finish on visible surfaces, it's provided with a soap level indicator and a hidden fixation to the wall, it's vandal-proof resistant with a security key. It's valve projects 62 mm.

- Capacity: 1,1 kg.

Dosificador de jabón modelo DP-002

Dosificador de jabón horizontal. Realizado en acero inoxidable AISI-304. Acabado satinado en superficies vistas, equipado con visor de nivel de jabón, anclaje a la pared disimulado, resistente al vandalismo con llave de seguridad, la valvula se proyecta 62 mm.

- Capacidad: 1,1 kg.



Soap dispenser model DP-002

Horizontal soap dispenser. It's made of stainless steel AISI-304. It has got a satin finish on visible surfaces, it's provided with a soap level indicator and a hidden fixation to the wall, it's vandal-proof resistant with a security key. It's valve projects 62 mm.

- Capacity: 1,1 kg.

Dosificador de jabón modelo DP-003

Dosificador de jabón equipado con piston autolavable con sello circular de BUNA-N. Contenedor interior plástico en carcasa de acero inoxidable con ventanas laterales para visualizar el nivel de jabón. Tapón de llenado con cadenilla situado en la parte superior, se desbloquea con llave especial, anclaje a la pared disimulado, para montaje en superficie.

- Capacidad: 345 g.



Soap dispenser model DP-003

Soap dispenser equipped with a self-washable piston with a circular seal of BUNA-N. It has got an inside plastic container in a stainless chassis with side windows to see the soap level. This container is provided with a filling cap with a little chain on the upper part which can be unlocked using a special key. Hidden wall fixation, it's designed for installing on surfaces.

- Capacity: 345 g.

Dosificador de jabón modelo DP-004

Dosificador de jabón para encastrar, fabricado en acero inoxidable AISI-304, tubo central roscado de 118 mm. de largo y 23 mm. de diámetro. Boquilla de 100 mm. de largo, rellenable por la parte superior, dotado de llave de seguridad.

- Capacidad: 600 ml.



Soap dispenser model DP-004

Soap dispenser to built in, it's made of stainless steel AISI-304. Central threaded pipe 118-mm. long and 23-mm. diameter. It has got a 100-mm. long stem. It can be refilled by its upper part. It gets a safety key.

- Capacity: 600 ml.

Portarrollos doble modelo PRP-001

Portarrollos de papel higiénico automático de doble rollo, fabricado en acero inoxidable AISI-304. Al agotarse el rollo inferior cae automáticamente el superior. Toda la carcasa está soldada, puerta de cierre con llave, acabado satinado. Para montaje en superficie.

- Dimensiones: 268x143x87 mm.



Toilet roll holder model PRP-001

Double automatic toilet roll holder, it's made of stainless steel AISI-304. When the down roll is finished, the above roll falls down, the chassis is completely welded with a satin finish. Includes a lock door. To be fixed on a surface.

- Dimensions: 268x143x87 mm.

Portarrollos modelo PRP-002

Portarrollos de papel higiénico con tapa. Construido en acero inoxidable AISI-304 con acabado barnizado brillante. Eje de polietileno.

- Dimensiones: 68x131x150 mm.

Toilet roll holder model PRP-002

Toilet roll holder with a cover. It's made of stainless steel AISI-304 with a polish varnished finish. Polyethylene axle.

- Dimensions: 68x131x150 mm.



Portarrollos modelo PRP-003

Portarrollos de papel higiénico de rollo sencillo con tapa, alojamiento de acero inoxidable AISI-304 y eje de plástico cromado. Acabado barnizado brillante, para montaje empotrado.

- Dimensiones: 156x156x46 mm.
- Encastre: 137x137x50 mm.

Toilet roll holder model PRP-003

Simple toilet roll holder with cover accommodation of stainless steel AISI-304 and chrome brass axle, to be built in the wall.

- Dimensions: 156x156x46 mm.
- Built in dimensions: 137x137x50 mm.



Portarrollos modelo PRP-004

Portarrollos de papel higiénico de acero inoxidable AISI-304 con tapa, para montaje en superficie.

- Dimensiones: 162x162x95 mm.

Toilet roll holder model PRP-004

Toilet roll holder made of stainless steel AISI-304 with cover, to be fixed on a surface.

- Dimensions: 162x162x95 mm.



Percha modelo PP-001

Percha para ropa y toallas fabricada en latón cromado de \varnothing 57 mm. sobresale 81 mm. de la pared.



Hanger model PP-001

Clothes and towels hanger made of chrome brass \varnothing 57 mm. It overhangs, 81 mm from the wall.

Percha modelo PP-002

Percha para ropa y toallas fabricada en acero inoxidable AISI-304. Diseñada con tope de goma de 31 mm. de proyección.



Hanger model PP-002

Clothes and towels hanger made of stainless steel AISI-304. Designed with a rubber stop which projects to 31 mm.

Gancho modelo GP-001

Gancho para ropa sencillo, fabricado en acero inoxidable AISI-304. Proyección 40 mm. Equipado con elementos de montaje.



Hook model GP-001

Simple clothes hook made of stainless steel AISI-304. Projection 40 mm. Includes all fitting elements.

Gancho modelo GP-002

Gancho para ropa fabricado en acero inoxidable AISI-304. Proyección 46 mm. Ancho: 56 mm. Equipado con elementos de montaje.



Hook model GP-002

Clothes hook made of stainless steel AISI-304. Projection 46 mm. Width: 56 mm. Includes all fitting elements.

Cenicero modelo CP-001

Cenicero de vertido, fabricado en acero inoxidable AISI-304 con visagra para permitir su vaciado.



Ashtray model CP-001

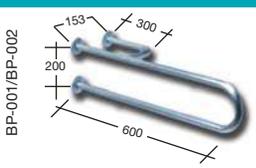
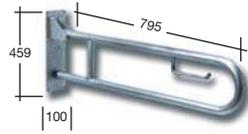
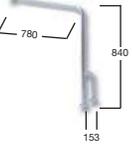
Ashtray with tilting tray made of stainless steel AISI-304 with a hinge to an easy pouring out.

Barras de apoyo

Especialmente indicadas para residencias para la 3ª edad, centros de rehabilitación, hospitales y geriátricos entre muchos otros. Completamente fabricadas en acero inoxidable AISI-304 acabado satinado y tubo de \varnothing 32 mm. Ofreciendo una sujeción segura aun con manos mojadas. Incluye unas pletinas embellecedoras de \varnothing 75 mm. con sistema de rosca que ocultan los tornillos y tacos de sujeción que acompañamos. El sistema de fijación soporta en cualquier dirección un peso mínimo de 150 kg. La separación de 45 mm. entre la barra y la pared evita la introducción del brazo entre ellos, de acuerdo con las normativas vigentes UNE 41523:2001 y DIN 18024. La denominación izquierda-derecha corresponde a las barras vistas de frente, y no desde la posición del usuario

Grab bars

Specially indicated for elderly homes, rehabilitation centre, hospitals and geriatrics among much others. Grab bars are completely manufactured in stainless steel AISI-304 with a satin surface finish against slipping with a ergonomical and comfortable tube diameter of 32 mm. Mounting cover plate of \varnothing 75 mm. with an easy threaded fixing system. Fixing material like screws and dowels are included. The system of fixation resists a minimal load of 150 Kg. Distance between wall and grab bar is 45 mm. in order to avoid accidents according to UNE 41523:2001 and DIN 18024. Left or right bar is front view not like normal user position.

| Ref. | Descripción/Description |
|------------------------|--|
| BP-001/BP-002 |  <p>Barra de apoyo de pared diseñada para inodoros, lavabos, bidet, bañera y asientos. <i>Side bar designed for toilets, washbasins, bidets, bathtub and seats.</i> BP-001: Izquierda/Left. BP-002: Derecha/Right.</p> |
| BP-003 |  <p>Pasamanos de pared horizontal - vertical con ángulo de 90° diseñadas para duchas y bañeras. <i>Two way bar designed for showers and bathtubs.</i> BP-003: Para esquina izquierda/For left corner. BP-004: Para esquina derecha/For right corner.</p> |
| BP-005 |  <p>Barra de apoyo abatible con portarrollos especialmente diseñada para inodoros. <i>Fold down bar with toilet roll holder especially designed for toilets</i></p> |
| BP-006 |  <p>Pasamanos de pared horizontal diseñadas para duchas y bañeras. <i>Horizontal corner bar designed for showers and bathtubs.</i> BP-006: Para esquina derecha e izquierda/For right and left corner</p> |
| BP-007/008/009/018/019 |  <p>Pasamanos de pared horizontal - vertical / Horizontal-vertical grab bar BP-007: Longitud de 305 mm. / Length of 305 mm. BP-008: Longitud de 457 mm. / Length of 457 mm. BP-018: Longitud de 610 mm. / Length of 610 mm. BP-009: Longitud de 760 mm. / Length of 760 mm. BP-019: Longitud de 915 mm. / Length of 915 mm.</p> |
| BP-010 |  <p>Barra de apoyo lateral con ángulo de 135° diseñada para inodoros, bidet, duchas, y bañeras. <i>Angle bar of 135° designed for toilets, bidet, showers and bathtubs.</i> BP-010: Para su colocación a la derecha e izquierda/For right and left position.</p> |
| BP-012/013 |  <p>Barra de apoyo horizontal-vertical con ángulo de 90° para inodoros, bidet, duchas y lavabos. <i>Horizontal and vertical angle bar of 90° designed for toilets, bidet, showers and basins.</i> BP-012: Izquierda/Left. BP-013: Derecha/Right.</p> |
| BP-014 |  <p>Barra de apoyo pared-suelo especialmente diseñada para inodoros. <i>Horizontal and vertical angle bar of 90° designed for toilets, bidet, showers and basins.</i> BP-014: Izquierda/Left. BP-015: Derecha/Right.</p> |
| ADP-001 |  <p>Asiento plegable para ducha completamente fabricado en acero inoxidable AISI-304 (1.4301). <i>Lift up chair specially designed for shower made of stainless steel AISI-304 (1.4301).</i></p> |

EQUIPOS ANTIVANDÁLICOS VANDAL-PROOF EQUIPMENT

La gama antivandálica de sanitarios PORTINOX, está realizada en acero inoxidable de grueso espesor, calidad AISI-304, DIN 1.4301, AENOR Z7CN18-09, BS 304S31 Y SS 2333-28.

Su utilización es altamente recomendada en: Instituciones penales, hospitales, psiquiátricos, centros de detenidos locales y provinciales, celdas preventivas en juzgados y comisarías de policía, estadios y centros polideportivos, parques y aseos públicos, áreas de descanso públicas, bases militares, edificios de oficinas, fábricas, hoteles, etc.

El aspecto que inclina la balanza hacia este tipo de material es el alto grado de antivandalismo, no sólo por la imposibilidad de rotura, con el consiguiente beneficio de no producir, con los mismos objetos arrojados y/o cortantes por parte de los usuarios, sino por la seguridad de no favorecer el riesgo de autolesión, ya que este tipo de elementos se han diseñado con aristas redondas, sin ángulos vivos y con filos no cortantes.

Referente a los aspectos relativos a sistemas de instalación, fijación y montaje, también estos equipos se han estudiado y diseñado especialmente, de manera que sean útiles para el uso que se les va a exigir.

The vandal-proof sanitary range of PORTINOX is made of stainless steel, quality AISI-304, DIN 1.4301, AENOR Z7CN18-09, BS 304S31 and SS 2333-28.

His use is highly recommended in: Penal institutions, hospitals, psychiatrics, local and regional detention centres, court cells and police departments, stadiums and sport centres, parks and public washrooms, public recreation areas, military barracks, office buildings, factories, hotels, etc.

The argument in favour of this material is its high degree of resistance against vandalism, is its not only impossible to break and can therefore not be used to produce sharpedged pieces which could be used by the inmates, but it is also safe concerning the risk of injuries or selfmutilation since these products are manufactured with rounded edges.

Regarding mounting, installation and fixing, these products are developed and designed corresponding to the special use intended.



Lavabo antivandálico modelo LVR-36-SA/LVR-32-SA

Lavabo especialmente diseñado para instalaciones que exijan un alto grado de seguridad, ideado para su colocación en ángulo. Realizado en acero inoxidable AISI-304.

Formado por encimera que incorpora seno semiesférico de diámetro 360 mm. en el modelo LVR-36-SA y 320 mm. en el modelo LVR-32-SA, perfil salvaaguas y jaboneras.

Incorpora para su fijación a la pared envolvente troncocónica o recta, totalmente cerrada, realizada en el mismo material, con sistema de sujección antivandálico para amarre en galería de servicios.

Todo el conjunto está rigidizado con espuma de poliuretano expandido. Desagüe mediante tubo de acero inoxidable de diámetro 33 mm. (roscado 1" gas).



LVR-36-SA



LVR-32-SA

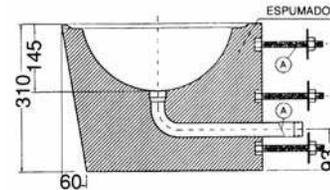
Vandal-proof washbasin model LVR-36-SA/LVR-32-SA

Wall mounted washbasin is specially designed for installations which demand a high degree of safety and it's thought to be angle placed. It's made of stainless steel AISI-304.

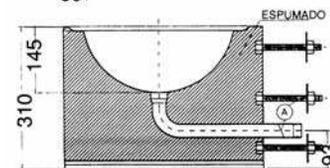
Formed by a surface work which gets a semiespheric bowl of 360 mm diameter in model LVR-36-SA and 320 mm. in model LVR-32-SA, safe water shapes and soapdishes. It incorporates to its fixation to the wall, straight or conical cover, completely closed (made of the same material) and vandal-proof fixation system for line up in a row.

The whole basin is filled with expanded polyurethane supplied with a stainless steel drain of \varnothing 33 mm. (1" gas thread, external thread).

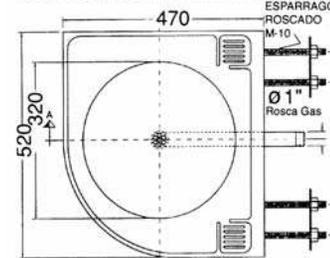
LVR-36-SAT



LVR-36-SAR

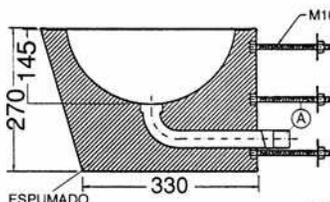


A.-LONGITUD A DEFINIR POR EL ANCHO DEL MURO

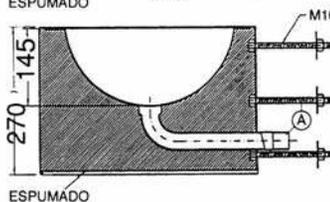


Medidas/Measures: 520x470x310mm.

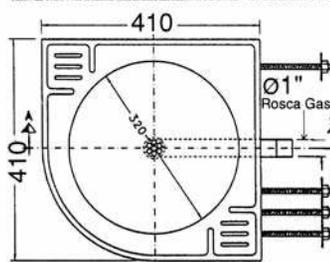
LVR-32-SAT



LVR-32-SAR



A.- LONGITUD A DEFINIR POR EL ANCHO DEL MURO



Medidas/Measures: 410x410x270 mm.

Lavabo antivandálico modelo LVR-36-SC/LVR-32-SC

Lavabo central especialmente diseñado para instalaciones que exijan un alto grado de seguridad realizado en acero inoxidable AISI-304.

Formado por encimera que incorpora seno semiesférico de diámetro 360 mm. en el modelo LVR-36-SC y 320 mm. en el modelo LVR-32-SC, perfil salvaaguas y jaboneras.

Incorpora para su fijación a la pared envolvente troncocónica o recta, totalmente cerrada, realizada en el mismo material, con sistema de sujeción antivandálico para amarre en galería de servicios.

Todo el conjunto está rigidizado con espuma de poliuretano expandido. Desagüe mediante tubo de acero inoxidable de diámetro 33 mm. (roscado 1" gas).



LVR-36-SC



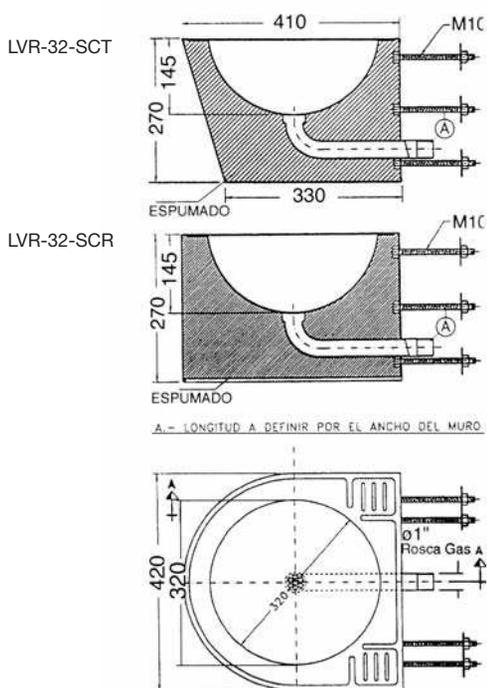
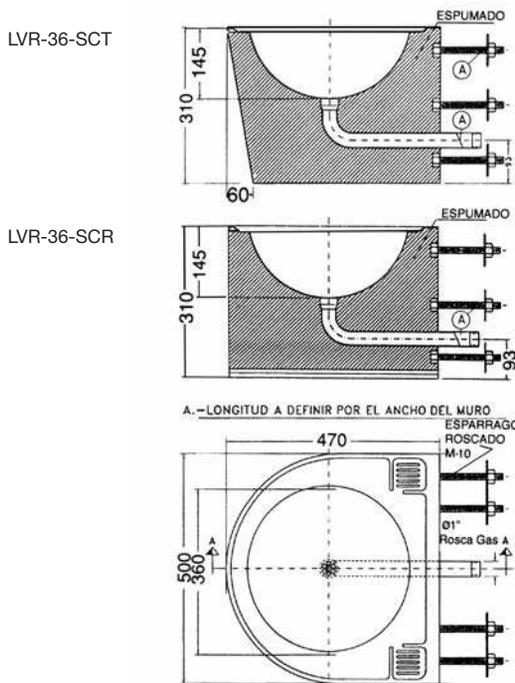
LVR-32-SC

Vandal-proof washbasin model LVR-36-SC/LVR-32-SC

Central wall mounted washbasin is specially designed for installations which demand a high degree of safety. It's made of stainless steel AISI-304.

Formed by a surface work which gets a semiespheric bowl of 360 mm diameter in model LVR-36-SC and 320 mm. in model LVR-32-SC, safe water shapes and soapdishes. It incorporates to its fixation to the wall, straight or conical cover, completely closed (made of the same material) and vandal-proof fixation system for line up in a row.

The whole basin is filled with expanded polyurethane supplied with a stainless steel drain of \varnothing 33 mm. (1" gas thread, external thread).



Inodoro antivandálico modelo INPT/INPR

Inodoro con peana troncocónica (INPT) e inodoro con peana recta (INPR) especialmente diseñados para instalaciones que exijan un alto grado de seguridad frente al vandalismo. Realizado en acero inoxidable AISI-304 acabado brillo/mate.

Sistema de barrido perimetral para asegurar la limpieza de la taza.

Provisto de tubería y racor para conexión a la red de 1" rosca gas, incorpora sifón de acero inoxidable de diámetro 73 ó 100 mm. con salida horizontal.

Sistema de sujeción antivandálico para amarre en galería de servicios. Todo el conjunto está rigidizado con poliuretano expandido.

Bajo pedido: Para discapacitados, 700x360x500 mm.



INPT



INPR

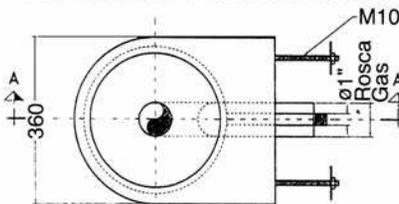
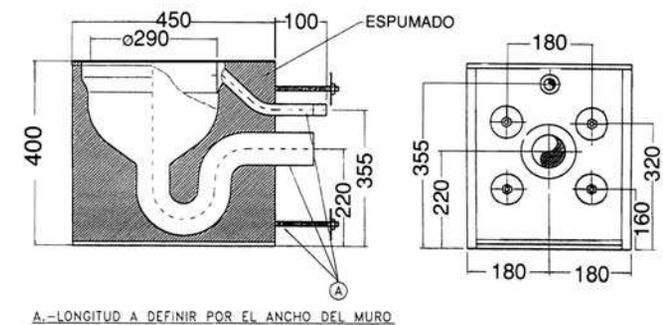
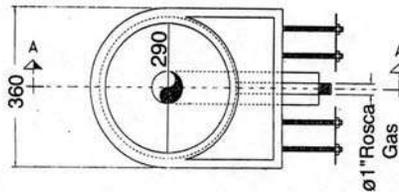
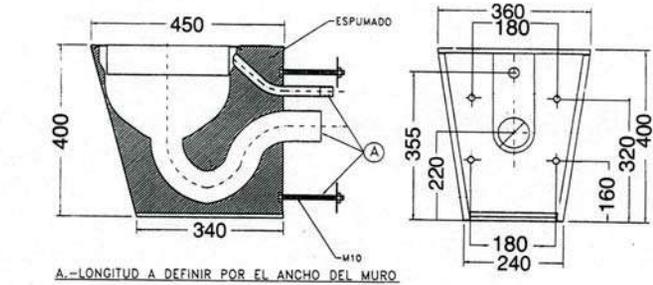
Vandal-proof WC pan Model INPT/INPR

Toilet with a trunco-conical cover (INPT) and a toilet with a straight cover (INPR) especially designed for installations which demand a high degree of safety. It's made of stainless steel AISI-304 with a polish or matt finish.

Designed with self-draining flushing rim for an easy cleaning of the pan. It's provided with tubes and adapter for connection to the water system by 1" gas thread. Provided with vandal-proof mounting system for line-up in a row.

The diameter of the stainless P-trap is 73 or 100 mm. The whole toilet is filled with expanded polyurethane.

Under request: for handicapped, 700x360x500 mm.



Inodoro antivandálico modelo INPR-PR

Inodoro con peana recta y puerta de registro especialmente diseñado para instalaciones que exijan un alto grado de seguridad frente al vandalismo. Realizado en acero inoxidable AISI-304 acabado brillo/mate.

Sistema de barrido perimetral para asegurar la limpieza de la taza.

Provisto de tubería y racor para conexión a la red de 1" rosca gas, incorpora sifón de acero inoxidable de diámetro 73 ó 100 mm. con salida horizontal o vertical.

Instalación mediante puerta de registro lateral. Sistema de sujeción antivandálico mediante tornillería al piso. Todo el conjunto está rigidizado con poliuretano expandido.

Bajo pedido: Para discapacitados, 700x360x500 mm.



INPR-PR

Model INPR-PR Vandal-proof WC pan

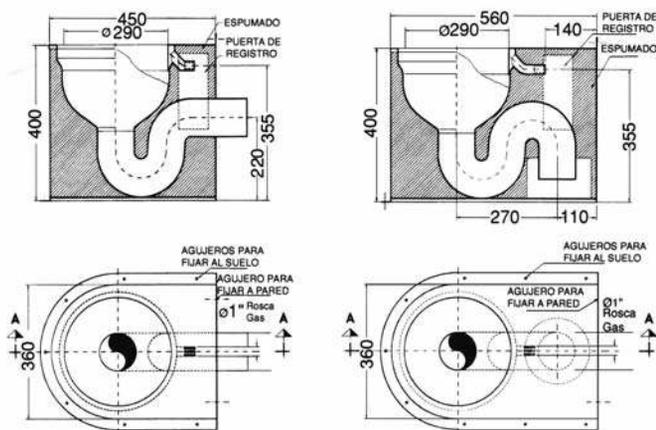
Toilet with a straight cover and inspection door specially designed to installations which demand a high degree of safety. It's made of stainless steel AISI-304 with a polish or matt finish.

Designed with self-draining flushing rim for an easy cleaning of the pan. It's provided with tubes and adapter for connection to the water system by 1" gas thread. Provided with vandal-proof mounting system for line-up in a row.

The diameter of the vertical or horizontal stainless steel trap is 73 or 100 mm. Installation must be done through the lateral inspection door and with fixing screws up to the floor.

The whole toilet is filled with expanded polyurethane.

Under request: for handicapped, 700x360x500 mm.



Placa turca modelo PT

Realizada en acero inoxidable AISI-304, acabado mate. Embutida en una sola pieza, lo que hace que no existan zonas de acumulación de suciedad.

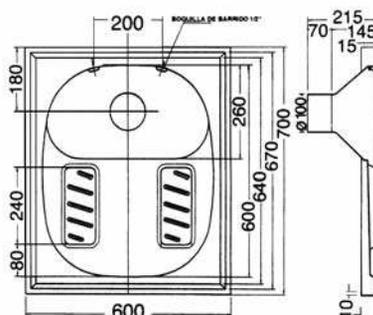
Posapies con perfiles antideslizantes. Incorpora dos boquillas de barrido de 1/2" rosca gas. Desagüe mediante tubo de ø100 mm.



PT

Asian Squatting model PT

One piece deep-drawn Asian Squatting WC pan made of stainless steel AISI-304. Satin finish. Foot holder with non-skid surface. For recessed mounting. With two 1/2" gas thread flushing valves and ø100 mm. draining tube.



Compacto modelo COMPAC-001/COMPAC-002

Equipo antivandálico diseñado para ofrecer el máximo servicio en espacios de dimensiones reducidas.

Suministro de agua y descarga del inodoro mediante fluxómetro integrado.

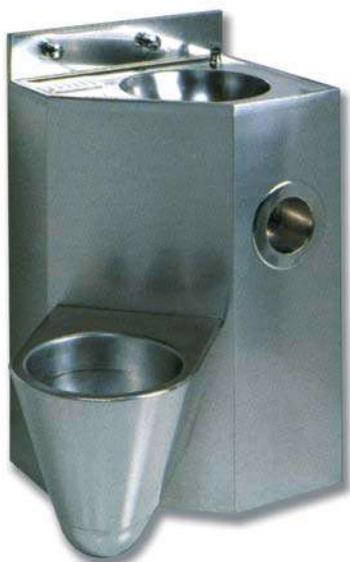
Un fuerte refuerzo interior le proporciona una gran rigidez que impide que los usuarios puedan extraer los accesorios de su lugar en el interior. Todo el conjunto se suministra rigidizado con poliuretano expandido. Preparado para su instalación a través de galería de servicios.

Conjunto realizado en acero inoxidable y formado por encimera con jabonera, lavamanos, fuente, inodoro con base al suelo en el modelo COMPAC-001, inodoro suspendido en el modelo COMPAC-002 y soporte empotrado para el papel higiénico.

Bajo pedido: 100 modelos distintos.



COMPAC-001



COMPAC-002

Combination unit model COMPAC-001/COMPAC-002

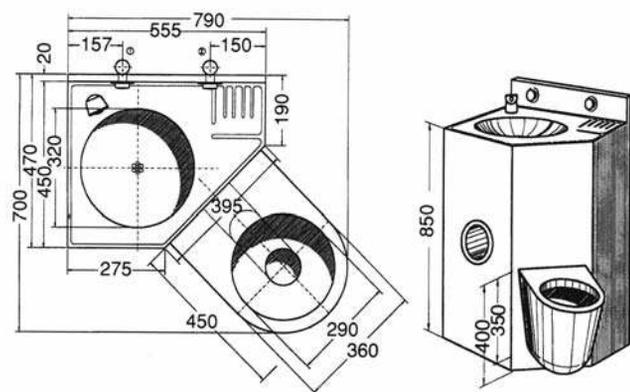
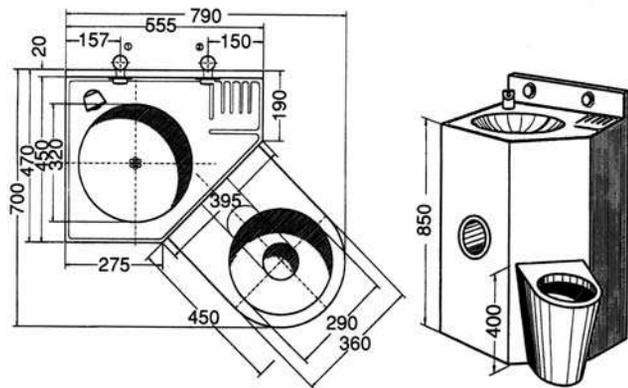
Vandal-proof combination especially designed for small spaces.

The water supply and discharge of the toilet works by self closing valve which is integrated in the equipment.

A strong inside brace gives it a great rigidity which avoid the user to draw out the accessories from their inside place. All the unit is supplied with expanded polyurethane. It's ready for line-up in a row.

Combination made in stainless steel and consisting of a counter top with soap dish, handwasher, fountain, floor wc pan in model COMPAC-001, wall hang wc pan in model COMPAC-002, with integrated toilet paper holder.

Under request: 100 different models.





PORTINOX

CONDICIONES DE VENTA / SALES CONDITIONS

Salvo pacto contrario formalizado en las condiciones particulares de cada compra-venta, nuestras ventas se rigen por las condiciones que a continuación se indican. Las presentes condiciones generales tendrán preferencia absoluta sobre todas las condiciones de compra que pueda utilizar el comprador.

Formalización del contrato de venta.

Nuestras ofertas se entienden sin compromiso. Todo pedido obliga al cliente. Un pedido sólo puede ser anulado por escrito y siempre y cuando no lo hubiésemos aceptado en el plazo de un mes, a partir de la recepción por nuestra sociedad.

Precio.

Las mercancías se facturarán a los precios en vigor en la fecha de su entrega. Cualquier aumento en el coste del transporte, seguro, de los gastos diversos de la expedición, de los impuestos, arancel y tasas inherentes a todo ello, que puedan producirse entre la fecha de confirmación del pedido y la fecha de expedición correrán a cargo del comprador. Las variaciones del precio internacional de "Materias Primas" entre la fecha de confirmación del pedido y la del pago, facultarán al vendedor para revisar el precio. Los precios no incluyen la instalación ni la puesta en marcha.

Plazo de entrega.

Los plazos de entrega son meramente indicativos, no significan compromiso o responsabilidad alguna para el vendedor. Los eventuales retrasos en la entrega no podrán dar lugar a penalización alguna o indemnización por daños y perjuicios, ni faculta al comprador para anular el pedido.

Recepción de la mercancía.

Se consideran que las mercancías son entregadas y recibidas en los almacenes del comprador, cualesquiera que sea la modalidad de venta. La aceptación de la orden de expedición hace las veces de recepción definitiva.

Expediciones.

Todas la expediciones serán hechas a entero y exclusivo riesgo del comprador, tanto si los precios son establecidos EX-WORKS, FOB, C&F ó CIF. La mercancía debe ser revisada antes de firmar el albarán de entrega al transportista, anotando en el mismo cualquier anomalía o rotura que hubiera. Portes pagados a partir de 600 euros (sólo España).

Reclamaciones y Devoluciones.

Las reclamaciones únicamente serán admitidas si son formuladas por escrito y en el plazo de ocho días siguientes a la entrega de la mercancía. No se admitirá ninguna devolución de material sin su embalaje original y la conformidad expresa por parte de PORTINOX. Cualquier devolución en caso de abonarse, sufrirá una depreciación mínima del 25% sobre el importe facturado.

Garantía.

Conforme a las condiciones descritas en los certificados incluidos en la mercancía. Y queda limitada simplemente a la sustitución de la piezas y recambios, reconocidos por el personal técnico de PORTINOX, sin indemnización de clase alguna.

Pagos.

El importe de las facturas deberá ser automáticamente pagado a su vencimiento sin necesidad de requerimiento o aviso previo, en la sede del vendedor y de acuerdo con las condiciones y modo de pago convenidos. El importe de las facturas impagadas vendrá incremento con el interés anual establecido, devengado a partir de su vencimiento y sin necesidad de requerimiento o aviso previo. Si el comprador deja de cumplir alguna de las obligaciones previstas, se niega a aceptar una letra de cambio o alguna le es protestada, ello implicará la exigibilidad inmediata, sin necesidad de requerimiento ni aviso previo, de todos los importes adeudados por el comprador, incluso de los aun no vencidos.

Reserva de Dominio.

Hasta que el comprador no haya pagado totalmente el precio convenido, el vendedor continuará siendo propietario de la mercancía entregada, teniendo PORTINOX, S.A. hasta ese momento reserva de dominio.

Jurisdicción.

Cualquier divergencia que pudiera surgir entre comprador y vendedor acerca de la aplicación de las condiciones de venta será resuelta por los Juzgados y Tribunales de Granada-España, a cuyas jurisdicción se someten expresamente las partes, con renuncia a cualquier posible fuero propio.

En nuestro afán de mejorar é innovar, los productos de este catálogo, pueden sufrir modificaciones sin previo aviso.

Except for formal opposite agreement in the particular conditions of each sales-purchase transaction, our sales are governed by the condition indicated below. The present general conditions will have absolute preference over any purchasing conditions that the buyer can have.

Formalization of the sales contract:

Our offers are understood without commitment. All order obliges the buyer. An order can be cancelled, only by written, if we have not accepted it within one month from the reception of your official order.

Price:

Invoiced price of our merchandise is based on the price at the dispatch time. Any increase in the cost of the transport, insurance, carriage diverse expenses, customs duties and taxes, inherent rates that can take place between the date of the order confirmation and the dispatch time, will be on buyer account. "Raw Materials" international price variations between our order confirmation and payment date authorize the salesman to review the price. The prices do not include installation and setup of the products

Delivery time:

The delivery time is estimated and does not mean a compromise or responsibility for the seller. The possible delays in the delivery will not give right to penalty, indemnity by damages nor authorize the buyer to cancel the order.

Reception of the merchandise:

It is considered that the merchandise is received and delivered to the buyer warehouses, whatever the INCOTERM used. The order shipment acceptance will serve as definitive reception.

Deliveries:

All deliveries are exclusively the responsibility of the buyer whatever the prices are EX-WORKS, FOB, C&F or CIF. The goods have to be checked before signing the delivery note to the delivery/carrier. Any anomaly or breaking has to be written down on the delivery note.

Claims and returns:

Claims will be admitted only whether they are made by written and within eight days following the merchandise delivery. Material returns will not be allowed without its original packing and the express conformity from PORTINOX.

Guarantee:

According to the conditions described in the certificates included with the merchandise. Therefore, it is simply limited to the substitution of spare parts, recognised by the Technical Service of PORTINOX, without any type of indemnity.

Payments:

Payment in advance or irrevocable letter of credit confirmed by our bank.

Dominion Reserve:

Until the buyer has not totally paid the agreed price, the seller will continue being the owner of the delivered merchandise, as PORTINOX, S.A. has until this moment Dominion Reserve.

Jurisdiction:

Any divergence that could occur between seller and buyer regarding the sales conditions will be solved by the Court and Tribunal of Granada-Spain which jurisdiction accept both parts, rejecting theirs.

Our policy is the continuous improvement and innovation of the products indicated in this catalogue. PORTINOX reserves the rights to make changes without prior notice.

BARCELONA WORLD RACE (BWR)



BWR es una nueva vuelta al mundo a dos y sin escalas, que reunirá a los mejores navegantes internacionales y se celebrará cada cuatro años, saliendo desde Barcelona. Compitiendo en solitario o con tripulación, deberán enfrentarse entre ellos en equipos de dos. Durante más de tres meses navegarán por los océanos más hostiles y

exigentes del planeta, recorriendo 25.000 millas en monocascos IMOCA Open (barcos de 60 pies de eslora (18,29 metros) propulsados a vela) de última generación. Una aventura que el público internacional podrá seguir en directo gracias a las últimas tecnologías de comunicación.

BARCELONA WORLD RACE (BWR)

EL RECORRIDO

De Barcelona a Barcelona dejando los cabos de Buena Esperanza, Leeuwin y Hornos por babor y atravesando las “puertas de seguridad” impuestas por la organización. La longitud aproximada del recorrido será de unas 25.000 millas náuticas; sobre la ortodrómica (la ruta más corta sobre la superficie de la Tierra), unos 46.300 km. Estas “puertas” tienen como finalidad limitar el descenso excesivo hacia el Sur y evitar así que los barcos entren en las peligrosas zonas de hielos flotantes. Los tramos climáticamente diferenciados son:



Barcelona - Estrecho de Gibraltar (≈ 530 mn / 983 km). Es el tramo mediterráneo. En él las predicciones meteorológicas son más difíciles de precisar que en océano abierto, por las peculiaridades orográficas de las costas -muy cercanas- que proporcionan situaciones muy variables y cambiantes con pocas millas de diferencia. Es un tramo tácticamente difícil y que puede ocasionar importantes vuelcos en la clasificación.

El paso del estrecho de Gibraltar. En función de los vientos puede ser uno de los puntos más conflictivos. Si hay temporal de poniente a la ida o de levante a la vuelta, los 60 pies IMOCA pueden verse sometidos a una dura prueba. En el estrecho de Gibraltar se halla la primera meta volante.

De Gibraltar a las Canarias (≈ 640 mn / 1.222 km). Los barcos navegarán a la búsqueda de los alisios del NE.

El paso de las Canarias. Un punto táctico delicado será afrontar el paso entre las islas, pues allí el viento se canaliza, causando notables variaciones de intensidad. También habrá que considerar cuidadosamente el paso a sotavento de las islas, donde hay numerosas zonas sin viento a causa del perfil orográfico de las mismas.

De las Canarias al ecuador (≈ 1.860 mn / 3.465 km). La primera parte de este tramo los barcos estarán impulsados por los alisios, pero estos irán menguando a medida que los barcos se acerquen a la línea del ecuador. De la estabilidad de estos vientos del NE depende en buen parte la táctica que seguirán los navegantes.

El paso de la zona ecuatorial. Es otra de las zonas más conflictivas de la regata. Es el paso de los denominados doldrums. Es un anillo de grandes calmas que rodea el planeta y que tiene diferentes grosores en función de la zona geográfica y la época del año. La zona sin viento puede llegar a alcanzar las 300 millas de grosor. En la segunda mitad de noviembre, la mejor “puerta” para atravesar los doldrums suele hallarse alrededor de los 30° W. Los barcos pueden emplear hasta cuatro días para cruzar esta zona ecuatorial; una vez allí pueden buscar viento alrededor de los numerosos chubascos que se originan.

Del ecuador a Fernando de Noronha. (≈ 280 mn / 518 km)

Si los barcos atraviesan los doldrums por la zona del meridiano 30° W, les quedarán unas 280 millas hasta otro de los puntos de paso obligados: la isla brasileña de Fernando de Noronha, que deberán dejar por babor. Aquí todo dependerá del régimen de los alisios del SE que soplan en el hemisferio Sur.

De Fernando de Noronha a la Puerta A. (≈ 3.200 mn / 5.905 km)

BARCELONA WORLD RACE (BWR)

Es la “bajada” del Atlántico Sur. Aquí toda la táctica dependerá de las evoluciones del anticiclón de Santa Helena. En cuanto los barcos bajen de latitud y se aproximen al paralelo 40° comenzarán a afrontar los “40 Rugientes”, vientos muy fuertes del oeste que levantan un oleaje enorme.

De la Puerta A a la Puerta B (Isla de Herad) (≈ 2.569 mn / 4.757 km)

De lleno en las borrascas del sur, los regatistas experimentarán de lleno las duras condiciones de frío y humedad de los 40 Rugientes. La táctica consistirá aquí en situarse lo mejor posible respecto a las borrascas que generan estos vientos.

De la Puerta B a la puerta australiana (≈ 1.150 mn / 2.140 km)

Condiciones similares a las anteriores.

De la puerta australiana a al estrecho de Cook (≈ 2.800 mn / 5.108 km)

Aquí puede ser que las condiciones meteorológicas lleven a algunos barcos optar por pasar por el estrecho de Bass, que separa Australia de la isla de Tasmania. Esto puede complicar la táctica, ya que es una zona meteorológica de cambios muy bruscos y, a veces, peligrosos.

Del estrecho de Cook a la puerta C (≈ 1900 mn / 3.480 km)

Los navegantes entrarán de nuevo en los 40 Rugientes.

De la puerta C al cabo de Hornos (≈ 2.760 mn / 4.450 km)

La aproximación al temible cabo de Hornos se realizará por una zona en la que pueden encontrarse densos bancos de niebla. Aquí la gestión de las borrascas deberá sincronizarse el obligado paso del cabo. Las condiciones en Hornos pueden ser muy duras si el viento sopla del NO acelerado por la cordillera andina.

De cabo de Hornos al ecuador (≈ 3.900 mn / 7.230 km)

El primer dilema táctico será por qué lado dejar el archipiélago de las Malvinas. El segundo cómo afrontar el anticiclón de Santa Helena que enviará vientos en contra, por lo que los navegantes tenderán a acercarse a las costas de Brasil. En los Doldrums la misma situación que a la “bajada”.

Del ecuador al estrecho de Gibraltar (≈ 2.550 mn / 4.725 km)

Aquí la negociación será con el anticiclón de las Azores que, en general, se tratará de dejar por el Oeste. Es un tramo en el que las opciones tácticas pueden resultar decisivas en función de las distancias con las que lleguen los barcos entre sí.

El paso del estrecho de Gibraltar y el tramo hasta Barcelona

Las situaciones serán similares a las de la ida.

*La organización se reserva la posibilidad de cambiar la situación de estas puertas en función de la evolución prevista de la banquisa. **Datos en función del recorrido final pendiente de publicación. Aquí se presenta el recorrido habitual de una Vuelta al Mundo conjuntamente al recorrido de la anterior edición de la Barcelona World Race.*

ALGUNOS CONCEPTOS AMPLIADOS

LOS BARCOS

Clase Open: Los 60 pies de la clase IMOCA son barcos que se diseñan y construyen como lo que se denomina una “Clase Open”. Esto quiere decir que los diseñadores tienen libertad para concebir los barcos siempre y cuando éstos no sobrepasen los 60 pies de eslora y las normas de seguridad que impone el reglamento, como el límite al calado (4,5 m), la inclusión de compartimentos estancos, exigentes pruebas de estabilidad, etc.

Características básicas

ESLORA: 18,29 m (60 pies)

MANGA: ≈ 5,5 m

CALADO: 4,5 m

DESPLAZAMIENTO: entre 8.000 y 9.000 m

SUPERFICIE VÉLICA EN CEÑIDA: entre 240 y 330 m²

SUPERFICIE VÉLICA CON VIENTOS PORTANTES: entre 460 y 620 m²

TIPO DE QUILLA: inclinable (pendular)

BARCELONA WORLD RACE (BWR)

Otros datos de interés

- ORDENADORES: 3 a bordo, uno para navegación otro para comunicaciones y otro para procesar imágenes antes de enviarlas vía satélite.
- COMIDA: calculada para 90 días. Llevan 80 kg. de comida principalmente liofilizada y también unos sobres de estofados y comida en salsa. También comida fresca para la primera semana, algo de jamón ibérico envasado al vacío, aceite de oliva, tabasco, café, chocolate e infusiones. Hay 350 sobres individuales que se distribuyen en cajas, con dos semanas cada caja.
- BEBIDA: únicamente agua, que se produce con una pequeña desalinizadora. La cocina es un fogoncillo portátil donde calentamos el agua.
- VELAS: un total de 10.
- LASTRE DE AGUA: 6 toneladas.
- PLACAS SOLARES y un GENERADOR para generar energía para cargar baterías y demás...
- QUILLA PIVOTANTE movida por dos hidráulicos que van a 12 voltios.
- ROPA: se utiliza ropa técnica especial para la humedad. Se utiliza la más alta tecnología en ropa que existe actualmente, traje con fibras exóticas para la piel, luego primera capa, segunda capa y capa exterior.



LA REGATA

Clasificación: La clasificación se realiza en tiempo real. Es decir, los barcos se clasifican en función de su orden de llegada registrándose el tiempo oficial de cada uno.

Tipos de regatas: El deporte de la vela se puede dividir del siguiente modo: Regatas de los JJOO, regatas de crucero como la Copa del Rey, regatas oceánicas, la America's Cup, sin escalas, con tripulación como la Volvo Ocean Race y en doble, como la Barcelona World Race. Una regata "en doble" es la que cada barco está tripulado por dos personas. La BARCELONA WORLD RACE es la primera regata de la historia alrededor del mundo en doble. La navegación en doble se distingue de la en solitario en que los navegantes pueden conciliar sus horas de sueño de una forma más regular. También se ocuparán más de la puesta a punto del barco, por lo que la velocidad media es mayor que en la navegación en solitario. A este respecto, cobra especial importancia la coordinación entre ambos tripulantes.

LAS FECHAS

Tiempo del ganador

La expectación está en si el ganador bajará de la barrera de los 80 días

Algunas cifras orientativas:

- Ganador de la Vendée Globe de 1989: 109 días, 8 horas
- Ganador de última Vendée Globe (2004): 87 días, 10 horas
- Ganador de la última Barcelona World Race (2007-2008): 92d 8h 49m 49s