



MÁS DE



DANDO
SOLUCIONES



CATÁLOGO 2024

climahosteleria.es

©CLIMAHOSTELERIA S.L.

Este documento y todo su contenido está protegido por el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, regularizando, aclarando y armonizando las disposiciones legales vigentes sobre la materia y también por la Ley 29/2009, de 30 de Diciembre, por la que se modifica el régimen legal de la competencia desleal y de la publicidad. Queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita del titular del copyright, la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de copias totales y/o parciales de su contenido. El uso fraudulento de cualquier mensaje, imagen, diseño y composición aquí contenidos, están protegidos por ley y serán perseguidos legalmente por el propietario de los derechos castigados con las sanciones establecidas por las leyes españolas.

La propiedad intelectual del mismo es, única y exclusivamente de CLIMAHOSTELERIA S.L. Para más información dirigirse al titular del copyright.

PRESENTACIÓN

Nos complace presentar nuestra nueva tarifa de productos y hacerlo con la misma ilusión, dinamismo y responsabilidad con la que irrumpimos en el mercado en 2011. Este novedoso catálogo supera las 3.000 referencias, con él pretendemos seguir avanzando al ofrecer productos destacados por su gran calidad, precio ajustado y un reducido plazo de entrega.

La mayoría de los productos seleccionados tienen su origen directamente en los requerimientos y sugerencias de los clientes. Con este enfoque nacimos, y con él crecemos.

En CLIMAHOSTELERIA S.L. trabajamos con el cliente y para el cliente, es nuestro principio y nuestro fin. Juntos avanzamos, evolucionamos y conseguimos el objetivo de ofrecerles las mejores soluciones, los mejores productos y los mejores servicios. Pretendemos cubrir sus necesidades y para nosotros es una gran motivación. El ciclo vital de esta empresa empieza y acaba en el mismo punto: nuestro cliente, usted. Deseamos sinceramente que este gran catálogo contribuya a que su trabajo resulte más fácil, gratificante y rentable.

Para ello seguimos cuatro premisas:



ESCUCHAMOS

Sabemos que el primer paso es escucharle, usted como profesional tiene el conocimiento que necesitamos para servirle. Escuchándole identificamos los problemas y concebimos soluciones adaptadas a sus necesidades. Lograr su confianza es hacerle participe del proyecto que estamos desarrollando y responder a todas sus expectativas.



BUSCAMOS

CLIMAHOSTELERIA S.L fabrica, importa y comercializa más de 100.000 referencias, lo que nos hace imposible recogerlos en una tarifa física. El presente catálogo selecciona los productos que son más demandados por nuestros clientes pero CLIMAHOSTELERIA S.L le puede facilitar cualquier producto relacionado con los sectores que trabajamos, sea cual sea su necesidad o la de su cliente.



INFORMAMOS

En nuestra web: www.climahosteleria.es podrá encontrar mayor variedad de los productos ofrecidos en el presente catálogo, así como mayor información técnica y comercial de los mismos. Destacamos la selección de videos sobre los productos más demandados, así usted podrá acercar el producto a su cliente desde su dispositivo móvil y solicitar información de estos de forma inmediata.



SERVIMOS

Ofrecemos una gran capacidad de respuesta, tanto en gama de productos como en plazos de entrega. Este catálogo es una entidad dinámica en continuo proceso de ampliación y mejora siempre pensando en usted. El servicio de entrega es siempre rápido y preciso, ayudado por un importante stock permanente de productos..

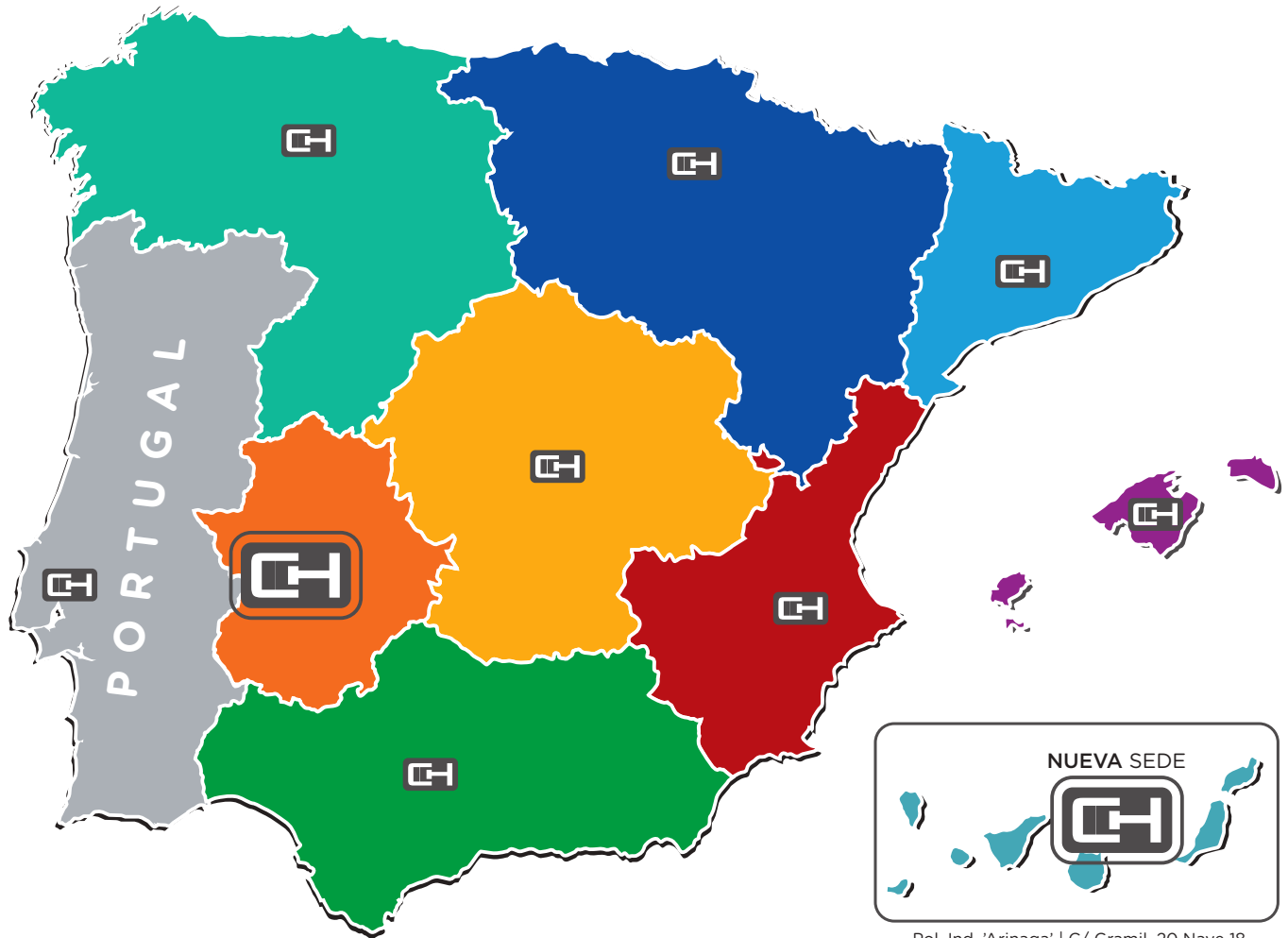
Todo el personal comercial y de atención al cliente de CLIMAHOSTELERIA S.L. está siempre a su servicio, cercano a usted, atendiendo sus necesidades y cerrando el círculo al tiempo que lo retroalimenta con sus comentarios, sugerencias y peticiones.

Para la creación y mejora de servicios al cliente, el personal de CLIMAHOSTELERIA S.L selecciona fabricantes, proveedores y colaboradores con los que trabaja estrechamente en un proceso dinámico de mejora continua.

CLIMAHOSTELERIA S.L. cuenta con una amplia RED COMERCIAL que cubre todo el territorio nacional de España y Portugal peninsular. Disponemos de 2 Sedes Oficiales y Almacenes Logísticos (Badajoz y Las Palmas de Gran Canaria) con más de 6.000 m² de almacén.



Sede Central
BADAJOZ



Pol. Ind. 'Arinaga' | C/ Gramil, 20 Nave 18
35100 Las Palmas de Gran Canaria | 650 962 900

climahosteleria.es

Pol. Ind. 'El Nevero' | C/ Antonio Nevado González, 27-29
06006 Badajoz | 924 981 555
info@climahosteleria.es

CONTACTE CON NOSOTROS Estamos para ayudarle

DIRECTOR GENERAL

Jorge Beato
☎ 669 846 080
jorge@climahosteleria.es

GESTOR DE VENTAS

Miriam Peláez
☎ 647 584 204
pedidos@climahosteleria.es

Carol Hormigo
☎ 663 679 801
carol@climahosteleria.es

LOGÍSTICA Y EXPEDICIONES

Gema Ordóñez
Ismael Lobato
Martín Ramos
924 981 555
logistica@climahosteleria.es

ADMINISTRACIÓN Y CONTABILIDAD

Ángeles Rodríguez
Debla Rodríguez
Noelia Cabanillas
☎ 674 615 428
contabilidad@climahosteleria.es

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA Y GARANTÍAS

José Guillermo
Ismael Márquez
☎ 674 156 121
sat@climahosteleria.es

Regístrese ahora en
climahosteleria.es y tendrá acceso inmediato a:



- Descarga de documentación
- Consulta de precios actualizados y Ofertas en vigor
- Consulta de Stock en tiempo real
- Realización de Pedidos (sin confirmaciones)
- Seguimiento y Estado de su Pedido
- Avisos de Incidencias Técnicas y de Transporte

Y además en todos los pedidos que realice por la web
obtendrá un 1% de descuento adicional.



CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Las condiciones generales de venta descritas a continuación serán de aplicación para todas las ventas realizadas por CLIMAHOSTELERIA S.L y se considerarán conocidas y aceptadas por el comprador al realizar su pedido, siendo éstas de total aplicación, salvo negación por parte de CLIMAHOSTELERIA S.L

ACEPTACIÓN DE PEDIDOS

Se considera pedido la recepción de documento escrito que incorpore Logo de empresa, Nombre Comercial o Razón Social, la descripción de los materiales solicitados y a poder ser con el precio acordado, referencia o N.º de pedido o cualquier otro dato que pueda precisarse para su correcta validación en su proceso de aceptación de la factura. Todos estos deberán ser aceptados y firmados por el comprador y enviados a CLIMAHOSTELERIA por e-mail (pedidos@climahosteleria.es). Las aceptaciones de pedidos quedan estrictamente limitadas a los suministros y/o prestaciones que figuran expresamente mencionadas en el documento.

No se admiten pedidos telefónicos.

Para pedidos de equipos que CLIMAHOSTELERIA no dispone en stock habitual y se tengan que solicitar y fabricar especialmente, deberá abonarse el 30% del total del presupuesto como reserva de garantía. Sin este pago de reserva a CLIMAHOSTELERIA no tramitará ningún pedido.

REVOCACIÓN DE PEDIDOS

CLIMAHOSTELERIA se reserva el derecho de anular pedidos pendientes de entrega cuando el comprador hubiese incumplido en su totalidad o parcialmente anteriores contratos/acuerdos.

Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los siguientes casos:

- Cuando hayan transcurrido 3 días desde la fecha de recepción por el comprador de nuestra aceptación.
- Cuando se ha efectuado la expedición del pedido.
- Cuando tratándose de material de fabricación especial, este se hubiese comenzado a fabricar. (En el caso en que el comprador rehúse hacer el pago del restante 70%, así como al envío del pedido fabricado, CLIMAHOSTELERIA dará por anulado el pedido y emitirá factura al comprador por el importe del 30% del valor cobrado anticipadamente).

PRECIOS Y ENVÍOS

Los precios de venta indicados en la tarifa vigente en cada momento incluyen la entrega de los equipos sólo para pedidos a partir de 400€ de valor neto excluidos impuestos.

La entrega se hará en los almacenes del comprador, o en la dirección de entrega indicada por el comprador dentro del territorio peninsular español, sobre el camión, debiendo disponer el comprador los medios necesarios para su recepción y descarga.

Los envíos a Baleares, Canarias, Ceuta y Melilla quedan excluidos de portes y corren a cargo del solicitante..

CLIMAHOSTELERIA no se compromete, ni garantiza entregas de mercancías en horas concertadas en el día ni entrega en domicilios particulares. Todas las entregas se realizarán en el día concertado durante el horario comercial.

Los plazos de entrega son orientativos y ningún daño, interés, perjuicio, penalidad, multa o indemnización serán reconocidos al comprador en caso de retraso, sea por el motivo que sea.

RECEPCIÓN DE PEDIDO

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador, incluyendo las re-expediciones. En caso de desperfectos provocados a la mercancía durante el transporte, será el cliente el responsable de hacer la reclamación a la empresa de transporte en el mismo momento de la entrega escribiendo la incidencia en el albarán del transportista y posteriormente comunicando en menos de 24 horas tal incidencia por escrito a CLIMAHOSTELERIA siguiendo el protocolo estipulado en el que necesitaremos:

1. Número de albarán del talón del transportista
2. Número de albarán de CLIMAHOSTELERIA
3. Fotografía del talón de entrega si se ha hecho reserva o anotación alguna de la incidencia en el mismo
4. Modelo del producto golpeado
5. Descripción de los daños ocasionados
6. Fotografías del producto golpeado y del embalaje
7. Comunicar si quiere una compensación económica o sustitución del producto

Trascurrido 24 horas desde la entrega del producto se considera que el cliente recibe el producto en su plena conformidad y no tendrá derecho de reclamar cualquier daño. Ante cualquier daño o duda que presente en el embalaje de origen por pequeño que sea, es necesario indicarlo en el albarán de entrega, para que este pudiera ser repuesto. Si no se anota nada en éste no procederá reclamación alguna.

CONDICIONES DE PAGO

El pago de los productos suministrados por CLIMAHOSTELERIA se realizará al contado mediante transferencia bancaria. En el caso que la compañía aseguradora conceda crédito al comprador, los plazos máximos de pago serán los establecidos por la Ley 15/2010, de 5 de julio, de modificación de la Ley 3/2004 de 29 de diciembre y siempre acordados por CLIMAHOSTELERIA.

INCUMPLIMIENTO DE PAGO

Ante la falta de pago de cualquiera de las cantidades vencidas asumidas por el COMPRADOR, el VENDEDOR podrá ejercer todas las acciones de reclamación a las que tenga derecho para exigir el mismo, u optar por la resolución de pleno derecho del contrato de compraventa, adquiriendo nuevamente la parte VENDEDORA la propiedad del producto vendido, sin más que notificarle fehacientemente al COMPRADOR su incumplimiento, abonando éste en ambos casos a la VENDEDORA, como indemnización de daños y perjuicios, la cantidad que resulte de aplicar el 10% sobre la cuantía debida y quedando para el VENDEDOR las cantidades hasta entonces satisfechas, en su caso, por el COMPRADOR.

En cualquier caso, opte el VENDEDOR por ejercer las acciones de reclamación de pago correspondientes o por la resolución del contrato, la devolución de un recibo o el retraso en el pago conlleva siempre para el COMPRADOR un coste del 7% aplicado sobre el importe que haya sido devuelto o cuyo abono se haya retrasado.

DEVOLUCIONES

CLIMAHOSTELERIA no admitirá devoluciones de mercancía suministrada y entregada, excepto en casos justificados y autorizados por CLIMAHOSTELERIA, donde es necesario que se encuentren en perfecto estado de conservación, embalaje y funcionamiento. Será imprescindible la autorización escrita y numerada para la recepción de la mercancía en nuestras dependencias y los portes originados por la citada devolución, siempre serán a cargo del comprador. Si una vez inspeccionado el material no cumple dichos requisitos se efectuará un demérito de su abono que podrá ser hasta el total del valor original facturado en el pedido.

En todas las devoluciones la mercancía se depreciará un 15% del valor neto facturado en concepto de participación en nuestros costos de revisión y acondicionamiento.

En ningún caso se aceptarán devoluciones masivas de maquinaria (regularizaciones de stock, cambios de almacenes, etc.). No se admitirá la devolución de ningún tipo de producto al mes de su fecha de compra.

GARANTÍA

IMPORTANTE: Todos los productos del presente catálogo son exclusivamente para uso industrial o profesional para integrarlos en un proceso productivo, de transformación, comercialización o prestación a tercero. Por tanto queda excluida la aplicación de la "Ley General para la Defensa del Consumidor y Usuarios".

La garantía es de un año a partir de la fecha de facturación y cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte serán a cargo del comprador.

La garantía no cubre iluminaciones ni cristales cuando el equipo esté dotado de estos elementos. Eventuales daños debidos al transporte o a la incorrecta instalación ó mantenimiento no se considerarán motivos válidos a los efectos de la garantía.

El mantenimiento ordinario y las reparaciones por causas debidas a una incorrecta instalación no están cubiertas por la garantía. La garantía es válida solamente respecto al primer comprador y no contempla la sustitución del aparato.

La instalación y puesta en marcha de cualquier equipamiento suministrado por CLIMAHOSTELERIA, así como la reparación o asistencia técnica en durante el periodo de garantía, deberá ser realizado por instalador profesional cualificado.

CLIMAHOSTELERIA podrá efectuar reparaciones de equipos en garantía a solicitud del instalador comprador del equipo en las propias instalaciones de CLIMAHOSTELERIA, o en la propia ubicación del equipo, corriendo por cuenta del instalador solicitante todos los gastos de portes, desplazamientos y de mano de obra ocasionados.

El equipamiento enviado a las instalaciones de CLIMAHOSTELERIA para su reparación deberá ir acompañado necesariamente por albarán de devolución debidamente cumplimentado y especificando las incidencias. En caso de que se reciba sin el albarán de devolución o éste sea inexacto, quedará anulada la garantía.

CLIMAHOSTELERIA S.L. no responde de los posibles retrasos que tengan lugar durante el periodo de la garantía y no indemniza ningún daño, directo o indirecto, consiguiente a las imperfecciones o defectos de la maquinaria suministrada, amparándose en el Código Civil.

Los posibles retrasos en la prestación del servicio no darán en ningún modo derecho al aplazamiento de los pagos relacionados con los equipos sujetos a la garantía. El retraso de los pagos, o la insolvencia incluso parcial del cliente, comporta automáticamente la anulación de la garantía, incluso a terceros

IMPUESTOS Y RAE

Todos los impuestos que graven la venta de los productos CLIMAHOSTELERIA incluidos en esta tarifa, según la legislación vigente, serán por cuenta del comprador.

CLIMAHOSTELERIA S.L en cumplimiento del Real Decreto 110/2015 sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos, que incorpora la Directiva 2012/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos y deroga el RD 208/2005, de 25 de febrero. incluirá en sus precios finales la ecotasa correspondiente a cada tipo de producto.

LEY APLICABLE Y JURISDICCIÓN

Las condiciones generales de venta se entenderán por aceptadas por el comprador al realizar el pedido. CLIMAHOSTELERIA y el comprador acuerdan que todo litigio cualquiera que sea su naturaleza será sometido expresa e inequívocamente a la jurisdicción exclusiva de los tribunales de Badajoz (España), si bien CLIMAHOSTELERIA podrá proceder judicialmente contra el comprador ante los tribunales de cualquier jurisdicción en la que éste resida o desarrolle su negocio.

INFORMACIÓN

Las especificaciones e informaciones técnicas recogidas en el presente catálogo se entienden con carácter informativo y no tienen por tanto valor contractual.

CLIMAHOSTELERIA se reserva el derecho a introducir las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características funcionales de los productos.

Los precios, características técnicas y fotos de los artículos del presente catálogo pueden ser cambiados sin previo aviso.



$\frac{10}{41}$ LAVADO

Lavavasos industriales
Lavavajillas industriales
Lavaobjetos industriales
Túneles de lavado
Accesorios lavado...



$\frac{42}{100}$ FRÍO COMERCIAL

Mesas refrigeradas
Armarios refrigerados
Abatidores temperatura
Enfriadores de botellas
Cámaras frigoríficas
Estanterías modulares...



$\frac{102}{175}$ EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN

Armarios expositores
Congeladores
Cavas maduración carne
Cavas de vino
Vitrinas expositoras
Murales expositores...



$\frac{176}{264}$ MAQUINARIA DE COCCIÓN

Cocinas
Freidoras
Frytops
Barbacoas
Marmitas
Sartenes basculantes
Muebles neutros
Cocedores de pasta
Baño maría
Hornos...



$\frac{266}{312}$ MAQUINARIA DE COCCIÓN AUXILIAR

Tostadores
Freidoras
Cocinas auxiliares
Planchas
Frytops
Barbacoas
Asadores
Vitrinas calientes
Mesas calientes
Termos de leche
Otra maquinaria...



MAQUINARIA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS $\frac{314}{353}$ 



Cortadoras
Picadoras
Amasadoras
Formadoras de pizza
Embutidoras
Trituradoras
Envasadoras de vacío
Sous-vide...

MAQUINARIA PREPARACIÓN DE BEBIDAS $\frac{354}{369}$ 



Exprimidores
Granizadoras
Horchateras
Chocolateras...

MOBILIARIO ACERO INOXIDABLE $\frac{370}{444}$ 



Campanas extracción
Mesas de trabajo
Muebles cafetería
Fregaderos
Lavamanos
Esteras
Recipientes GN
Grifería industrial
Carros...

GESTIÓN DE COMERCIOS $\frac{446}{464}$ 



TPV
Software de gestión
Máquinas de cobro
Periféricos
Accesorios
Balanzas...

CLIMATIZACIÓN Y ACS $\frac{466}{542}$ 



Split
Cassette
Consola
Suelo-Techo
Conductos
Deshumidificadores
Cortinas de aire
Calentadores de agua
Termos eléctricos
Estufas de terraza
Generadores de ozono
Accesorios...



10



LAVADO

41





-  **Línea BARCELONA**
-  **Línea CÓRDOBA**
-  **Línea ESTAMBUL**
-  **Línea PADOVA**
-  **Línea RIOJA**
-  **Línea VARSOVIA**
-  **Línea VERONA**



- Lavavasos Industriales
- Lavavajillas Industriales
- Lavaobjetos Industriales
- Túneles de Lavado
- Mesas de Prelavado
- Abrillantadores de Vasos
- Secadoras de Cubiertos
- Cestas de Vajilla
- Dosificadores
- Bombas de Desagüe
- Descalcificadores



Línea ESTAMBUL

NOVECAFACES 2024

Lavavasos Industriales



Lavavasos Industrial Cesta 40x40

MODELO	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Vasos / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CH400ECO-N	280	1000-1200	3,20	0,25	230	480x580x724	1.538
CH400ECOB-N	280	1000-1200	3,20	0,25	230	480x580x724	1.594

Características Técnicas

- Lavavasos para uso profesional de fabricación europea de alta calidad.
- Capacidad optimizada en un sitio reducido sin renunciar a la calidad y durabilidad. Lavavasos industrial ideal para pequeños negocios de hostelería, perfecto para uso profesional en bares, restaurantes, hoteles...
- Estructura de alta calidad robusta y duradera en acero inoxidable.
- Brazos de lavado giratorios en parte inferior.
- Brazos de aclarado giratorios en parte inferior y superior.
- Las formas lineales y las esquinas redondeadas evitan la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza.
- Patas ajustables y de acero inoxidable.
- Dosificador automático de abrillantador.
- Tanque de lavado de llenado automático y continuo.
- Temperatura de lavado y agua de enjuague controlados automáticamente mediante 2 termostatos que trabajan de forma independiente.
- Funcionamiento con 3 tipos de ciclos de lavado de 90/120/180 segundos.
- Sistema totalmente asegurado por medio de protectores térmicos.
- Fácil acceso al panel eléctrico para mantenimiento e inspección.
- Botón de seguridad por apertura de la puerta.
- Bajo consumo de agua de 2 a 2,5 litros.
- Presión de agua para funcionamiento apto: 2-4 bares
- Capacidad de la cuba 11 litros.
- Altura del desagüe al suelo 5 cm.
- Temperatura del agua de lavado 55-60°C.
- Temperatura del agua de enjuague 80-85°C.
- Potencia resistencia de la cuba: 2500 W
- Potencia resistencia del calderín: 2000 W.
- Bomba de desagüe incorporada en modelo CH400ECOB-N.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 2 Cestos de vasos 40x40 cm.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.

Consulte Stock y Precio Actualizado 

Lavajillas Industriales

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 16 · 20 · 23 · 28
Lavavajillas Industrial Cesta 50x50

MODELO	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CH500ECO-N	320	40-30-20	5,0	0,55	230	590x660x830	1.748
CH500ECOB-N	320	40-30-20	5,0	0,55	230	590x660x830	1.804

Características Técnicas

- Lavavajillas de fabricación europea de alta calidad perfecto para el uso profesional en bares, restaurantes, hoteles...
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en parte inferior y superior.
- Las formas lineales y las esquinas redondeadas evitan la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza.
- Patas ajustables y de acero inoxidable.
- Dosificador automático de abrillantador.
- Tanque de lavado de llenado automático y continuo.
- Temperatura de lavado y agua de enjuague controlados automáticamente mediante 2 termostatos que trabajan de forma independiente.
- Funcionamiento con 3 tipos de ciclos de lavado de 90/120/180 segundos.
- Sistema totalmente asegurado por medio de protectores térmicos.
- Fácil acceso al panel eléctrico para mantenimiento e inspección.
- Botón de seguridad por apertura de la puerta.
- Bajo consumo de agua de 2,5 litros por ciclo.
- Presión de agua para funcionamiento apto: 2-4 bares
- Capacidad de la cuba 11 litros.
- Altura del desagüe al suelo 5 cm.
- Temperatura del agua de lavado 55-60°C.
- Temperatura del agua de enjuague 80-85°C.
- Potencia resistencia de la cuba: 2500 W
- Potencia resistencia del calderín: 5000 W.
- Bomba de desagüe incorporada en modelo CH500ECOB-N.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 Cesta de platos 50x50 cm.
- 1 Cesta de vasos 50x50 cm.
- 1 Cesta de cubiertos 50x50 cm.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.

Consulte Stock y Precio Actualizado 

Línea ESTAMBUL

NOVECECINCOES 2024

Lavajillas Industriales



CH800ECO-N

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 17 · 21 · 24 · 29

Lavavajillas Industrial Tipo Capota Cesta 50x50

MODELO	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CH800ECO-N	385	60-40-30-20	9,5	1,10	400	742x817x1444	2.937

Características Técnicas

- Lavavajillas de capota de fabricación europea de alta calidad perfecto para el uso profesional en bares, restaurantes, hoteles....
- Estructura totalmente en acero inoxidable, incluyendo el chasis, panel y caldera.
- Estructura de alta calidad robusta y duradera en acero inoxidable.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios en parte inferior y superior.
- Las formas lineales y las esquinas redondeadas evitan la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza.
- Patas ajustables y de acero inoxidable.
- Tanque de lavado de llenado automático y continuo.
- Temperatura de lavado y agua de enjuague controlados automáticamente mediante 2 termostatos que trabajan de forma independiente.
- Funcionamiento con ciclos de lavado de 60/90/120/180 segundos.
- Aislamiento de la caldera en fibra de vidrio que reduce pérdidas de calor al mínimo evitando el desperdicio de energía.
- Sistema totalmente asegurado por medio de protectores térmicos.
- Fácil acceso al panel eléctrico para mantenimiento e inspección.
- Botón de seguridad por apertura de la puerta.
- Bajo consumo de agua de 2,5 litros por ciclo.
- Producción teórica de 1000 platos/hora.
- Presión de agua para funcionamiento apto: 2-4 bares
- Capacidad de la cuba 60 litros.
- Altura del desagüe al suelo 25 cm. situado en el lateral izquierdo visto el lavavajillas de frente.
- Temperatura del agua de lavado 50-55°C.
- Temperatura del agua de enjuague 80-85°C.
- Potencia resistencia de la cuba: 2500 W
- Potencia resistencia del calderín: 6000 W.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 Cesta de platos 50x50 cm.
- 1 Cesta de vasos 50x50 cm.
- 1 Cesta de cubiertos 50x50 cm.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea CORDOBA

Lavavajillas Industriales



CORDOBA400



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **12 · 19 · 22 · 27**

Lavavajillas Industrial Cesta 40x40

MODELO	APERTURA PUERTA (mm)	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CORDOBA400	270	270	30	3,05	0,25	230	470x520x720	1.672
CORDOBA400B	270	270	30	3,05	0,25	230	470x520x720	1.771

Características Técnicas

- Fabricados en España con componentes de alta calidad y fiabilidad.
- Los lavavajillas CORDOBA han sido diseñados para ofrecer un alto nivel de lavado y aclarado con una alta practicidad y fácil uso.
- La estructura de alta calidad garantiza una gama fiable, robusta y duradera fabricada en acero inoxidable.
- Las formas lineales y las esquinas redondeadas evitan la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza.
- Cuenta con un panel de mandos electromecánico que proporciona un uso muy intuitivo y permite un fácil mantenimiento al usuario.
- Bajo consumo de agua de 2 a 2,5 litros.
- Brazos de lavado giratorios en parte inferior y superior.
- Brazos de aclarado giratorios en parte inferior y superior.
- Incorpora ciclo independiente para el aclarado en frío.
- Diseño compacto con doble pared en la puerta que aumenta la seguridad y la insonorización.
- Incorporan dosificador automático de abrillantador.
- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Incluye termostato de seguridad, válvula anti-retorno y micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Ciclo de lavado de 120 segundos
- Calderín de agua de aclarado incorporado
- Capacidad del depósito 15 litros con potencia de calentamiento de 2 kW
- Capacidad del calderín 5 litros con potencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Regulación de la temperatura de lavado a 60°C y de aclarado a 90°C.
- Accesorios suministrados: 2 cestas de 400 x 400 mm., 1 soporte para vajilla y 1 cubilete para cubiertos.
- Equipado con bomba de desagüe (CORDOBA 400B).

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

Lavavasos Industriales



CORDOBA500

**OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 13 · 20 · 23 · 28**

Lavavajillas Industrial Cesta 50x50

MODELO	APERTURA PUERTA (mm)	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CORDOBA500	320	320	30	3,40	0,60	230	600x600x820	1.986
CORDOBA500B	320	320	30	3,40	0,60	230	600x600x820	2.149

Características Técnicas

- Fabricados en España con componentes de alta calidad y fiabilidad.
- Los lavavasos CORDOBA han sido diseñados para ofrecer un alto nivel de lavado y aclarado con una alta practicidad y fácil uso.
- La estructura de alta calidad garantiza una gama fiable, robusta y duradera fabricada en acero inoxidable.
- Las formas lineales y las esquinas redondeadas evitan la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza.
- Cuenta con un panel de mandos electromecánico que proporciona un uso muy intuitivo y permite un fácil mantenimiento al usuario.
- Bajo consumo de agua de 2 a 2,5 litros.
- Brazos de lavado giratorios en parte inferior y superior.
- Brazos de aclarado giratorios en parte inferior y superior.
- Incorpora ciclo independiente para el aclarado en frío.
- Diseño compacto con doble pared en la puerta que aumenta la seguridad y la insonorización.
- Incorporan dosificador automático de abrillantador.
- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Incluye termostato de seguridad, válvula anti-retorno y micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Ciclo de lavado de 120 segundos
- Calderín de agua de aclarado incorporado
- Capacidad del depósito 25 litros con potencia de calentamiento de 2 kW
- Capacidad del calderín 7 litros con potencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Regulación de la temperatura de lavado a 60°C y de aclarado a 90°C.
- Accesorios suministrados: 1 cesta de 16-18 platos de 500 x 500 mm., 1 cesta universal de 500 x 500 mm. y 1 cubilete para cubiertos.
- Equipado con bomba de desagüe (CORDOBA 500B).
- Nuevas bisagras que aseguran una completa apertura de la puerta y una carga rápida de la máquina.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Lavavajillas Industriales



CORDOBA800

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **14 · 21 · 24 · 29**

Lavavajillas Industrial Tipo Capota Cesta 50x50

MODELO	APERTURA PUERTA (mm)	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CORDOBA800	400	420	40	11,10	0,60	230/400	675x675x1440	4.237

Características Técnicas

- Fabricados en España con componentes de alta calidad y fiabilidad.
- Los lavavajillas CORDOBA han sido diseñados para ofrecer un alto nivel de lavado y aclarado con una alta practicidad y fácil uso.
- La estructura de alta calidad garantiza una gama fiable, robusta y duradera fabricada en acero inoxidable.
- Las formas lineales y las esquinas redondeadas evitan la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza.
- Cuenta con un panel de mandos electromecánico que proporciona un uso muy intuitivo y permite un fácil mantenimiento al usuario.
- Bajo consumo de agua de 2 a 2,5 litros.
- Brazos de lavado giratorios en parte inferior y superior.
- Brazos de aclarado giratorios en parte inferior y superior.
- Incorpora ciclo independiente para el aclarado en frío.
- Diseño compacto con doble pared en la puerta que aumenta la seguridad y la insonorización.
- Incorporan dosificador automático de abrillantador.
- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Incluye termostato de seguridad, válvula anti-retorno y micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Dotado de 2 ciclos de lavado de 90 y 180 segundos
- Calderín de agua de aclarado incorporado
- Capacidad del depósito 45 litros con potencia de calentamiento de 4,5 kW
- Capacidad del calderín 7 litros con potencia de calentamiento de 6 kW.
- Regulación de la temperatura de lavado a 60°C y de aclarado a 90°C.
- Accesorios suministrados: 1 cesta de 16-18 platos de 500 x 500 mm., 1 cesta universal de 500 x 500 mm. y 2 cubiletes para cubiertos.

Consulte Stock y Precio Actualizado 

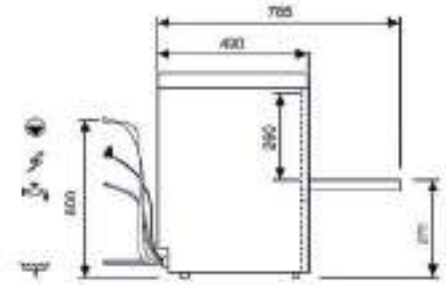


Línea VERONA

Lavavasos Industriales



CH350

**OTROS PRODUCTOS SIMILARES** EN PÁG. 26

Lavavasos Industrial Cesta 35x35

MODELO	APERTURA PUERTA (mm)	ALTURA VASOS (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CH350	260	250	30	3,40	0,20	230	400x480x650	1.320

Características Técnicas

- Lavatazas / lavavasos muy compacto fabricado en acero inoxidable.
- Fabricado en Italia por líder europeo con mas de 1 millón de unidades funcionando en el mundo.
- Calidad, fiabilidad, durabilidad y bajo consumo.
- Puerta de doble pared aislada que lo hace muy silencioso.
- Brazos de lavado y de aclarado inferiores independientes y de acero inoxidable.
- Brazos de aclarado superiores giratorios.
- Filtro bomba de material plástico antigolpes.
- Sistema de desagüe de tecnología especial que mejora la eficiencia del recambio de agua de la cuba de más del 25%, manteniéndola más limpia y consumiendo menos detergente. De esto modo los costes operativos se reducen.
- Se usan fácilmente gracias a la interfaz con mandos electromecánicos, al ciclo de lavado de uso general de 120 segundos y a la gran sencillez a la hora de desmontar y volver a montar los brazos de lavado y aclarado, así como el filtro de la cuba.
- Visor digital LED en el que se indican las temperaturas de lavado y aclarado.
- Consumo agua por ciclo: 1,9 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 9 litros.
- Temperatura de lavado: 60°C.
- Temperatura de aclarado: 65°C.
- Altura del desagüe al suelo: 5 cm.
- Potencia resistencia de la cuba: 600W.
- Potencia resistencia del calderín: 2600W.
- Dosificador electrónico de abrillantador incluido.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 2 Cestos de vasos 35x35 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.



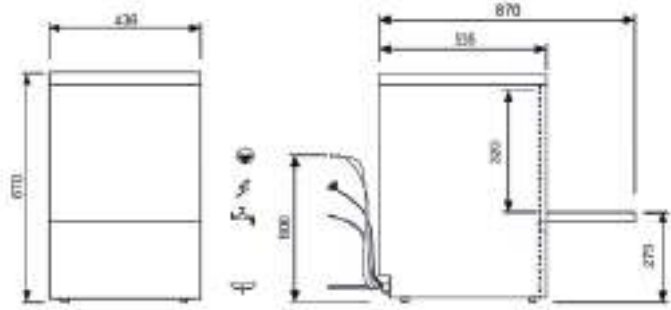
Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea VERONA

Lavavajillas Industriales



CH400



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 12 · 15 · 22 · 27

Lavavajillas Industrial Cesta 39x39

MODELO	APERTURA PUERTA (mm)	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CH400	320	300	30	3,50	0,20	230	440x530x670	1.612
CH400B	320	300	30	3,50	0,20	230	440x530x670	1.835

Características Técnicas

- Lavavasos / lavaplatos muy compacto fabricado en acero inoxidable.
- Fabricado en Italia por líder europeo con más de 1 millón de unidades funcionando en el mundo.
- Calidad, fiabilidad, durabilidad y bajo consumo.
- Puerta de doble pared aislada que lo hace muy silencioso.
- Brazos de lavado y de aclarado superiores e inferiores con tecnología EQUALIZER.
- Bomba de doble flujo.
- Filtro bomba de material plástico antigolpes.
- Sistema de desagüe de tecnología especial que mejora la eficiencia del recambio de agua de la cuba de más del 25%, manteniéndola más limpia y consumiendo menos detergente. De esto modo los costes operativos se reducen.
- Se usan fácilmente gracias a la interfaz con mandos electromecánicos, al ciclo de lavado de uso general de 120 segundos y a la gran sencillez a la hora de desmontar y volver a montar los brazos de lavado y aclarado, así como el filtro de la cuba.
- Visor digital LED en el que se indican las temperaturas de lavado y aclarado.
- Consumo agua por ciclo: 1,9 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 9 litros.
- Temperatura de lavado: 60°C.
- Temperatura de aclarado: 65°C.
- Altura del desagüe al suelo: 5 cm.
- Potencia resistencia de la cuba: 600W.
- Potencia resistencia del calderín: 2600W.
- Dosificador electrónico de abrillantador incluido.
- Equipado con bomba de desagüe en modelo CH400B.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 2 Cestos de vasos 39x39 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.

TECNOLOGÍA BOMBA DOBLE SALIDA: Una bomba tradicional cuenta con una entrada (de la cuba) y una salida hacia los brazos de lavado, que son dos, por lo cual se necesita una junta T o en Y. Nuestras investigaciones han comprobado que un 25-30% de la potencia se pierde en esta zona. La solución es simple; dotamos nuestros lavavajillas de una bomba que cuenta con una entrada pero con 2 salidas sin ningún desviador en T. De este modo se elimina la pérdida de potencia y el ruido disminuye.

TECNOLOGÍA EQUALIZER: Utilizar brazos idénticos compromete las prestaciones, por eso utilizamos en la parte inferior un brazo de acero con boquillas surtidoras de alta presión, mientras que en la parte superior se utiliza un brazo de material heterogéneo (resina acetática con talco y fibra), con boquillas de amplio caudal. Así se compensa la diferencia de potencia hidráulica que deriva de la mayor longitud del circuito, favoreciendo la rotación y una distribución uniforme.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado

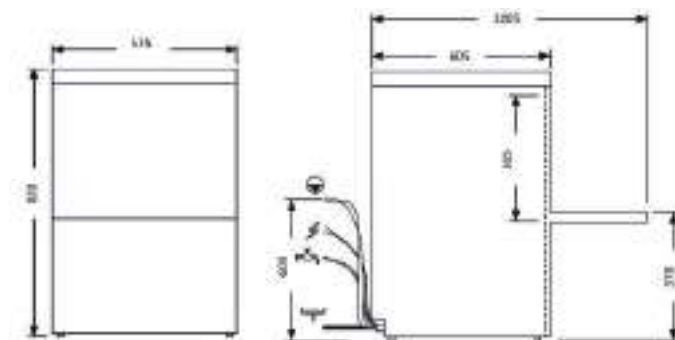


Línea VERONA

Lavavajillas Industriales



CH500



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 13 · 16 · 23 · 28

Lavavajillas Industrial Cesta 50x50

MODELO	APERTURA PUERTA (mm)	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CH500	325	365	24-40	3,50	0,47	230	580x610x820	2.175
CH500B	325	365	24-40	3,50	0,47	230	580x610x820	2.394

Características Técnicas

- Lavaplatos / Lavavajillas para debajo de la barra o mostrador.
- Fabricado en Italia por líder europeo con mas de 1 millón de unidades funcionando en el mundo.
- Calidad, fiabilidad, durabilidad y bajo consumo.
- Consta de doble pared parcial con guías embutidas que facilitan la limpieza diaria .
- Extremadamente silenciosos gracias a su puerta de doble pared y a su bomba de doble flujo.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores con tecnología EQUALIZER.
- Fondo de cuba estampado y filtro especial de la cuba de material heterogéneo antigolpe PROSTRAIN.
- Doble filtro de material heterogéneo en aspiración de la bomba.
- Sistema de desagüe de tecnología especial que mejora la eficiencia del recambio de agua de la cuba de más del 25%, manteniéndola más limpia y consumiendo menos detergente. De esto modo los costes operativos se reducen.
- Se usan fácilmente gracias a la interfaz con mandos electromecánicos, al ciclo de lavado de uso general de 120 segundos y a la gran sencillez a la hora de desmontar y volver a montar los brazos de lavado y aclarado, así como el filtro de la cuba,
- Visor digital LED en el que se indican las temperaturas de lavado y aclarado.
- Consumo agua por ciclo: 2,7 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 20 litros.
- Temperatura de lavado: 60°C.
- Temperatura de aclarado: 80°C.
- Altura del desagüe al suelo: 5 cm.
- Potencia resistencia de la cuba: 2100W.
- Potencia resistencia del calderín: 3000W.
- Dosificador electrónico de abrillantador incluido.
- Equipado con bomba de desagüe en modelo CH500B.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cestos de vasos 50x50 cm.
- 1 Cesto de platos 50x50 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.

TECNOLOGÍA BOMBA DOBLE SALIDA: Una bomba tradicional cuenta con una entrada (de la cuba) y una salida hacia los brazos de lavado, que son dos, por lo cual se necesita una junta T o en Y. Nuestras investigaciones han comprobado que un 25-30% de la potencia se pierde en esta zona. La solución es simple; dotamos nuestros lavavajillas de una bomba que cuenta con una entrada pero con 2 salidas sin ningún desviador en T. De este modo se elimina la pérdida de potencia y el ruido disminuye.

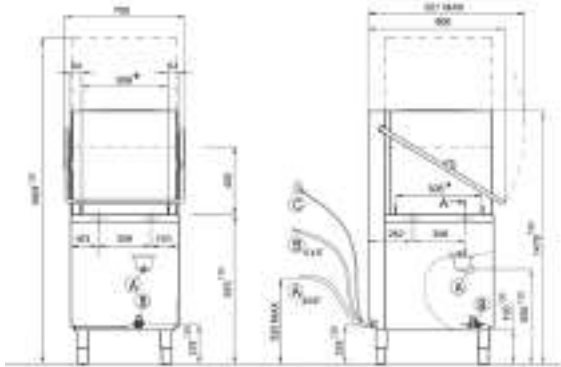
TECNOLOGÍA EQUALIZER: Utilizar brazos idénticos compromete las prestaciones, por eso utilizamos en la parte inferior un brazo de acero con boquillas surtidoras de alta presión, mientras que en la parte superior se utiliza un brazo de material heterogéneo (resina acetática con talco y fibra), con boquillas de amplio caudal. Así se compensa la diferencia de potencia hidráulica que deriva de la mayor longitud del circuito, favoreciendo la rotación y una distribución uniforme.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea VERONA

Lavavajillas Industriales



CH800

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 14 · 17 · 24 · 29

Lavavajillas Industrial Tipo Capota Cesta 50x50

MODELO	APERTURA PUERTA (mm)	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CH800	450	440	24-40	8,50	0,50	400	640x740x1480	4.320 <small>Sólo lavavajillas</small>

Características Técnicas

- Lavavajillas de capota con apertura útil de 44 cm. La conformación de la cámara de lavado permite que se laven bandejas GN y EURONORM.
- Puede ser instalado tanto en línea como en rinconera, sin necesidad de aportar modificaciones, ni añadir componentes.
- Fabricado en Italia por líder europeo con más de 1 millón de unidades funcionando en el mundo.
- Calidad, fiabilidad, durabilidad y bajo consumo.
- Capota con sistema de levantamiento de bajo esfuerzo.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores con tecnología EQUALIZER.
- Fondo de cuba estampado y filtro especial de la cuba de material heterogéneo antigolpe PROSTRAIN.
- Doble filtro de material heterogéneo en aspiración de la bomba.
- Sistema de desagüe de tecnología especial que mejora la eficiencia del recambio de agua de la cuba de más del 25%, manteniéndola más limpia y consumiendo menos detergente. De este modo los costes operativos se reducen.
- Se usan fácilmente gracias a la interfaz con mandos electromecánicos, al ciclo de lavado de uso general de 120 segundos y a la gran sencillez a la hora de desmontar y volver a montar los brazos de lavado y aclarado, así como el filtro de la cuba.
- Visor digital LED en el que se indican las temperaturas de lavado y aclarado.
- Consumo agua por ciclo: 2,7 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 15 litros.
- Temperatura de lavado: 60°C.
- Temperatura de aclarado: 80°C.
- Altura del desagüe al suelo: 5 cm.
- Potencia resistencia de la cuba: 2100W.
- Potencia resistencia del calderín: 8000W.
- Dosificador electrónico de abrillantador incluido.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cestos de 16 platos 50x50 cm.
- 1 Cesto de vasos 50x50 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.

TECNOLOGÍA BOMBA DOBLE SALIDA: Una bomba tradicional cuenta con una entrada (de la cuba) y una salida hacia los brazos de lavado, que son dos, por lo cual se necesita una junta T o en Y. Nuestras investigaciones han comprobado que un 25-30% de la potencia se pierde en esta zona. La solución es simple; dotamos nuestros lavavajillas de una bomba que cuenta con una entrada pero con 2 salidas sin ningún desviador en T. De este modo se elimina la pérdida de potencia y el ruido disminuye.

TECNOLOGÍA EQUALIZER: Utilizar brazos idénticos compromete las prestaciones, por eso utilizamos en la parte inferior un brazo de acero con boquillas surtidoras de alta presión, mientras que en la parte superior se utiliza un brazo de material heterogéneo (resina acetática con talco y fibra), con boquillas de amplio caudal. Así se compensa la diferencia de potencia hidráulica que deriva de la mayor longitud del circuito, favoreciendo la rotación y una distribución uniforme.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea VARSOVIA

Lavavajillas Industriales



ST400



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **12 · 15 · 19 · 27**

Lavavasos Industrial Cesta 40x40

MODELO	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ST400	300	30 / 20	2,80	0,20	230	465x536x718	1.507
ST400B	300	30 / 20	2,80	0,20	230	465x536x718	1.566

Características Técnicas

- Lavavasos profesional fabricado en acero inoxidable tanto en interior como en exterior.
- Control electromecánico de gran eficiencia con el mínimo consumo eléctrico y de agua.
- Sistema de manejo muy intuitivo con señalización por láser legible y duradera.
- Equipado con brazo de lavado inferior de acero inoxidable y brazos de aclarado inferiores y superiores en material antiquímicos.
- Altura de la cámara de lavado adaptada para lavar vajilla de hasta 30 cm. de altura.
- Fácil acceso al panel eléctrico, el mantenimiento y su inspección.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incluido.
- Temperaturas de lavado y agua de enjuague se controlan automáticamente mediante 2 termostatos que trabajan de forma independiente.
- Dispone de 2 programas de lavado de 120 y 180 segundos.
- Sistema totalmente asegurado por medio de protectores térmicos.
- Señal acústica de finalización de ciclo de lavado.
- Botón de seguridad por apertura de puerta.
- Consumo agua por ciclo: 2,4 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares
- Capacidad del calderín: 2,5 litros.
- Capacidad de la cuba: 14 litros.
- Temperatura de lavado: 60-65°C.
- Temperatura de aclarado: 82-90°C.
- Potencia resistencia de la cuba: 1600 W.
- Potencia resistencia del calderín: 2600W.
- Consumo máximo de energía: 2800 W.
- Tipo de cable de alimentación: 3x1,5 mm. con clavija.
- Equipado con bomba de desagüe en ST400B.

IMPORTANTE: Es obligatoria la instalación de un descalcificador si la dureza del agua en la red de suministro supera los 5-6 dH.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cesto de vasos 40x40 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea VARSOVIA

Lavavajillas Industriales



ST500



Funciona a 220V / 380V

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 13 · 16 · 20 · 28

Lavavajillas Industrial Cesta 50x50

MODELO	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW) 220V/1F	POTENCIA (kW) 380V/3F	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ST500	320	30 / 20	3,40	4,90	0,40	230 / 400	565x651x863	1.803
ST500B	320	30 / 20	3,40	4,90	0,40	230 / 400	565x651x863	1.876

Características Técnicas

- Lavavajillas profesional fabricado en acero inoxidable tanto en interior como en exterior.
- Control electromecánico de gran eficiencia con el mínimo consumo eléctrico y de agua.
- Sistema universal de alimentación eléctrica: ajustable para 220-230V monofásico y 380-400V trifásico.
- Diseño moderno y muy práctico con asa de apertura integrada en la misma.
- Sistema de manejo muy intuitivo con señalización por láser legible y duradera.
- Equipado con brazos de lavado inferiores y superiores en acero inoxidable y brazos de aclarado inferiores y superiores en material antiquímicos.
- Altura de la cámara de lavado adaptada para lavar vajilla de hasta 32 cm. de altura.
- Fácil acceso al panel eléctrico, el mantenimiento y su inspección.
- Dosificador de abrillantador peristáltico incluido.
- Temperaturas de lavado y agua de enjuague se controlan automáticamente mediante 2 termostatos que trabajan de forma independiente.
- Dispone de 2 programas de lavado de 120 y 180 segundos.
- Sistema totalmente asegurado por medio de protectores térmicos.
- Señal acústica de finalización de ciclo de lavado.
- Botón de seguridad por apertura de puerta.
- Consumo agua por ciclo: 2,5 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares
- Capacidad del calderín: 5,5 litros.
- Capacidad de la cuba: 26 litros.
- Temperatura de lavado: 60-65°C.
- Temperatura de aclarado: 82-90°C.
- Potencia resistencia de la cuba: 2000 W.
- Potencia resistencia del calderín: 3000 W (230V/1F) - 4500 W (400/3F).
- Consumo máximo de energía: 2800 W (230V/1F) - 4900 W (400/3F).
- Tipo de cable de alimentación: 3x2,5 mm. (230V/1F) - 5x1,5 mm. (400/3F).
- Equipado con bomba de desagüe en ST500B.

IMPORTANTE: Es obligatoria la instalación de un descalcificador si la dureza del agua en la red de suministro supera los 5-6 dH.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cesto de platos 50x50 cm. • 1 Cesta universal 50x50 cm. • 1 Cesto de cubiertos.
- 1 Tubo de carga. • 1 Tubo de desagüe.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea VARSOVIA

Lavavajillas Industriales



ST800

**OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 14 · 17 · 21 · 29**

Lavavajillas Industrial Cesta 50x50 Tipo Capota

MODELO	ALTURA VAJILLA (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	POTENCIA BOMBA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ST800	430	30 / 20	6,80	0,75	400	690x794x1500/1975	3.030

Características Técnicas

- Lavavajillas profesional fabricado en acero inoxidable tanto en interior como en exterior.
- Control electromecánico de gran eficiencia con el mínimo consumo eléctrico y de agua.
- Diseño moderno y muy práctico.
- Sistema de manejo muy intuitivo con señalización por láser legible y duradera.
- Equipado con brazos de lavado inferiores y superiores en acero inoxidable y brazos de aclarado inferiores y superiores en material antiquímicos.
- Altura de la cámara de lavado adaptada para lavar vajilla de hasta 43 cm. de altura.
- Fácil acceso al panel eléctrico, el mantenimiento y su inspección.
- Dosificador peristáltico de abrillantador y detergente incluido.
- Temperaturas de lavado y agua de enjuague se controlan automáticamente mediante 2 termostatos que trabajan de forma independiente.
- Dispone de 2 programas de lavado de 120 y 180 segundos.
- Sistema totalmente asegurado por medio de protectores térmicos.
- Señal acústica de finalización de ciclo de lavado.
- Botón de seguridad por apertura de puerta.
- Consumo agua por ciclo: 2,5 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares
- Capacidad del calderín: 6,5 litros.
- Capacidad de la cuba: 21 litros.
- Temperatura de lavado: 60-65°C.
- Temperatura de aclarado: 82-90°C.
- Potencia resistencia de la cuba: 3000 W.
- Potencia resistencia del calderín: 6000 W.
- Consumo máximo de energía: 6800 W.
- Tipo de cable de alimentación: 5x1,5 mm. (400/3F).

IMPORTANTE: Es obligatoria la instalación de un descalcificador si la dureza del agua en la red de suministro supera los 5-6 dH.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cesto de platos 50x50 cm.
- 2 Cestas universales 50x50 cm.
- 1 Tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PADOVA

COMPACT[®]
COMMERCIAL WAREWASHING 

Hecho en Italia 



Características Técnicas

- Control electrónico avanzado.
- Display digital con información sobre temperaturas y ciclo seleccionado.
- 4 ciclos ajustables preestablecidos y ciclo de drenaje automático (con bomba de drenaje incorporada).
- Botón de inicio inteligente.
- Sistema de autodiagnóstico.
- Alerta de mantenimiento programado.
- Temperaturas de lavado y aclarado regulables.
- Función Thermostop que hace que el lavado y el aclarado comiencen solo una vez alcanzada la temperatura deseada.
- Tiempo de enjuague y drenaje ajustable.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Velocidad de rotación de enjuague configurable.
- Ciclo de autolimpieza al final del día eliminando los residuos de espuma y escombros del fondo.
- Configuración automática de todos los parámetros durante la primera instalación.



Cuba inclinada para mejorar el vaciado.
Puerta de doble pared con soportes reforzados.



Brazos de lavado y aclarado de acero inoxidable.
Soportes de cestas higiénicos.



Fácil mantenimiento con todos los componentes desde la parte frontal.



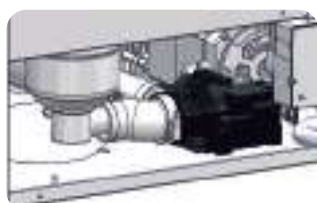
Sondas de temperatura frontales con terminal desmontable.



Tubo de desagüe de la caldera independiente



Doble filtro de frenaje.



Bomba de drenaje frontal sin tornillos de fijación (modelos-B).



Presostato 35/12 con trampa de aire nueva.
Válvula de retención.



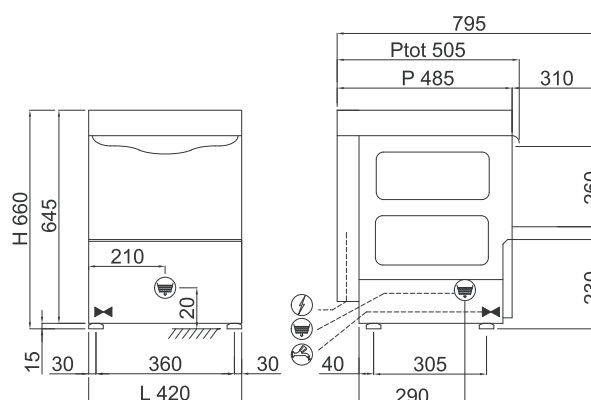
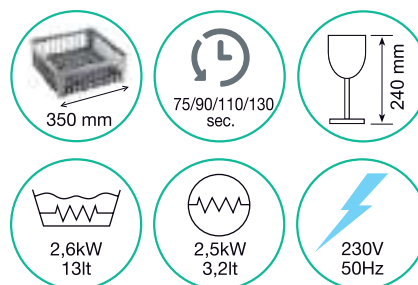
Dosificador doble de detergente y abrillantador.

Línea PADOVA

Lavavasos Industriales



X25E



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 18

Lavavasos Industrial Cesta 35x35

MODELO	CESTA (AxF) mm	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	ALTURA ÚTIL (mm)	POTENCIA BOMBA (CV)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
X25E	350x350	40	240	0,25	2790	230	420x485x660	1.600

Características Técnicas

- Fabricado con la mejor tecnología italiana con más de 55 años de experiencia.
- Lavavajillas robusto, fiable e innovador capaz de cumplir con todas las exigencias del mundo de la hostelería.
- Es la solución adecuada para lavar vasos, tazas y platos en un espacio muy reducido.
- Carrocería totalmente en acero inoxidable AISI 304 y diseñado con todos los componentes en la parte frontal para permitir una fácil asistencia por parte del técnico.
- Sistema de control mediante tarjeta electrónica que permite configurar los tiempos y temperaturas de enjuague y de descarga, con panel de mandos táctil digital que permite escoger uno de los 4 ciclos de lavado y un ciclo de descarga automática (modelos B).
- Visualización fácil de la temperatura del depósito y del calderín.
- Sistema de diagnóstico automático y aviso de mantenimiento programado.
- Botón Start inteligente que al cambiar de color nos mantiene siempre actualizados sobre el estado del lavavajillas.
- Función Thermostop que hace que el lavado y el aclarado comiencen solo una vez alcanzada la temperatura deseada.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Cuba inclinada impresa higiénica, para un mejor drenaje.
- Velocidad de rotación de enjuague configurable.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable para garantizar una alta fiabilidad y para evitar su corrosión.
- Filtro de drenaje doble que contiene también las impurezas más pequeñas.
- Soportes de refuerzo en puerta 20/10 para garantizar una resistencia atemporal.
- Soporte de cesta higiénico que permite lavados óptimos.
- Puerta de doble pared para aislamiento termoacústico.
- Equipado con doble dosificador eléctrico peristáltico de detergente y abrillantador que garantiza el mejor resultado de cada ciclo de lavado con un gran ahorro gracias a la dosificación precisa gestionada por la tarjeta electrónica.
- Al final del día el ciclo de autolimpieza permite limpiar el tanque de lavado y vaciar de agua caliente el calderín para evitar la formación de depósitos de cal.
- Equipado con válvula de retención.

- Consumo de agua por ciclo: 2 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 13 litros.
- Potencia resistencia de la cuba: 2600 W.
- Capacidad del calderín: 3,2 litros.
- Potencia resistencia del calderín: 2500 W.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 2 Cestos de vasos 35x35 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.
- 1 Insertador de 12 platos.



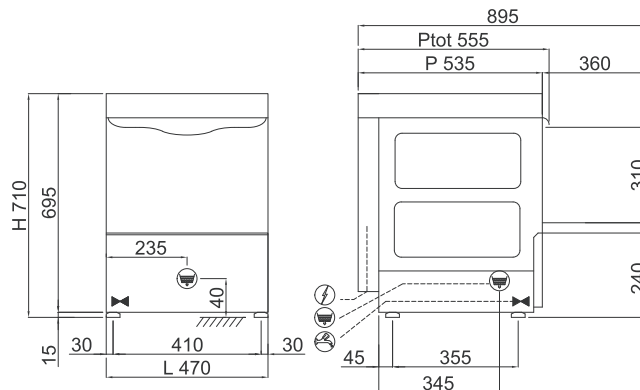
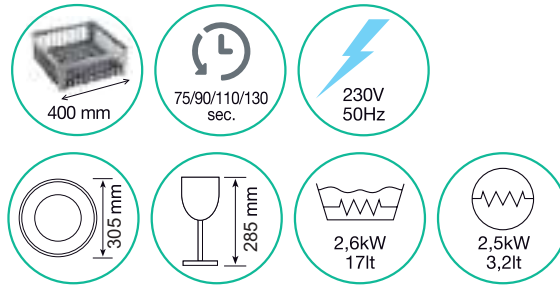
Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PADOVA

Lavavajillas Industriales



X29E



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 12 · 15 · 19 · 22

Lavavajillas Industrial Cesta 40x40

MODELO	CESTA (AxF) mm	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	ALTURA ÚTIL (mm)	POTENCIA BOMBA (CV)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
X29E	400x400	40	305	0,35	2860	230	470x535x710	2.057
X29E-B	400x400	40	305	0,35	2860	230	470x535x710	2.353

Características Técnicas

- Fabricado con la mejor tecnología italiana con más de 55 años de experiencia.
- Lavavajillas robusto, fiable e innovador capaz de cumplir con todas las exigencias del mundo de la hostelería.
- Es la solución adecuada para lavar platos, tazas y platillos en un espacio muy reducido.
- Carrocería totalmente en acero inoxidable AISI 304 y diseñado con todos los componentes en la parte frontal para permitir una fácil asistencia por parte del técnico.
- Sistema de control mediante tarjeta electrónica que permite configurar los tiempos y temperaturas de enjuague y de descarga, con panel de mandos táctil digital que permite escoger uno de los 4 ciclos de lavado y un ciclo de descarga automática (modelos B).
- Visualización fácil de la temperatura del depósito y del calderín.
- Sistema de diagnóstico automático y aviso de mantenimiento programado.
- Botón Start inteligente que al cambiar de color nos mantiene siempre actualizados sobre el estado del lavavajillas.
- Función Thermostop que hace que el lavado y el aclarado comiencen solo una vez alcanzada la temperatura deseada.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Cuba inclinada impresa higiénica, para un mejor drenaje.
- Velocidad de rotación de enjuague configurable.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores en acero inoxidable para garantizar una alta fiabilidad y para evitar su corrosión.
- Filtro de drenaje doble que contiene también las impurezas más pequeñas.
- Soportes de refuerzo en puerta 20/10 para garantizar una resistencia atemporal.
- Soporte de cesta higiénico que permite lavados óptimos.
- Puerta de doble pared para aislamiento termoacústico.
- Equipado con doble dosificador eléctrico peristáltico de detergente y abrillantador que garantiza el mejor resultado de cada ciclo de lavado con un gran ahorro gracias a la dosificación precisa gestionada por la tarjeta electrónica.
- Al final del día el ciclo de autolimpieza permite limpiar el tanque de lavado y vaciar de agua caliente el calderín para evitar la formación de depósitos de cal.
- Equipado con válvula de retención.

- Consumo de agua por ciclo: 2 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 17 litros.
- Potencia resistencia de la cuba: 2600 W.
- Capacidad del calderín: 3,2 litros.
- Potencia resistencia del calderín: 2500 W.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

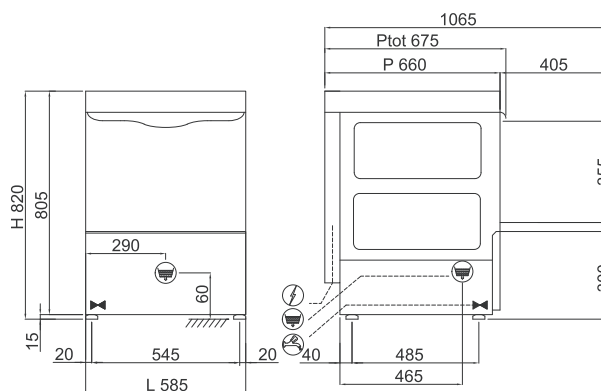
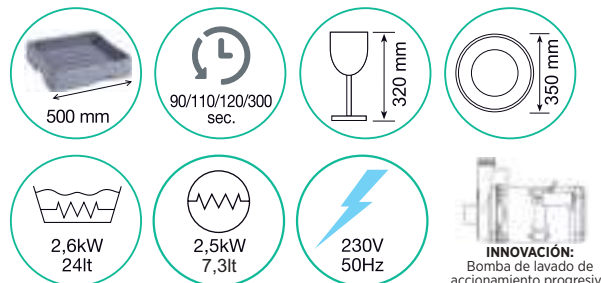
- 2 Cestos de vasos 40x40 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.
- 1 Insertador de 12 platos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



**Línea PADOVA****Lavavajillas Industriales**

X54E

**OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 13 · 16 · 20 · 23****Lavavajillas Industrial Cesta 50x50**

MODELO	CESTA (Ax F) mm	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	ALTURA ÚTIL (mm)	POTENCIA BOMBA (CV)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (Ax Fx H) mm	PRECIO (EUR)
X54E	500x500	40	350	0,70	3120	230	585x610x815	2.552
X54E-B	500x500	40	350	0,70	3120	230	585x610x815	2.850

ACCESORIOS

640200

Cesta 500x500x200 para insertar 4 Bandejas GN1/1

168

Características Técnicas

- Fabricado con la mejor tecnología italiana con más de 55 años de experiencia.
- Lavavajillas robusto, fiable e innovador capaz de cumplir con todas las exigencias del mundo de la hostelería.
- Con el lavavajillas X54E es posible lavar vasos de distintas formas y dimensiones y hasta 18 platos por ciclo con una productividad máxima de 40 cestas/hora (540 platos/hora); también es posible introducir fuentes GN1/1 utilizando la cesta específica.
- Carrocería totalmente en acero inoxidable AISI 304 y diseñado con todos los componentes en la parte frontal para permitir una fácil asistencia por parte del técnico.
- Sistema de control mediante tarjeta electrónica que permite configurar los tiempos y temperaturas de enjuague y de descarga, con panel de mandos táctil digital que permite escoger uno de los 4 ciclos de lavado y un ciclo de descarga automática (modelos B).
- Visualización fácil de la temperatura del depósito y del calderín.
- Sistema de diagnóstico automático y aviso de mantenimiento programado.
- Botón Start inteligente que al cambiar de color nos mantiene siempre actualizados sobre el estado del lavavajillas.
- Función Thermostop que hace que el lavado y el aclarado comiencen solo una vez alcanzada la temperatura deseada.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Cuba inclinada impresa higiénica, para un mejor drenaje.
- Velocidad de rotación de enjuague configurable.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores en acero inoxidable para garantizar una alta fiabilidad y para evitar su corrosión.
- Filtro de drenaje doble que contiene también las impurezas más pequeñas.
- Soportes de refuerzo en puerta 20/10 para garantizar una resistencia atemporal.
- Soporte de cesta higiénico que permite lavados óptimos.
- Puerta de doble pared para aislamiento termoacústico.
- Equipado con doble dosificador eléctrico peristáltico de detergente y abrillantador que garantiza el mejor resultado de cada ciclo de lavado con un gran ahorro gracias a la dosificación precisa gestionada por la tarjeta electrónica.
- Al final del día el ciclo de autolimpieza permite limpiar el tanque de lavado y vaciar de agua caliente el calderín para evitar la formación de depósitos de cal.
- Equipado con válvula de retención.
- Equipado con una nueva bomba de lavado de accionamiento progresivo que evita el exceso de presión inicial sobre la vajilla de poco peso que provoca la descolocación de la misma en la cesta. Asimismo alarga la vida útil de todos los componentes mecánicos del lavavajillas al soportar menos presiones iniciales durante el arranque.

- Consumo de agua por ciclo: 2 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 24 litros.
- Potencia resistencia de la cuba: 2600 W.
- Capacidad del calderín: 7,3 litros.
- Potencia resistencia del calderín: 2500 W.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cesta de vasos 50x50 cm.
- 1 Cesta de 18 platos.
- 2 Insertadores de cubiertos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PADOVA

NOVEDADES 2024

Lavavajillas Industriales


OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 14 · 17 · 21 · 24

Lavavajillas Industrial Cesta 50x50 Gran Capacidad

MODELO	CESTA (AxF) mm	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	ALTURA ÚTIL (mm)	POTENCIA BOMBA (CV)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
X100E	500x500	60	390	1,12	6520	400	620x770x1435/1900	4.527

Características Técnicas

- El lavavajillas de capota X100E es la solución adecuada para establecimientos que necesitan enfrentar el lavado de diferentes tipos de vajilla, demostrando ser capaz de lavar vasos, platos, objetos de tamaño mediano y bandejas GN 1/1 en solo 620 mm de ancho, garantizando una productividad máxima de 60 cestas por hora (1080 platos por hora).
- En el panel de control digital puede ver fácilmente la temperatura del tanque y la caldera, los mensajes del sistema de autodiagnóstico, el aviso de mantenimiento programado y el botón de inicio inteligente, que al cambiar de color siempre muestra el estado de las lavavajillas con gran simplicidad. La placa electrónica simple y extremadamente efectiva ofrece la posibilidad de configurar y controlar los tiempos de enjuague y drenaje, las temperaturas de lavado y enjuague y el Termostop relativo, que son esenciales para garantizar un excelente resultado del lavado.
- Están equipados con un soporte de cesta que se puede quitar con facilidad para facilitar la limpieza, y cuentan con un tanque moldeado y redondeado con filtros integrales, para garantizar una descarga perfecta y una higiene absoluta. El sistema de puesta en marcha de ciclo «PUSH TO START» asegura menores desperdicios, ya que impide iniciar lavados en vacío.
- Dispone de 4 ciclos de lavado de 60-90-120 o 240 segundos.
- Equipado con doble dosificador eléctrico de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro. Las hélices de lavado y enjuague moldeadas aseguran fiabilidad y durabilidad. La carrocería es totalmente de acero AISI 304 y ha sido diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir una fácil asistencia por parte del técnico.
- Fabricado con la mejor tecnología italiana con más de 55 años de experiencia.
- Lavavajillas robusto, fiable e innovador capaz de cumplir con todas las exigencias del mundo de la hostelería.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores en acero inoxidable para garantizar una alta fiabilidad y para evitar su corrosión.
- Capota con sistema de levantamiento de bajo esfuerzo.
- Visualización fácil de la temperatura del depósito y del calderín.
- Sistema de diagnóstico automático y aviso de mantenimiento programado.
- Botón START inteligente que al cambiar de color nos mantiene siempre actualizados sobre el estado del lavavajillas.
- Función THERMOSTOP que hace que el lavado y el aclarado comiencen solo una vez alcanzada la temperatura deseada.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Cuba inclinada impresa higiénica, para un mejor drenaje.
- Velocidad de rotación de enjuague configurable.
- Filtro de drenaje doble que contiene también las impurezas más pequeñas.
- Soportes de refuerzo en puerta 20/10 para garantizar una resistencia atemporal.
- Soporte de cesta higiénico que permite lavados óptimos.
- Al final del día el ciclo de autolimpieza permite limpiar el tanque de lavado y vaciar de agua caliente el calderín para evitar la formación de depósitos de cal.
- Equipado con válvula de retención.
- Equipado con una nueva bomba de lavado de accionamiento progresivo que evita el exceso de presión inicial sobre la vajilla de poco peso que provoca la descolocación de la misma en la cesta. Asimismo alarga la vida útil de todos los componentes mecánicos del lavavajillas al soportar menos presiones iniciales durante el arranque.

- Consumo de agua por ciclo: 2,7 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 24 litros.
- Potencia resistencia de la cuba: 2600 W.
- Capacidad del calderín: 7,3 litros.
- Potencia resistencia del calderín: 5400 W.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cesto de 18 platos 50x50 cm.
- 1 Cesta para vasos 50x50 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.
- 1 tubo de carga.
- 1 Tubo de desagüe.



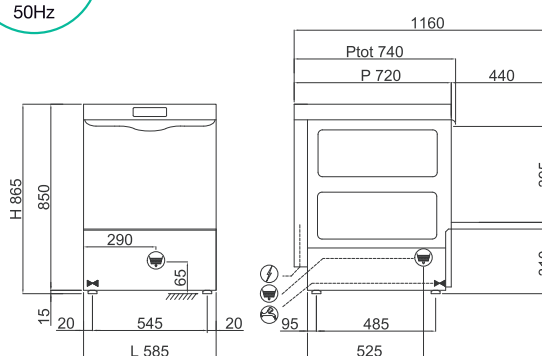
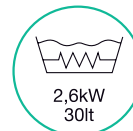
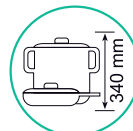
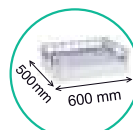


Línea PADOVA

Lavavajillas Industriales



X84E



Lavavajillas Industrial Cesta 50x60 Gran Capacidad

MODELO	CESTA (Ax F) mm	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	ALTURA ÚTIL (mm)	POTENCIA BOMBA (CV)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (Ax Fx H) mm	PRECIO (EUR)
X84E	500x600	40	370	1,5	6520	400	585x715x865	3.665
ACCESORIOS								
DP65K	Bomba de desagüe para Lavavajillas X84E							266
640200	Cesta 500x500x200 para insertar 4 Bandejas GN1/1 o 60x40 cm.							168

Características Técnicas

- Fabricado con la mejor tecnología italiana con más de 55 años de experiencia.
- Lavavajillas robusto, fiable e innovador capaz de cumplir con todas las exigencias del mundo de la hostelería.
- El modelo X84E es la solución adecuada para quienes tienen que lavar una buena cantidad de platos (máximo 22 platos/cesta), fuentes y bandejas en un espacio reducido, ya que garantiza una productividad máxima de 40 cestas/hora (880 platos/hora).
- Gracias a su cesta específica es posible lavar fuentes GN1/1 de hasta 65 mm. de altura, cajones y fuentes de pastelería de 600x400 mm. manteniendo las medidas de un cómodo lavavajillas bajo encimera. Gracias a la potente bomba de lavado y a las hélices de lavado de Ø30 mm. eliminar la suciedad más obstinada ya no será un problema. La bomba de descarga es un accesorio opcional que permite gestionar automáticamente la descarga y realizar un recambio parcial de agua limpia en cada ciclo de lavado.
- Carrocería totalmente en acero inoxidable AISI 304 y diseñado con todos los componentes en la parte frontal para permitir una fácil asistencia por parte del técnico.
- Sistema de control mediante tarjeta electrónica que permite configurar los tiempos y temperaturas de enjuague y de descarga, con panel de mandos táctil digital que permite escoger uno de los 4 ciclos de lavado y un ciclo de descarga automática (modelos B).
- Botón Start inteligente que al cambiar de color nos mantiene siempre actualizados sobre el estado del lavavajillas.
- Función Thermostop que hace que el lavado y el aclarado comiencen solo una vez alcanzada la temperatura deseada.
- Visualización fácil de la temperatura del depósito y del calderín.
- Sistema de diagnóstico automático y aviso de mantenimiento programado.
- Ciclo de enjuague adicional automático. Velocidad de rotación de enjuague configurable.
- Cuba inclinada impresa higiénica, para un mejor drenaje.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores en acero inoxidable para garantizar una alta fiabilidad y para evitar su corrosión.
- Filtro de drenaje doble que contiene también las impurezas más pequeñas.
- Soportes de refuerzo en puerta 20/10 para garantizar una resistencia atemporal.
- Soporte de cesta higiénico que permite lavados óptimos.
- Puerta de doble pared para aislamiento termoacústico.
- Equipado con doble dosificador eléctrico peristáltico de detergente y abrillantador que garantiza el mejor resultado de cada ciclo de lavado con un gran ahorro gracias a la dosificación precisa gestionada por la tarjeta electrónica.
- Al final del día el ciclo de autolimpieza permite limpiar el tanque de lavado y vaciar de agua caliente el calderín para evitar la formación de depósitos de cal.
- Equipado con válvula de retención.
- Equipado con una nueva bomba de lavado de accionamiento progresivo que evita el exceso de presión inicial sobre la vajilla de poco peso que provoca la descolocación de la misma en la cesta. Asimismo alarga la vida útil de todos los componentes mecánicos del lavavajillas al soportar menos presiones iniciales durante el arranque.

- Consumo de agua por ciclo: 2 litros.
- Presión de agua apto funcionamiento: 2-4 bares.
- Capacidad de la cuba: 30 litros.
- Potencia resistencia de la cuba: 2600 W.
- Capacidad del calderín: 7,3 litros.
- Potencia resistencia del calderín: 5400 W.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cesto para bandejas 10/12 compartimentos, 50x60x10 cm.
- 1 Cesta para vasos 50x60 cm.
- 1 Cesta para 22 platos 50x60x10 cm.
- 2 Soportes para cubiertos.



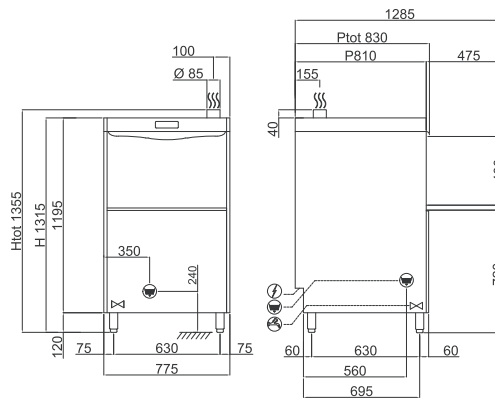
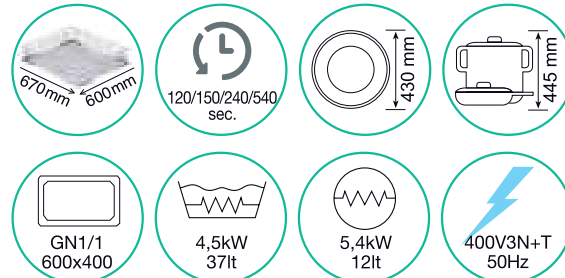
Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PADOVA

Lavaobjetos Industriales



SM951E



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 32

Lavaobjetos Industrial Cesta 60x67 Altura Útil 445 mm

MODELO	CESTA (AxF) mm	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	ALTURA ÚTIL (mm)	POTENCIA BOMBA (CV)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SM951E	600x670	30	445	2,7	7400	400	775x810x1360	6.615

ACCESORIOS

DP110K	Bomba de desagüe para Lavaobjetos SM951E y SM981E	344
--------	---	-----

Características Técnicas

- Construidos en acero inoxidable.
- Panel de mandos con pantalla retroiluminada con visualización de temperatura de la cuba y del calderín.
- Contador de ciclos de lavado.
- Autodiagnóstico y visualización de errores.
- Puertas de doble pared con bisagra de acero de gran espesor adaptadas para uso continuo.
- Brazos de lavado en acero inoxidable de diámetro 30 mm.
- Bombas de jabón y abrillantador instaladas de serie.
- Preinstalación eléctrica para bomba de desagüe.
- Inyector de detergente de acero inoxidable soldado al tanque.
- Velocidad de rotación ajustable de los brazos de lavado.
- Tecnología ECOLOGYCARE respetuoso con el medio ambiente, reduce la temperatura tras 30 minutos de inactividad.
- 4 ciclos de lavado programables de 120-150-240-540 segundos.
- Alimentación trifásica 400V.

Los lavavajillas de la línea SMART garantizan el máximo rendimiento gracias al AcquaTech System de serie que mantiene constante la temperatura y presión, y un óptimo consumo de agua gracias a una caldera atmosférica y una bomba de aclarado.

SMART garantiza un ciclo de enjuague desinfectante y demuestra ser la elección perfecta para cantinas, residencias de ancianos, pastelerías, panaderías y carnicerías donde el cumplimiento de las normas HACCP es fundamental.

La práctica pantalla LCD simplifica cualquier operación, desde cambiar el ciclo de lavado hasta controlar el estado del lavavajillas. La gran variedad de sus parámetros hace que el lavavajillas sea personalizable según todas sus necesidades, desde el ajuste de temperaturas hasta el de detergentes y tiempos de lavado.

Gracias a sus dimensiones, el modelo SM951E se puede utilizar tanto como lavavajillas de gran tamaño como lavavajillas, de hecho dentro de su cesto es posible lavar 26 platos por ciclo, bandejas GN 1/1, bandejas de repostería y cajas de 600x400, y objetos de hasta 575x645x445 (h) mm. con una productividad máxima de 30 cestas/hora (780 platos/hora). La práctica altura de trabajo facilita las operaciones de carga mientras que las paredes dobles mejoran el aislamiento termoacústico. El tanque moldeado redondeado con filtros integrados garantiza la máxima higiene y un drenaje perfecto.

El control electrónico te permite administrar varios parámetros para brindarte un gran nivel de personalización de acuerdo a tus necesidades mientras que el autodiagnóstico te permite minimizar el tiempo de inactividad sugiriendo algunas operaciones simples a realizar para solucionar la situación.

El ciclo de autolimpieza al final del día permite limpiar el tanque de lavado y vaciar la caldera de agua caliente, evitando así formaciones de piedra caliza en su interior.

Gracias a la función Thermostop, el lavado y el aclarado comienzan solo una vez alcanzada la temperatura deseada.

El doble dosificador eléctrico peristáltico de detergente y abrillantador instalado de serie garantiza los máximos resultados de cada ciclo de lavado con un gran ahorro debido a la dosificación precisa gestionada por la placa electrónica. Los impulsores de lavado y aclarado moldeados, por otro lado, garantizan una gran fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

La carrocería es íntegramente en acero AISI 304 y ha sido diseñada con todos los componentes en la parte delantera para permitir una fácil asistencia por parte del técnico.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

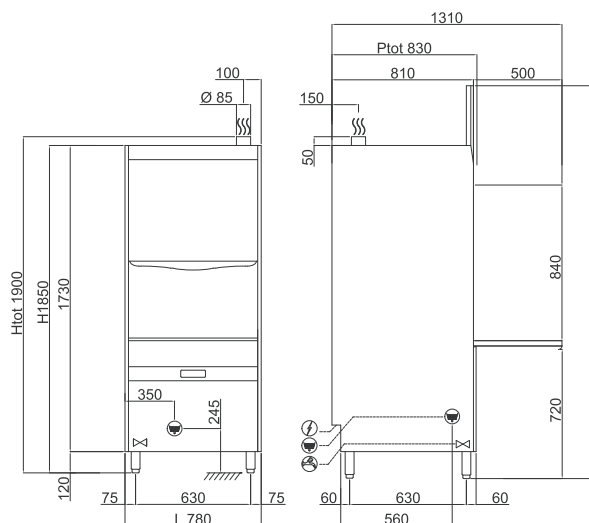
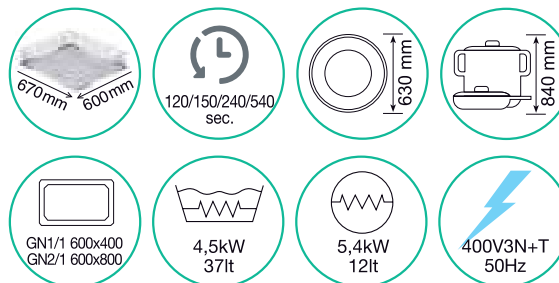
- 1 Soporte para cubiertos de 8 compartimentos.
- 2 Filtros integrales para cuba.
- 1 Cesta de acero inoxidable de 60x67x10 cm.
- 1 Soporte insertador de fuentes de 5 compartimentos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



**Línea PADOVA****Lavaobjetos Industriales**

SM981E

**OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 31****Lavaobjetos Industrial Cesta 60x67 Altura Útil 840 mm**

MODELO	CESTA (Ax F) mm	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	ALTURA ÚTIL (mm)	POTENCIA BOMBA (CV)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (Ax Fx H) mm	PRECIO (EUR)
SM981E	600x670	30	840	2,7	7400	400	775x810x1900	9.209

ACCESORIOS

DP110

Bomba de desagüe para Lavaobjetos SM951E y SM981E

332

Características Técnicas

- Construidos en acero inoxidable.
- Panel de mandos con pantalla retroiluminada con visualización de temperatura de la cuba y del calderín.
- Contador de ciclos de lavado.
- Autodiagnóstico y visualización de errores.
- Puertas de doble pared con bisagra de acero de gran espesor adaptadas para uso continuo.
- Brazos de lavado en acero inoxidable de diámetro 30 mm.
- Bombas de jabón y abrillantador instaladas de serie.
- Preinstalación eléctrica para bomba de desagüe.
- Inyector de detergente de acero inoxidable soldado al tanque.
- Velocidad de rotación ajustable de los brazos de lavado.
- Tecnología ECOLOGYCARE respetuoso con el medio ambiente, reduce la temperatura tras 30 minutos de inactividad.
- 4 ciclos de lavado programables de 120-150-240-540 segundos.
- Alimentación trifásica 400V.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Soporte para cubiertos de 8 compartimentos.
- 2 Filtros integrales para cuba.
- 1 Cesta de acero inoxidable de 60x67x10 cm.
- 1 Soporte insertador de fuentes de 5 compartimentos.

Los lavavajillas de la línea SMART garantizan el máximo rendimiento gracias al AcquaTech System de serie que mantiene constante la temperatura y presión, y un óptimo consumo de agua gracias a una caldera atmosférica y una bomba de aclarado.

SMART garantiza un ciclo de enjuague desinfectante y demuestra ser la elección perfecta para cantinas, residencias de ancianos, pastelerías, panaderías y carnicerías donde el cumplimiento de las normas HACCP es fundamental.

La práctica pantalla LCD simplifica cualquier operación, desde cambiar el ciclo de lavado hasta controlar el estado del lavavajillas. La gran variedad de sus parámetros hace que el lavavajillas sea personalizable según todas sus necesidades, desde el ajuste de temperaturas hasta el de detergentes y tiempos de lavado.

Gracias a sus dimensiones, el modelo SM981E se puede utilizar tanto como lavavajillas de gran tamaño como lavavajillas, de hecho dentro de su cesto es posible lavar 26 platos por ciclo, bandejas GN 1/1, bandejas de repostería y cajas de 600x400, y objetos de hasta 575x645x445 (h) mm. con una productividad máxima de 30 cestas/hora (780 platos/hora). La práctica altura de trabajo facilita las operaciones de carga mientras que las paredes dobles mejoran el aislamiento termoacústico. El tanque moldeado redondeado con filtros integrados garantiza la máxima higiene y un drenaje perfecto.

El control electrónico te permite administrar varios parámetros para brindarte un gran nivel de personalización de acuerdo a tus necesidades mientras que el autodiagnóstico te permite minimizar el tiempo de inactividad sugiriendo algunas operaciones simples a realizar para solucionar la situación.

El ciclo de autolimpieza al final del día permite limpiar el tanque de lavado y vaciar la caldera de agua caliente, evitando así formaciones de piedra caliza en su interior.

Gracias a la función Thermostop, el lavado y el aclarado comienzan solo una vez alcanzada la temperatura deseada.

El doble dosificador eléctrico peristáltico de detergente y abrillantador instalado de serie garantiza los máximos resultados de cada ciclo de lavado con un gran ahorro debido a la dosificación precisa gestionada por la placa electrónica. Los impulsores de lavado y aclarado moldeados, por otro lado, garantizan una gran fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

La carrocería es íntegramente en acero AISI 304 y ha sido diseñada con todos los componentes en la parte delantera para permitir una fácil asistencia por parte del técnico.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Túneles de Lavado



EMP2000SAGR



EMP3000SAGR

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 34

Túnel de Lavado Cesta 50x50

MODELO	FUNCIONES	ALTURA MÁX. (mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP2000SAGR	LAVADO+SECADO	450	125-200	48	400	317	1900x837x2000	13.426
EMP2000SOLL	PRELAVADO+LAVADO+SECADO	450	125-200	48	400	317	1900x837x2000	13.426
EMP3000SAGR	LAVADO+SECADO	450	125-200	48	400	405	2561x837x2000	16.783
EMP3000SOLL	PRELAVADO+LAVADO+SECADO	450	125-200	48	400	405	2561x837x2000	16.783

Características Técnicas

- Fabricado interior y exteriormente, incluyendo el chasis, el panel y la caldera en acero inoxidable.
- Fabricación modular con doble pared y puertas de doble pared aisladas.
- Cubas totalmente estampadas.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Cuenta con 2 programas de lavado.
- Equipado con 2 bombas de lavado y 1 bomba de desagüe.
- Bajo consumo de agua y detergente y alta eficiencia energética.
- Dimensiones cesta 500x500 mm.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Sensor de seguridad de tapa magnética.
- Temperatura del agua de lavado 55-60°C.
- Temperatura del agua de enjuague 80-85°C.
- Potencia total unidad de secado de 9kW.
- Potencia de calentamiento del tanque de lavado de 12kW.
- Potencia calentador caldera de enjuague de 24 kW.
- Potencia total de la máquina de 48kW / 380V.

ACCESORIOS INCLUIDOS

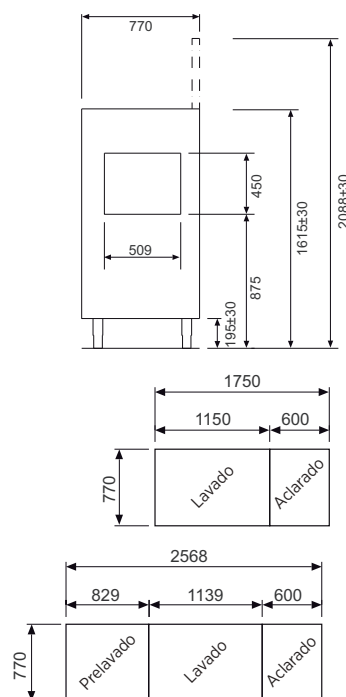
- 2 Cestos de platos 50x50 cm.
- 2 Cestos de vasos 50x50 cm.
- 2 Cestos de cubiertos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea VERONA

Túneles de Lavado



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 33

Túnel de Lavado Cesta 50x50

MODELO	FUNCIONES	ALTURA MAX.(mm)	PRODUCCIÓN Cestas / Hora	ACLARADO Litros / Hora	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TLA BASIC	Lavado-Aclarado	450	60-120	160	22,0-28,5	400	1750x770x1615	12.834
TPLA BASIC	Prelavado-Lavado-Aclarado	450	110-200	270	29,5-41,0	400	2568x770x1615	20.596
TLA PLUS	Lavado-Aclarado	450	120-160	140-200	22,2-31,7	400	1750x770x1615	16.156
TPLA PLUS	Prelavado-Lavado-Aclarado	450	200-270	240-320	29,7-41,7	400	2568x770x1615	23.879

MOD.	OPCIONES Y ACCESORIOS	PRECIO	
PT	Prelavado en ángulo	990x820x1610	2.769
AT	Zona de secado eléctrico en línea	600x770x1775	5.374
BT	Zona de secado eléctrico en ángulo	820x879x1775	10.564
ET	Collarín y aspiración de vapor	Ø250x210	1.330
RT	Recuperador de calor	Ø250x210	4.563
NT	Reductor de presión con manómetro		331
75861	Kit microinterruptor final de carrera		208
999257	Kit sensor bajo nivel detergente/abrillantador		106

MOD.	OPCIONES Y ACCESORIOS	PRECIO	
J1T	Prefiltro de cajón para modelos .1		672
J2T	Prefiltro de cajón para modelos .2		1.350
YT	Dosificador abrillantador y detergente instalado		480
WT	Alimentación de agua fría		361
XT	Interruptor de emergencia		222
75551	Protector contra salpicaduras		153
KSCAR11	Kit de desagüe para modelos .1		104
KSCAR12	Kit de desagüe para modelos .2		148

Características Técnicas

- Nueva generación de lavavajillas de arrastre destinados a representar el nuevo estándar de referencia del sector en términos de ventajas para los usuarios y relación precio/prestaciones
- Modelos BASIC - versión básica con importantes prestaciones y unos consumos entre los más bajos de su categoría, hasta 1,3 l/cesta, propuesta con una buena relación prestaciones/precio.
- Modelos PLUS - versión con un equipamiento más completo, que garantiza unos consumos un 23% inferiores a los de la serie BASIC, hasta 1,2 l/cesta; sobresale por una amplia versatilidad de empleo y una elevada productividad, gracias al avanzado sistema de aclarado adaptativo.
- Fabricación modular con doble pared.
- Puertas de doble pared aisladas.
- Cubas totalmente estampadas.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Filtros de la cuba integrales PROSTAIN.
- Módulo de lavado y aclarado integrado.
- Bombas de doble flujo.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Aclarado integrado (mod. BASIC) y aclarado constante (mod. PLUS) con bomba de aclarado y sistema de aclarado variable.
- Economizador de aclarado.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Completa programabilidad. 2 programas de lavado (modelos. BASIC) y 4 programas en modelos PLUS
- Interfaz LED y conexión USB integrada,
- Temperatura de lavado: 60°C.
- Temperatura de aclarado: 82°C.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

- 1 Cesto de platos 50x50 cm. • 1 Cesto de vasos 50x50 cm.
- 1 Cesto de cubiertos.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea CORDOBA

Accesorios Lavavajillas



MESAS DE PRELAVADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado.
- Peto trasero sobredimensionado de 150 mm. y canto frontal de 50 mm. totalmente soldados.
- Enganche universal ajustable a cualquier lavavajillas.
- Cubas embutidas de 500x400x250 mm. con protección antisonora, válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Agujero de desbarace -según modelos- embutido con aro de goma desmontable de 200 mm. de diámetro enrasado a la encimera.
- Patas en tubo de 40x40 mm. con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (incluida).
- Estante inferior es autoportante, pero su diseño permite atornillarlo al lavavajillas.



Mesas de Prelavado Con Estante

MODELO	TIPO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MP-80D		800x750x850	1.169
MP-80I		800x750x850	1.169
MP-120D		1200x750x850	1.248
MP-120I		1200x750x850	1.248
MPD-120D		1200x750x850	1.442
MPD-120I		1200x750x850	1.442
MPD-160D		1600x750x850	1.615
MPD-160I		1600x750x850	1.615

Mesas de Prelavado Sin Estante

MODELO	TIPO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MPS-80D		800x750x850	1.013
MPS-80I		800x750x850	1.013
MPS-120D		1200x750x850	1.063
MPS-120I		1200x750x850	1.063
MPDS-120D		1200x750x850	1.265
MPDS-120I		1200x750x850	1.265
MPDS-160D		1600x750x850	1.430
MPDS-160I		1600x750x850	1.430

Mesas Entrada/Salida Con Estante

MODELO	TIPO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ME-120D		1200x750x850	929
ME-120I		1200x750x850	929

Mesas Entrada/Salida Sin Estante

MODELO	TIPO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MES-60		600x600x850	349
MES-120D		1200x750x850	745
MES-120I		1200x750x850	745

MESAS DE SALIDA CON RODILLOS

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado.
- Rodillos desmontables de PVP con eje de acero inoxidable.
- Enganche universal ajustable a cualquier lavavajillas.
- Pueden engancharse a otras mesas de rodillos rectas o curvas
- Estructura desmontable muy sólida, con patas en tubo de 40x40 mm. regulables en altura mediante rosca oculta
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (incluida).
- Incluye tramo recto reversible de 300 mm. que debe colocarse a la entrada para una circulación adecuada de las cestas (Sólo modelo CR-90).



Mesas de Salida con Rodillos

MODELO	TIPO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MR-110	MESA RECTA	1100x640x850	1.455
MR-160	MESA RECTA	1600x640x850	1.762
CR-90	MESA CURVA 90	(300+695) x965x850	2.563



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea BARCELONA

Accesorios Lavavajillas



Cestas de Vajilla Diversa

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
971058	350x350x150	22
971097	380x380x150	28
976000	395x395x145	55
971078	400x400x150	25
970696	450x450x165	39
970695	450x450x106	44
972100	500x500x100	34

Cestas de Platos

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
970693	8	400x400x106	36
970694	8	450x450x106	47
972102	15	500x500x100	37

Cestas de Bandejas

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
973083	8	500x500x100	91

Insertadores de Platos

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
972036	12	290x90x75	24
971079	16	365x365x75	45

Cuberteros

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
976016	110x110x130	4
972032	430x205x150	23





Línea BARCELONA

Accesorios Lavavajillas

Dosificador Abrillantador MICRODOS Control Temporizado 0,5l/h

Características Técnicas

- Fabricante MICRODOS.
- Control temporizado.
- Caudal 0,5 litros/hora.
- Empalme de tubo de silicona 4x6 mm.
- Altura de aspiración de 1,5 metros.
- Tiempo de dosificación de 1 a 25 segundos.
- Kit de montaje consta de 2 tubos de 4x6 mm. de PVC/nylon de 2 metros, filtro de recipiente y válvula de retención.



MODELO		PRECIO (EUR)
361613	Dosificador de Abrillantador	125
361144	Kit de Montaje Dosificador Abrillantador	51

Dosificador Detergente MICRODOS Regulación de Frecuencia 3l/h

Características Técnicas

- Fabricante MICRODOS.
- Regulación de frecuencia.
- Caudal 3 litros/hora.
- Empalme de tubo de Santoprene 4x6 mm.
- Altura de aspiración de 1,5 metros.
- Kit de montaje consta de 2 tubos de 4x6 mm. de PVC de 2 metros, filtro de recipiente y caño pared.



MODELO		PRECIO (EUR)
361618	Dosificador de Detergente	122
361142	Kit de Montaje Dosificador Detergente	27

Kit Bomba de desagüe ASKOLL

Características Técnicas

- Fabricante ASKOLL.
- Tubo Entrada \varnothing 24/30/35/39 mm.
- Tubo salida \varnothing 22/31 mm.
- Potencia 40W.



MODELO	PRECIO (EUR)
499315	38

Descalcificadores

MODELO	TIPO	CAPACIDAD (L)	PRECIO (EUR)
530199	MANUAL 2 VÁLVULAS	8	120
530167	MANUAL BY-PASS	8	141
530201	MANUAL 2 VÁLVULAS	12	143
530168	MANUAL BY-PASS	12	166



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Secadoras de Cubiertos



EMPCKP02



EMPCKP01

No pierdas detalle del vídeo



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 39

Secadora y Abrillantadora de Cubiertos

MODELO	CAPACIDAD TANQUE (Kg)	PRODUCCIÓN Cubiertos / Hora	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPCKP01	3	3000	230	180	50	560x500x410	2.156
EMPCKP02	5	7000	230	180	82	660x650x700	2.799

Características Técnicas

- Modelo automático de secadora de cubiertos diseñadas para el secado y abrillantado de los cubiertos.
- Se utiliza después de las operaciones de lavado, volviéndolos brillantes y eliminando las manchas de cal.
- Seca y abrillanta de forma automática los cubiertos tanto de acero inoxidable como de plata.
- Fabricada en acero inoxidable, dándole robustez y fiabilidad a la hora de su operatividad.
- Reducidas dimensiones y compacta estructura que la hacen ideal para trabajar sobre cualquier soporte.
- Nuestras máquinas son mucho más silenciosas por la ventaja que supone el ventilador al final del proceso. Este ventilador de aire caliente, hace que los cubiertos mojados que son introducidos se sequen y también se evapore completamente la humedad que es producida.
- La lámpara de rayos ultravioleta con la que está equipada, permite un continuo proceso de esterilización tanto de cubiertos como de serrín vegetal.
- Dotación de sacos de 5 y 8 Kg de serrín para EMPCKP01 y EMPCKP02 respectivamente.



Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea RIOJA

Secadoras de Cubiertos



frucosol

SH3000



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **38**

Secadora y Abrillantadora de Cubiertos

MODELO	PRODUCCIÓN Cubiertos / Hora	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SH3000	3000 - 3500	230	750	48	570x550x400	4.062

Características Técnicas

- Modelo automático de secadora de cubiertos diseñadas para el secado y abrillantado de los cubiertos.
- Se utiliza después de las operaciones de lavado, volviéndolos brillantes y eliminando las manchas de cal.
- Seca y abrillanta de forma automática los cubiertos tanto de acero inoxidable como de plata.
- Fabricada en acero inoxidable, dándole robustez y fiabilidad a la hora de su operatividad.
- Reducidas dimensiones y compacta estructura que la hacen ideal para trabajar sobre cualquier soporte.
- Nuestras máquinas son mucho más silenciosas por la ventaja que supone el ventilador al final del proceso. Este ventilador de aire caliente, hace que los cubiertos mojados que son introducidos se sequen y también se evapore completamente la humedad que es producida.
- La lámpara de rayos ultravioleta con la que está equipada, permite un continuo proceso de esterilización tanto de cubiertos como de serrín vegetal.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Abrillantadores de Copas



No pierdas
detalle del
video



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 41

Abrillantador y Secador de Copas

MODELO	RODILLOS	PRODUCCIÓN Copas / Hora	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPBPR002	5	300 - 360	230	1490	19	360x340x510	1.363
EMPBPR001	8	600 - 720	230	2620	27	595x322x510	1.718

Características Técnicas

- Máquina para secar y abrillantar copas que elimina la dura tarea del secado manual, aportando al proceso mayor limpieza e higiene además de un acabado profesional en cuestión de segundos.
- Más autonomía y capacidad, adaptándose perfectamente a las distintas formas de copas y vasos.
- Los costes de rotura de vasos y copas disminuirán notablemente ya que el proceso de secado y abrillantado con esta máquina no genera en las copas ninguna fuerza extra que haga que se rompan.
- Sus rodillos de fibras naturales flexibles y absorbentes se adaptan perfectamente a las distintas formas de copas y vasos facilitando y reduciendo el tiempo empleado en la tarea del secado.
- Fabricada en acero inoxidable con rodillos de fibras naturales, flexibles y absorbentes.
- Secado mediante ventilador de aire caliente.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea RIOJA

Abrillantadores de Copas





SV1000



SV2000

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **40**

Abrillantador y Secador de Copas

MODELO	RODILLOS	PRODUCCIÓN Copas / Hora	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SV1000	5	240 - 360	230	1100	16	340x305x520	2.211
SV2000	8	400 - 500	230	2140	26	590x320x490	3.291

Características Técnicas

- Máquina para secar y abrillantar copas que elimina la dura tarea del secado manual, aportando al proceso mayor limpieza e higiene además de un acabado profesional en cuestión de segundos.
- Más autonomía y capacidad, adaptándose perfectamente a las distintas formas de copas y vasos.
- Los costes de rotura de vasos y copas disminuirán notablemente ya que el proceso de secado y abrillantado con esta máquina no genera en las copas ninguna fuerza extra que haga que se rompan.
- Sus rodillos de fibras naturales flexibles y absorbentes se adaptan perfectamente a las distintas formas de copas y vasos facilitando y reduciendo el tiempo empleado en la tarea del secado.
- Fabricada en acero inoxidable con rodillos de fibras naturales, flexibles y absorbentes.
- Secado mediante ventilador de aire caliente.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





42

100

FRÍO COMERCIAL



 **Línea AVEIRO**
 **Línea CÓRDOBA**
 **Línea MADRID**
Línea PEKÍN



Mesas Refrigeradas
Armarios Refrigerados
Vitrinas de Ingredientes
Abatidores Temperatura
Enfriadores Botellas
Cámaras Frigoríficas
Estanterías Modulares



Línea CÓRDOBA

Mesas Refrigeradas



MCCH-200
MRCH-200



Puerta con tirador integrado



Puerta de cristal

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 46 · 47 · 60 · 61 · 62

Mesa Snack Refrigerada Fondo 600

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MRCH-150	2	-2 / +8	250	C	1019	220	1492x600x850	1.891
MRCH-200	3	-2 / +8	390	C	1118	220	2017x600x850	2.179
MRCH-250	4	-2 / +8	530	D	1920	350	2542x600x850	2.683

Mesa Snack Refrigerada Fondo 600

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MRCH-150V	2	-2 / +8	250	C	1019	220	1492x600x850	2.286
MRCH-200V	3	-2 / +8	390	C	1118	220	2017x600x850	2.634
MRCH-250V	4	-2 / +8	530	D	1920	350	2542x600x850	3.151

Mesa Snack Mantenimiento Congelados Fondo 600

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MCCH-150	2	-18 / -20	250	D	2212	670	1492x600x850	2.381
MCCH-200	3	-18 / -20	390	D	2467	680	2017x600x850	2.594

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Las mesas con puertas de cristal están equipadas con cerradura e iluminación LED.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlite sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Mesas Refrigeradas



Mesa Snack Refrigerada con Fregadero Fondo 600

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MRCH-150F	2	-2 / +8	250	C	1019	220	1492x600x850	2.784
MRCH-200F	3	-2 / +8	390	C	1118	220	2017x600x850	3.026

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340x370x150 mm.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

Mesas Refrigeradas



Puerta con tirador Integrado



Cajón perforado



Detalle cajones



MRCH-200-4

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 44 · 47 · 60 · 61 · 62

Mesa Snack Refrigerada con Cajones Fondo 600

MODELO	PUERTAS/CAJONES	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MRCH-150-4	0 / 4	-2 / +8	250	C	1019	220	1492x600x850	3.472
MRCH-200-4	1 / 4	-2 / +8	390	C	1118	220	2017x600x850	3.796

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlate sustituable, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10 con fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Mesas Refrigeradas



Puerta con tirador integrado

TRCH-180

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **44 · 46 · 60 · 61 · 62**

Mesa GN1/1 Refrigerada Fondo 700

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TRCH-135	2	-2 / +8	290	C	1019	190	1342x700x850	2.160
TRCH-180	3	-2 / +8	455	C	1118	190	1792x700x850	2.599
TRCH-225	4	-2 / +8	615	E	1920	330	2242x700x850	2.976

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

Mesas Refrigeradas Preparación

NOVEDADES 2024



Consulte **Vitrinas de Ingredientes** en págs. **71 a 74**



MRPG-135



MRPG-180

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **63 - 64**

Mesa GN1/1 Refrigerada Preparación con Encimera de Granito Fondo 700

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MRPG-135	2	-2 / +8	290	C	1019	190	1342x700x850	2.424
MRPG-180	3	-2 / +8	455	C	1118	190	1792x700x850	2.829

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble con encimera de granito con peto sanitario de 100 mm.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado GN1/1 con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlate sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Mesas Refrigeradas Preparación

NOVEDADES 2024



MRP-180E



MRP-135E

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **66**

Mesa Refrigerada Preparación con Expositor Ingredientes Fondo 700

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	SUP. TRABAJO ÚTIL (mm)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MRP-135E	2	-2 / +8	290	315	370	1350x708x850	2.745
MRP-180E	3	-2 / +8	445	315	590	1800x708x850	3.718

Características Técnicas

- Mesa Refrigerada para Preparación de Pizzas y Ensaladas con Vitrina de ingredientes incorporada. Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable con 2 posiciones de apertura, una de 60° y otra de 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado GN1/1 con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Capacidad vitrina ingredientes: 7 cubetas GN1/3 de 150 mm de profundidad en modelo MRP-135E.
- Capacidad vitrina ingredientes: 9 cubetas GN1/3 de 150 mm de profundidad en modelo MRP-180E.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea CORDOBA

Mesas Refrigeradas Preparación

NOVEDADES 2024



MRPGC-100E

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 65

Mesa Refrigerada Preparación con Expositor Ingredientes Fondo 700

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MRPGC-100E	2	-2 / +8	200	230	254	910x700x895	2.276

Características Técnicas

- Mesa compacta serie 700. Con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal. El expositor de ingredientes tiene capacidad para 5 cubetas GN 1/6 de profundidad 100 mm. (NO INCLUIDAS)
- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura. Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Mesas Refrigeradas Bajas



TRCHB-135



Puerta con tirador Integrado



TRCHB-180



TRCHB-225

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 52

Mesa GN1/1 Refrigerada Fondo 700 Bajo Cocina Altura 600 mm

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TRCHB-135	2	-2 / +8	190	D	1194	220	1342x700x600	2.258
TRCHB-180	3	-2 / +8	300	D	1194	220	1792x700x600	2.739
TRCHB-225	4	-2 / +8	410	E	1919	350	2242x700x600	3.269

Características Técnicas

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm. permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 y 900 mm.
- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Flabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlate sustituable, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

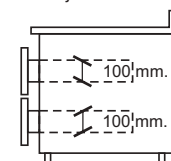
Mesas Refrigeradas Bajas



TRCHB-180-4



Cajón entero



2 Cajones GN 1-1/100



Cajón perforado



Detalle cajones



TRCHB-225-6



TRCHB-135-2

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 51

Mesa GN1/1 Refrigerada Fondo 700 Bajo Cocina Altura 600 mm con Cajones

MODELO	CAJONES	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TRCHB-135-2	2 + 1	-2 / +8	105	D	1194	220	1342x700x600	2.680
TRCHB-180-4	4 + 1	-2 / +8	135	D	1194	220	1792x700x600	3.445
TRCHB-225-6	6 + 1	-2 / +8	230	E	1919	350	2242x700x600	4.294

Características Técnicas

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm. permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 y 900 mm.
- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituable, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Cajones fabricados en acero inoxidable adaptados a cubetas de 100 o 300 mm. de profundidad según cajón.
- Cajones provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- Gas refrigerante ecológico R-290.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

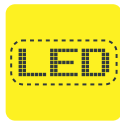
Línea CORDOBA

Frente Mostradores

Consulte **Muebles Cafeteros y Muebles Estanterías** en págs. **411 y 412**



FMCH-150V



Mesas con puertas de vidrio con iluminación LED



FMCH-200



Puerta con tirador Integrado

Frente Mostrador Refrigerado con Cajón

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FMCH-150	2	-2 / +8	355	C	1019	220	1492x600x1050	2.184
FMCH-200	3	-2 / +8	520	C	1118	220	2017x600x1050	2.570
FMCH-250	4	-2 / +8	701	D	1920	350	2542x600x1050	3.078

Frente Mostrador Refrigerado con Tolva de Café

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FMCH-150TV	2	-2 / +8	355	C	1019	220	1492x600x1050	2.558
FMCH-200TV	3	-2 / +8	520	C	1118	220	2017x600x1050	2.960
FMCH-250TV	4	-2 / +8	701	D	1920	350	2542x600x1050	3.573

Frente Mostrador Refrigerado con Puertas de Vidrio

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FMCH-150V	2	-2 / +8	355	220	1492x600x1050	2.772
FMCH-200V	3	-2 / +8	520	220	2017x600x1050	3.494
FMCH-250V	4	-2 / +8	701	350	2542x600x1050	4.053

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea CÓRDOBA

Armarios Refrigerados



ACCH-601



ARCH-602



ARCH-601V



Puerta con tirador Integrado

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 67 - 68

Armario Snack Refrigerado 600 Litros

MODELO	PUERTAS	MEDIAS PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-601	1	-	-2 / +8	600	D	923	190	693x728x2067	2.204
ARCH-602	-	2	-2 / +8	600	D	923	190	693x728x2067	2.235
ARCH-601V	1	-	-2 / +8	600	-	-	230	693x728x2067	2.340

Armario Snack Congelados 600 Litros

MODELO	PUERTAS	MEDIAS PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ACCH-601	1	-	-22 / -15	600	D	2179	700	695x728x2067	2.511
ACCH-602	-	2	-22 / -15	600	D	2179	700	695x728x2067	2.523

ACCESORIOS

ESTARCH

Estante Adicional Grande 560x542 mm.

47

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad y 50 mm. de espesor.
- Interruptor e iluminación en interior,
- Evaporador tiro forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura (3 parrillas por módulo).
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Fondo embutido y las uniones curvas facilitan su limpieza. Cuentan con un desagüe para la evacuación de líquidos residuales y la puerta rejilla de acceso al grupo de refrigeración es extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- El fondo de 700 mm. es una ventaja para la gestión óptima del espacio y el sistema de cremalleras permite no tener que usar guías para colocar las parrillas. Con este diseño el habitáculo del armario se encuadra en una posición más elevada y más práctica para su uso.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea CORDOBA

Armarios Refrigerados



ACCH-1002



ARCH-1004

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **56 · 68 · 69 · 70**

Armario Snack Refrigerado Doble 1000 Litros

MODELO	PUERTAS	MEDIAS PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-1002	2	-	-2 / +8	964	D	543	1250x700x2040	2.895
ARCH-1004	-	4	-2 / +8	964	D	543	1250x700x2040	2.998

Armario Snack Congelados Doble 1000 Litros

MODELO	PUERTAS	MEDIAS PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ACCH-1002	2	-	-20 / -15	964	E	833	1250x700x2040	3.862

ACCESORIOS

ESTARCH1002	Estante Adicional	41
GUIARCH1002	Juego de Guías Adicional	37

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble, excepto respaldo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad y 50 mm. de espesor.
- Evaporador tiro forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche CAREL.
- Evaporación automática del agua del descarche
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura (3 parrillas por módulo).
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Fondo embutido y las uniones curvas facilitan su limpieza. Cuentan con un desagüe para la evacuación de líquidos residuales y la puerta rejilla de acceso al grupo de refrigeración es extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

Armarios Refrigerados



ARCH-1202



ARCH-1202V



Puerta con tirador Integrado

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **55 · 68 · 69 · 70**

Armario Snack Refrigerado Doble 1200 Litros

MODELO	PUERTAS	MEDIAS PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-1202	2	-	-2 / +8	1200	E	1713	340	1388x726x2067	3.037
ARCH-1203	1	2	-2 / +8	1200	E	1713	340	1388x726x2067	3.130
ARCH-1204	-	4	-2 / +8	1200	E	1713	340	1388x726x2067	3.313
ARCH-1202V	2	-	-2 / +8	1200	-	-	370	1388x726x2067	3.157

Armario Snack Congelados Doble 1200 Litros

MODELO	PUERTAS	MEDIAS PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ACCH-1202	2	-	-22 / -15	1200	E	4825	1250	1388x726x2067	3.791

ACCESORIOS

ESTARCH	Estante Adicional Grande 560x542 mm.	47
ESTARCHM	Estante Adicional Intermedio 500x154 mm.	35

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad y 50 mm. de espesor.
- Interruptor e iluminación en interior,
- Evaporador tiro forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura (3 parrillas por módulo).
- Excelente relación calidad precio.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Fondo embutido y las uniones curvas facilitan su limpieza. Cuentan con un desagüe para la evacuación de líquidos residuales y la puerta rejilla de acceso al grupo de refrigeración es extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- El fondo de 700 mm. es una ventaja para la gestión óptima del espacio y el sistema de cremalleras permite no tener que usar guías para colocar las parrillas. Con este diseño el habitáculo del armario se encuadra en una posición más elevada y más práctica para su uso.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea CORDOBA

Armarios Refrigerados



Puerta con tirador Integrado

ARCH-1203-DP

Armario Snack Refrigerado con Departamento de Pescado

MODELO	PUERTAS	MEDIAS PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-1203-DP	1	2	-4 / +2	900+(300)	D	1105	810	1400x720x2100	4.470

Armario Snack Refrigerado con Departamento de Congelados

MODELO	PUERTAS	MEDIAS PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-1203-DC	1	2	-22 / -15 -2 / +8	900+(300)	D	810	1400x720x2100	4.836

ACCESORIOS

ESTARCH	Estante Adicional Grande 560x542 mm.	47
ESTARCHM	Estante Adicional Intermedio 500x154 mm.	35

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad y 50 mm. de espesor.
- Interruptor e iluminación en interior,
- Evaporador tiro forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura (3 parrillas por módulo).
- Excelente relación calidad precio.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Fondo embutido y las uniones curvas facilitan su limpieza. Cuentan con un desagüe para la evacuación de líquidos residuales y la puerta rejilla de acceso al grupo de refrigeración es extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- El fondo de 700 mm. es una ventaja para la gestión óptima del espacio y el sistema de cremalleras permite no tener que usar guías para colocar las parrillas. Con este diseño el habitáculo del armario se encuadra en una posición más elevada y más práctica para su uso.
- Los modelos con un espacio dedicado al almacenamiento de pescado o de productos congelados, cuentan con un departamento totalmente aislado del resto del armario. Su control de temperatura se realiza utilizando un termostato y un circuito frigorífico independiente del resto del armario.

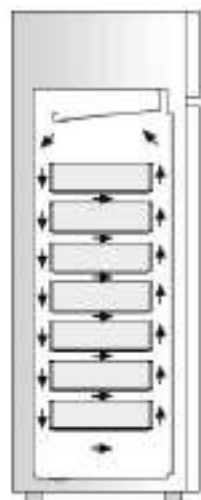
Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

Armarios Refrigerados



Circulación del flujo de aire interior



Puerta con tirador Integrado



ARCH-701-P

Armario Refrigerado Conservación de Pescado con 7 Contenedores

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-701-P	1	600	-4 / +2	560	760x729x2005	2.878

Características Técnicas

- El armario de pescado está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Excelente circulación de los flujos de aire lo que permite que se distribuyan uniformemente por todo el armario consiguiendo una temperatura constante y uniforme entre todos los cajones y por todo el armario.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas con bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Apoyos de acero inoxidable fácilmente desmontables para limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónica de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Tensión de trabajo: 230V 50Hz
- Provisto de 7 cajones interiores de gran capacidad para pescado, fabricado en PVC sanitario con doble fondo perforado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Desagüe individual de cada cajón al desagüe general desmontable para la limpieza general del armario.
- Temperatura de trabajo: -4°C / + 2°C con temperatura ambiente de 38°C.



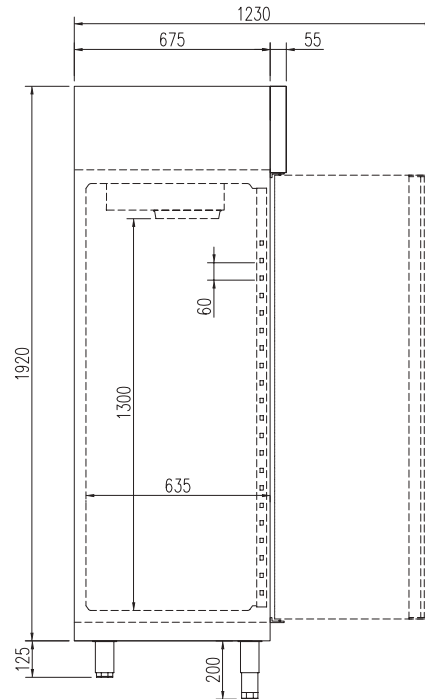
Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Armarios Refrigerados



ARCH-55P



Armario Refrigerado de Pastelería

MODELO	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (W)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-55P	0 / +8	409	D	201	271	540x730x2075	2.935

Armario Congelación de Pastelería

MODELO	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD (L)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (W)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ACCH-55P	-20 / -15	409	E	432	385	540x730x2075	3.411

ACCESORIOS

ESTARCH55P

Estante Parrilla adicional 600x400 mm.

44

Características Técnicas

- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble, excepto respaldo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad y 50 mm. de espesor.
- Evaporador tiro forzado de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descarche CAREL.
- Evaporación automática del agua del descarche
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura (3 parrilas por módulo).
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Fondo embutido y las uniones curvas facilitan su limpieza. Cuentan con un desagüe para la evacuación de líquidos residuales y la puerta rejilla de acceso al grupo de refrigeración es extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano.
- Equipado de serie con 17 pares de guías y 3 estantes parrilla de 600x400 mm.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Mesas Refrigeradas



SNACK4200BT



SNACK2200TN



SNACK3200TN

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 44 · 46 · 47 · 61 · 62

Mesa Snack Refrigerada Fondo 600

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SNACK2200TN	2	-2 / +8	208	230	657 [B]	1360x600x960	1.564
SNACK3200TN	3	-2 / +8	208	230	803 [B]	1795x600x960	1.816
SNACK4200TN	4	-2 / +8	230	230	1128 [C]	2230x600x960	2.161

Mesa Snack Mantenimiento Congelados Fondo 600

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SNACK2200BT	2	-20 / -10	510	230	1643 [C]	1360x600x960	2.036
SNACK3200BT	3	-20 / -10	510	230	1935 [C]	1795x600x960	2.294
SNACK4200BT	4	-20 / -10	670	230	3030 [C]	2230x600x960	2.585

ACCESORIOS

ESTSNACK-TN	Estante Adicional 330x430 mm para mesas Pekín SNACK	21
GUIASNACK-TN	Conjunto de Guías para Estante Adicional Mesas Pekín SNACK	34

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Compresores de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Equipado con ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Equipado con cerradura.
- Clase climática: 4.
- Gas refrigerante ecológico R290.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Mesas Refrigeradas


OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 44 · 46 · 47 · 601 · 62

Mesa GN2/1 Refrigerada Fondo 700

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GN2200TN	2	-2 / +8	208	230	694 [B]	1360x700x960	1.709
GN3200TN	3	-2 / +8	208	230	876 [B]	1795x700x960	2.012
GN4200TN	4	-2 / +8	230	230	1197 [C]	2230x700x960	2.355

ACCESORIOS

ESTGN-TN	Estante Adicional GN1/1 (330x530 mm) para mesas Pekín GN	22
GUIAGN-TN	Conjunto de Guías para Estante Adicional Mesas Pekín GN	36

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Compresores de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Equipado con ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Excelente relación calidad precio.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Equipado con cerradura.
- Clase climática: 4.
- Gas refrigerante ecológico R290.

**Consulte
Stock y Precio
Actualizado**




Línea PEKÍN

Mesas Refrigeradas Compactas



S901



S903TOP

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 44 · 46 · 47 · 60 · 61

Mesa GN1/1 Refrigerada Compacta Fondo 700

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
S901	2	-2 / +8	260	883 [C]	900x700x860	1.150
S903TOP	3	-2 / +8	285	1004 [C]	1365x700x860	1.596

ACCESORIOS

ESTGN	Estante Adicional	21
GUIAGN	Conjunto de Guías para Estante Adicional	32

Características Técnicas

- Mesa refrigerada ideal para aquellas cocinas en las que el espacio es reducido, ya que ofrece una mayor superficie de trabajo y mayor capacidad de almacenaje.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricada en acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Apto para introducir cubetas GN1/1 (NO INCLUIDAS).
- Superficie de trabajo en acero inoxidable fácil de limpiar.
- Grosor de aislamiento de 35 mm.
- Cuenta de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas y desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Dotación de 1 parrilla por cada puerta.
- Frío estático con turbina de apoyo.
- Compresor EMBRACO en la zona inferior para maximizar el espacio de almacenaje.
- Termostato automático y pantalla digital DIXELL.
- Desescarche y evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Gas refrigerante ecológico R-290.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

Consulte **Vitrinas de Ingredientes** en págs. **71 a 74**



S902PZ



S903PZ

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **48 - 64**

Mesa GN1/1 Preparación Pizzas Encimera de Granito Fondo 700

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
S902PZ	2	302	+2 / +8	260	883 [C]	900x700x1010	1.742
S903PZ	3	400	+2 / +8	285	1004 [C]	1365x700x1010	1.898

ACCESORIOS

ESTGN	Estante Adicional	21
GUIAGN	Conjunto de Guías para Estante Adicional	32

Características Técnicas

- Mesa refrigerada ideal para aquellas cocinas en las que el espacio es reducido, ya que ofrece una mayor superficie de trabajo y mayor capacidad de almacenaje.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricada en acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Dotación de un estante y un conjunto de guías por cada puerta.
- Apto para introducir cubetas GN1/1 (NO INCLUIDAS).
- Superficie de trabajo de granito de gran resistencia y durabilidad.
- Grosor de aislamiento de 35 mm.
- Cuenta de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlate sustituable, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas y desagüe que permite la evacuación de líquidos.
- Frío estático con turbina de apoyo.
- Compresor EMBRACO.
- Termostato automático y pantalla digital DIXELL.
- Desescarche y evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

Consulte **Vitrinas de Ingredientes** en págs. **71 a 74**



PZ2600TN



PZ3600TN

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **48 - 63**

Mesa Euronorm Preparación Pizzas Encimera de Granito Fondo 800

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
PZ2600TN	2	428	+2 / +8	350	986 [C]	1515x800x1000	2.043
PZ3600TN	3	635	+2 / +8	350	1168 [C]	2025x800x1000	2.477

ACCESORIOS

ESTPZ	Estante Adicional	29
GUIAPZ	Conjunto de Guías para Estante Adicional	50

Características Técnicas

- Mesa refrigerada ideal para uso en pizzerías.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricada en acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Dotación de un estante y un conjunto de guías por cada puerta.
- Apto para introducir bandejas de 600x400 mm.
- Superficie de trabajo de granito de gran resistencia y durabilidad.
- Grosor de aislamiento de 60 mm.
- Cuenta de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituable, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas y desagüe que permite la evacuación de líquidos.
- Frío con ventilación forzada.
- Compresor EMBRACO.
- Termostato automático y pantalla digital DIXELL.
- Desescarche y evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Gas refrigerante ecológico R-290.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas



PS900



PS903

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **50**

Mesa GN1/1 Preparación Ensaladas Encimera de Granito Fondo 700

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD CUBETAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
PS900	2	257	5 UDS. GN1/6-150	+2 / +8	260	883 [C]	900x700x1010	1.231
PS903	3	400	8 UDS. GN1/6-150	+2 / +8	285	883 [C]	1365x700x1010	1.810

ACCESORIOS

GNCH35	Cubeta GN1/6 150 mm. Profundidad	11,20
GNCH37	Tapa Cubeta GN1/6	4,50
ESTGN	Estante Adicional	21
GUIAGN	Conjunto de Guías para Estante Adicional	32

Características Técnicas

- Mesa refrigerada ideal para aquellas cocinas en las que el espacio es reducido, ya que ofrece una mayor superficie de trabajo y mayor capacidad de almacenaje.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricada en acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Dotación de un estante y un conjunto de guías para cada puerta.
- Apto para introducir cubetas GN1/1 (NO INCLUIDAS).
- Apto para cubetas GN1/6 de hasta 150 mm. de profundidad (NO INCLUIDAS).
- Superficie de trabajo en granito de gran resistencia y durabilidad.
- Grosor de aislamiento de 35 mm.
- Cuenta de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas y desagüe que permite la evacuación de líquidos.
- Frío estático con turbina de apoyo.
- Compresor EMBRACO.
- Termostato automático y pantalla digital DIXELL.
- Desescarche y evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas



PS200



PS300

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 49

Mesa GN1/1 Preparación Ensaladas Fondo 700

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD CUBETAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
PS200	2	257	5 UDS. GN1/6-150	+2 / +8	260	883 [C]	900x700x1010	1.263
PS300	3	400	8 UDS. GN1/6-150	+2 / +8	285	1004 [C]	1365x700x1010	1.748

ACCESORIOS

GNCH35	Cubeta GN1/6 150 mm. Profundidad	11,90
ESTGN	Estante Adicional	21
GUIAGN	Conjunto de Guías para Estante Adicional	32

Características Técnicas

- Mesa refrigerada ideal para aquellas cocinas en las que el espacio es reducido, ya que ofrece una mayor superficie de trabajo y mayor capacidad de almacenaje.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricada en acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Dotación de un estante y un conjunto de guías por cada puerta.
- Apto para introducir cubetas GN1/1 (NO INCLUIDAS).
- Apto para cubetas GN1/6 de hasta 150 mm. de profundidad (NO INCLUIDAS).
- Superficie de trabajo en acero inoxidable fácil de limpiar.
- Grosor de aislamiento de 35 mm.
- Cuenta de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas y desagüe que permite la evacuación de líquidos.
- Frío estático con turbina de apoyo.
- Compresor EMBRACO.
- Termostato automático y pantalla digital DIXELL.
- Desescarche y evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Gas refrigerante ecológico R-290.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Armarios Refrigerados



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 54 - 68

Armario Snack Refrigerado 500 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SNACK400TNV	3	Inoxidable	500	-2 / +8	230	767 [D]	680x700x2010	1.740

Armario Snack Congelados 500 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SNACK400BTV	3	Inoxidable	500	-22 / -18	500	2884 [E]	680x700x2010	2.021

ACCESORIOS

ESTSNACK400	Estante Adicional 534x540 mm para Armarios Pekín SNACK	31
GUIASNACK400	Conjunto de Guías para Estante Adicional Armarios Pekín SNACK	49

Características Técnicas

- Fabricado en Acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Compresor EMBRACO.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior para facilitar su limpieza.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Equipado con ruedas que facilitan su desplazamiento.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Excelente relación calidad precio.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituable, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Tensión 230V.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 564x570x1390h mm.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Armarios Refrigerados



GN600BTV



GN600TNV

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 54 - 67

Armario GN2/1 Refrigerado 600 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GN600TNV	3	Inoxidable	537	-2 / +8	230	913 [D]	680x810x1989	1.958

Armario GN2/1 Congelados 600 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GN600BTV	3	Inoxidable	537	-22 / -18	500	3030 [E]	680x810x1989	2.458

ACCESORIOS

ESTGN2/1	Estante Adicional 534x640 mm para Armarios Pekín GN	32
GUIAGN2/1	Conjunto de Guías para Estante Adicional Armarios Pekín GN	52

Características Técnicas

- Fabricado en Acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Compresor EMBRACO (-TNV) y DANFOSS (-BTV).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior para facilitar su limpieza.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Equipado con ruedas que facilitan su desplazamiento.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Excelente relación calidad precio.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituable, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Tensión 230V.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 564x680x1384h mm.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Armarios Refrigerados



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 55 · 56 · 68 · 70

Armario Snack Refrigerado Doble 1000 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SNACK800TNV	6	Inoxidable	967	-2 / +8	450	1205 [D]	1340x700x2010	2.378

Armario Snack Congelados Doble 1000 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SNACK800BTV	6	Inoxidable	967	-22 / -18	650	4234 [E]	1340x700x2010	3.163

ACCESORIOS

ESTSNACK400	Estante Adicional 534x540 mm para Armarios Pekín SNACK	32
GUIASNACK400	Conjunto de Guías para Estante Adicional Armarios Pekín SNACK	52

Características Técnicas

- Fabricado en Acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Compresor EMBRACO (-TNV) y DANFOSS (-BTV).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior para facilitar su limpieza.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Equipado con ruedas que facilitan su desplazamiento.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Excelente relación calidad precio.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Tensión 230V.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 1224x570x1390h mm.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Armarios Refrigerados



GN1200BTV



GN1200TNV

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 55 · 56 · 68 · 69

Armario GN2/1 Refrigerado Doble 1200 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GN1200TNV	6	Inoxidable	1173	-2 / +8	450	1540 [D]	1340x810x1989	2.655

Armario GN2/1 Congelados Doble 1200 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GN1200BTV	6	Inoxidable	1173	-22 / -18	650	3796 [D]	1340x810x1989	3.457

ACCESORIOS

ESTGN2/1	Estante Adicional 534x640 mm para Armarios Pekín GN	32
GUIAGN2/1	Conjunto de Guías para Estante Adicional Armarios Pekín GN	52

Características Técnicas

- Fabricado en Acero inoxidable en interior y exterior del mueble.
- Compresor EMBRACO (-TNV) y DANFOSS (-BTV).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ de densidad.
- Ángulos redondeados en interior para facilitar su limpieza.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Equipado con ruedas que facilitan su desplazamiento.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Excelente relación calidad precio.
- Gas refrigerante ecológico R-290.
- Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad, compresores de bajo consumo y la optimización de los parámetros de los controles electrónicos testados en nuestros laboratorios.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Tensión 230V.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 1224x680x1384h mm.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Vitrinas de Ingredientes

 Consulte **Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas** en págs. **48, 63 y 64**


VRX1200330SL



VRX1500330SL



VRX1400330SL



VRX1800330SL

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 72

Vitrina GN1/4 Tapa Acero Inoxidable

MODELO	CAPACIDAD CUBETAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VRX1200330SL	5 UDS. GN1/4	+2 / +8	125	230	1200x335x270	668
VRX1400330SL	6 UDS. GN1/4	+2 / +8	125	230	1400x335x270	735
VRX1500330SL	7 UDS. GN1/4	+2 / +8	125	230	1500x335x270	783
VRX1800330SL	8 UDS. GN1/4	+2 / +8	125	230	1800x335x270	869

ACCESORIOS

GNCH30	Cubeta GN1/4 150 mm. Profundidad	15,90
GNCH32	Tapa Cubeta GN1/4	5,40

Características Técnicas

- Vitrinas expositoras refrigeradas para mostrador, válidas para preparación o servicio de alimentos.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Apto para introducir cubetas GN1/4 de profundidad máxima de 150 mm. (NO INCLUIDAS).
- Aislamiento en poliuretano inyectado, grosor de 40 mm.
- Frío estático por placa fría.
- Compresor EMBRACO.
- Control digital de temperatura y desescarche eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Condensación ventilada.
- Clase climática 4.
- Gas R-290.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Vitrinas de Ingredientes

 Consulte **Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas** en págs. **48, 63 y 64**


VRX1200380SL



VRX1500380SL



VRX1400380SL



VRX2000380SL

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 71

Vitrina GN1/3+GN1/2 Tapa Acero Inoxidable

MODELO	CAPACIDAD CUBETAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VRX1200380SL	3 UDS. GN1/3-150 + 1 UD. GN1/2-150	+2 / +8	125	230	1200x395x270	697
VRX1400380SL	4 UDS. GN1/3-150 + 1 UD. GN1/2-150	+2 / +8	125	230	1400x395x270	753
VRX1500380SL	5 UDS. GN1/3-150 + 1 UD. GN1/2-150	+2 / +8	125	230	1500x395x270	791
VRX1800380SL	8 UDS. GN1/3	+2 / +8	180	230	1800x395x270	895
VRX2000380SL	9 UDS. GN1/3	+2 / +8	180	230	2000x395x270	932

ACCESORIOS

GNCH25	Cubeta GN1/3 150 mm. Profundidad	18,10
GNCH19	Cubeta GN1/2 150 mm. Profundidad	22
GNCH27	Tapa Cubeta GN1/3	6.70
GNCH21	Tapa Cubeta GN1/2	8.20

Características Técnicas

- Vitrinas expositoras refrigeradas para mostrador, válidas para preparación o servicio de alimentos.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Apto para introducir cubetas GN1/3 y GN1/2 de profundidad máxima de 150 mm. (NO INCLUIDAS).
- Aislamiento en poliuretano inyectado, grosor de 40 mm.
- Frío estático por placa fría.
- Compresor EMBRACO.
- Control digital de temperatura y desescarche eficiente en las gestión del consumo de energía.
- Condensación ventilada.
- Clase climática 4.
- Gas R-290.


 Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Vitrinas de Ingredientes

Consulte **Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas** en págs. **48, 63 y 64**



VRX1200330FG



VRX1800330FG



VRX1500330FG



VRX1400330FG

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **74**

Vitrina GN1/4 Cúpula de Vidrio

MODELO	CAPACIDAD CUBETAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VRX1200330FG	5 UDS. GN1/4	+2 / +8	260	1200x335x440	683
VRX1400330FG	6 UDS. GN1/4	+2 / +8	260	1400x335x440	756
VRX1500330FG	7 UDS. GN1/4	+2 / +8	260	1500x335x440	806
VRX1800330FG	8 UDS. GN1/4	+2 / +8	260	1800x335x440	894

ACCESORIOS

GNCH30	Cubeta GN1/4 150 mm. Profundidad	15,90
GNCH32	Tapa Cubeta GN1/4	5,40

Características Técnicas

- Vitrinas expositoras refrigeradas para mostrador, válidas para preparación o servicio con mampara de vidrio no cerrada.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Apto para introducir cubetas GN1/4 de profundidad máxima de 150 mm. (NO INCLUIDAS).
- Aislamiento en poliuretano inyectado, grosor de 40 mm.
- Frío estático por placa fría.
- Compresor EMBRACO.
- Control digital DIXELL de temperatura y desescarche eficiente en las gestión del consumo de energía.
- Condensación ventilada.
- Gas R-134A.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Vitrinas de Ingredientes

Consulte **Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas** en págs. **48, 63 y 64**



VRX1200380FG



VRX1800380FG



VRX1500380FG



VRX1400380FG

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **73**

Vitrina GN1/3+GN1/2 Cúpula de Vidrio

MODELO	CAPACIDAD CUBETAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VRX1200380FG	3 UDS. GN1/3-150 + 1 UD. GN1/2-150	+2 / +8	260	1200x380x440	710
VRX1400380FG	4 UDS. GN1/3-150 + 1 UD. GN1/2-150	+2 / +8	260	1400x380x440	775
VRX1500380FG	5 UDS. GN1/3-150 + 1 UD. GN1/2-150	+2 / +8	260	1500x380x440	813
VRX1800380FG	8 UDS. GN1/3-150	+2 / +8	260	1800x380x440	921
VRX2000380FG	9 UDS. GN1/3-150	+2 / +8	260	2000x380x440	959

ACCESORIOS

GNCH25	CUBETA GN1/3 150 mm. PROFUNDIDAD	18,10
GNCH19	CUBETA GN1/2 150 mm. PROFUNDIDAD	22
GNCH27	TAPA CUBETA GN1/3	6,70
GNCH21	TAPA CUBETA GN1/2	8,20

Características Técnicas

- Vitrinas expositoras refrigeradas para mostrador, válidas para preparación o servicio con mampara de vidrio no cerrada.
- Excelente relación calidad/precio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Apto para introducir cubetas GN1/3 o GN1/2 (según modelos) de profundidad máxima de 150 mm. (NO INCLUIDAS).
- Aislamiento en poliuretano inyectado, grosor de 40 mm.
- Frío estático por placa fría.
- Compresor EMBRACO.
- Control digital DIXELL de temperatura y desescarche eficiente en las gestión del consumo de energía.
- Condensación ventilada.
- Gas R-134A.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

Armarios Refrigerados



AR200L

AR200SS

Armario Snack Refrigerado 200 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
AR200L	2 + 1	Blanco	113	0 / +10	70	237 [B]	595x650x830	751
AR200SS	2 + 1	Inoxidable	113	0 / +10	70	237 [B]	595x650x830	799

ACCESORIOS

ESTAR

Estante adicional 479X405 mm para Armarios AR ESTAR

28

Características Técnicas

- Fabricado exteriormente en acero lacado blanco o acero inoxidable.
- Interior en poliestireno termoconformado para calidad alimentaria.
- Aislamiento de 70 mm de espesor de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ libre de CFC.
- Frío estático.
- Sistema de condensación estático.
- Control electrónico digital de la temperatura y del desescarche DIXELL / CAREL.
- Compresor de alta calidad ZEL.
- Tensión 230V.
- Gas ecológico R600a.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 455x445x665h mm.
- Medidas Estantes: 479x405 mm (grande) / 438x202 mm (pequeño).
- Peso: 35 kg.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Armarios Refrigerados



AC200SS



AC200L

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 145

Armario Snack Congelados 200 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
AC200L	2	Blanco	113	-22 / -10	75	402 [B]	595x650x830	791
AC200SS	2	Inoxidable	113	-22 / -10	75	402 [B]	595x650x830	847

Características Técnicas

- Fabricado exteriormente en acero lacado blanco o acero inoxidable.
- Interior en poliestireno termoconformado para calidad alimentaria.
- Aislamiento de 70 mm de espesor de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³ libre de CFC.
- Frío estático mediante evaporadores fijos que están en los estantes.
- Sistema de condensación estático.
- Control electrónico digital de la temperatura y del desescarche DIXELL / CAREL.
- Compresor de alta calidad ZEL.
- Tensión 230V.
- Gas ecológico R600a.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 455x445x665h mm.
- Medidas Estantes: 479x405 mm.
- Peso: 37 Kg.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Armarios Refrigerados



AR400SS



AR400L

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **85**

Armario Snack Refrigerado 400 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
AR400L	4	Blanco	305	0 / +10	178	330 [B]	595x650x1850	1.099
AR400SS	4	Inoxidable	305	0 / +10	178	330 [B]	595x650x1850	1.239

ACCESORIOS

ESTAR

Estante adicional 479X405 mm para Armarios AR ESTAR

28

Características Técnicas

- Armario refrigerado que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco o inoxidable, que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Se suministra con 4 estantes.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con 70 mm de espesor.
- Refrigeración mediante placa evaporadora con ventilador interior para una distribución uniforme del frío obteniendo una temperatura homogénea.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Tensión 230V.
- Gas ecológico R600a.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 455x445x1685h mm.
- Medidas Estantes: 479x405 mm (grande) / 438x202 mm (pequeño).
- Peso: 73 Kg.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Armarios Refrigerados



AC400L



AC400SS

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 85

Armario Snack Congelados 400 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
AC400L	6	Blanco	326	-22 / -10	210	795 [B]	595x650x1850	1.215
AC400SS	6	Inoxidable	326	-22 / -10	210	795 [B]	595x650x1850	1.359

Características Técnicas

- Armario congelador que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco o inoxidable, que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Se suministra con 6 estantes.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con 70 mm de espesor.
- Refrigeración estática mediante 7 evaporadores, 6 de ellos que se encuentran en los estantes.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Tensión 230V.
- Gas ecológico R600a.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 455x445x1625h mm.
- Medidas Estantes: 479x405 mm.
- Peso: 74 Kg.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Armarios Refrigerados


OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 82

Armario GN2/1 Refrigerado 600 Litros

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DR600	3 + 1	Blanco	533	0 / +10	115	491 [C]	775x750x1850	1.359
DR600SS	3 + 1	Inoxidable	533	0 / +10	115	491 [C]	775x750x1850	1.518

ACCESORIOS

ESTDR600	Estante Adicional GN2/1 (659x505 mm) para Armarios DR600	36
----------	--	----

Características Técnicas

- Armario refrigerado que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco o en acero inoxidable, que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Se suministra con 4 estantes.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con 70 mm de espesor.
- Refrigeración mediante placa evaporadora con ventilador interior para una distribución uniforme del frío obteniendo una temperatura homogénea.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Tensión 230V.
- Gas ecológico R290.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 635x545x1685h mm.
- Medidas estante: 659x505 mm (grande) y 618x302 mm (pequeño).
- Peso: 90 Kg.

**Consulte
Stock y Precio
Actualizado**


**Línea PEKÍN**

NOVEDADES 2024

Armarios Refrigerados



DF600

Detalle cajones
(Modelos -C)

DF600SS

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 83

Armario GN2/1 Congelados 600 Litros

MODELO	ESTANTES	CAJONES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMP. (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DF600	6	-	Blanco	550	-20 / -10	220	895 [B]	775x750x1850	1.510
DF600SS	6	-	Inoxidable	550	-20 / -10	220	895 [B]	775x750x1850	1.638
DF600-C	6	12	Blanco	550	-20 / -10	220	895 [B]	775x750x1850	1.861
DF600SS-C	6	12	Inoxidable	550	-20 / -10	220	895 [B]	775x750x1850	1.988

Características Técnicas

- Armario congelador que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco o en acero inoxidable, que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Incorpora 6 estantes fijos.
- Con 12 cajones (Modelos -C).
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con espesor de 70 mm
- Refrigeración estática mediante 7 evaporadores, 6 de ellos que se encuentran en los estantes.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Tensión 230V.
- Gas ecológico R290.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 635x575x1625h mm.
- Medidas Estante: 659x505 mm.
- Peso: 94 Kg.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Armarios Refrigerados



DR600G

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 84

Armario GN2/1 Refrigerado 600 Litros con Puerta de Cristal

MODELO	ESTANTES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DR600G	3 + 1	Blanco	533	0 / +10	115	491 [C]	775x750x1850	1.558

ACCESORIOS

ESTDR600	Estante Adicional GN2/1 (659x505 mm) para Armarios DR600	36
----------	--	----

Características Técnicas

- Armario refrigerado que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco, que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Se suministra con 4 estantes.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con 70 mm de espesor.
- Refrigeración mediante placa evaporadora con ventilador interior para una distribución uniforme del frío obteniendo una temperatura homogénea.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Tensión 230V.
- Gas ecológico R290.
- Clase climática: 4.
- Dimensiones interiores: 635x545x1685h mm.
- Medidas estante: 659x505 mm (grande) y 618x302 mm (pequeño).
- Peso: 90 Kg.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea CORDOBA

Armarios Refrigerados



ARCH-600L



ARCH-600I

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 79

Armario GN2/1 Refrigerado 600 litros

MODELO	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-600L	Blanco	600	-1 / +6	186	954 [D]	780x745x1865	1.404
ARCH-600I	Acero Inoxidable	600	-1 / +6	186	954 [D]	780x745x1865	1.549

ACCESORIOS

ESTARCH-600

Estante Adicional GN2/1

37

Características Técnicas

- Armario refrigerado que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco (Modelo L), o en acero inoxidable (Modelo I) que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Se suministra con 4 estantes.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigeración mediante placa evaporadora con ventilador interior para una distribución uniforme del frío obteniendo una temperatura homogénea.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Gas ecológico R600a.



Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea CORDOBA

Armarios Refrigerados



ACCH-600L



ACCH-600I-C



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **80**

Armario GN2/1 Congelados 600 litros

MODELO	CAJONES	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ACCH-600L	-	Blanco	600	-22 / -15	145	954 [D]	780x745x1865	1.576
ACCH-600I	-	Acero Inox.	600	-22 / -15	145	954 [D]	780x745x1865	1.737
ACCH-600L-C	12	Blanco	600	-22 / -15	145	954 [D]	780x745x1865	1.921
ACCH-600I-C	12	Acero Inox.	600	-22 / -15	145	954 [D]	780x745x1865	2.074

ACCESORIOS

CAJONACCH-600

Cajón 310x515x175 (AxFxH) mm.

38

Características Técnicas

- Armario congelador que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco (Modelo L), o en acero inoxidable (Modelo I) que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Incorpora 7 estantes fijos y en los Modelos C se equipan además con 12 cajones.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigeración estática mediante 7 evaporadores que se encuentran en los estantes.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Gas ecológico R290.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



**Línea CÓRDOBA****Armarios Refrigerados
Expositores**

ARCH-600V

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 81**Armario GN2/1 Refrigerado 600 litros con Puerta de Cristal**

MODELO	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/Año) [CLASE ENERGÉTICA]	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-600V	Blanco	600	-1/ +6	200	954 [D]	780x745x1865	1.591

ACCESORIOS

ESTARCH-600

Estante Adicional GN2/1

37

Características Técnicas

- Armario refrigerado que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con marco fabricado en aluminio que le confiere un acabado elegante y estético.
- Iluminación LED horizontal superior que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Equipado con cerradura con llave.
- Se suministra con 4 estantes.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigeración mediante placa evaporadora con ventilador interior para una distribución uniforme del frío obteniendo una temperatura homogénea.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Gas ecológico R600a.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Armarios Refrigerados



COO350SD



FRZ350SDSS



FRZ350SD

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **77 - 78**

Armario Snack Refrigerado 333 litros

MODELO	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMP. (°C)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
COO350SD	Blanco	333	+1 / +12	C	467	220	600x650x1730	965
COO350SDSS	Inoxidable	333	+1 / +12	C	467	220	600x650x1730	1.181

Armario Snack Congelados 255 litros

MODELO	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMP. (°C)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FRZ350SD	Blanco	255	-17 / -25	A	449	105	600x650x1770	965
FRZ350SDSS	Inoxidable	255	-17 / -25	A	449	105	600x650x1770	1.181

Características Técnicas

- Fabricación Europea de alta calidad.
- Ideales para instalar en espacios de acceso complicado.
- Estética plana.
- Fabricación interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
- Puertas reversibles. Modelos INOX con puertas fabricadas en acero inoxidable (NO es imitación).
- Patas con regulación de altura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Cámara con ventilador de apoyo.
- Termostato analógico regulable.
- Termómetro digital en la puerta.
- 6 niveles de estantes para una buena optimización del espacio.
- Desescarche manual en congelación y automático en refrigeración.
- Evaporador ventilado en refrigeración y estático en congelación.
- Estantes extraíbles en refrigeración y fijos en congelación.
- Puerta cierre automático.
- Gas refrigerante ecológico R600a.
- Clase climática 4.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Armarios Refrigerados



KITCF350PRO



KITCF350PROSS

Armario Snack Mixto Side by Side

MODELO	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
KITCF350PRO	Blanco	333 + 255	+1 / +12 -14 / -28	C + A	467 + 449	220 + 105	1220x650x1820	2.074
KITCF350PROSS	Inoxidable	333 + 255	+1 / +12 -14 / -28	C + A	467 + 449	220 + 105	1220x650x1820	2.651

Características Técnicas

- Fabricación Europea de alta calidad.
- Ideales para instalar en espacios de acceso complicado.
- Estética plana.
- Fabricación interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
- Modelos INOX con puertas fabricadas en acero inoxidable (NO es imitación).
- Patas altas con regulación de altura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Cámara con ventilador de apoyo.
- Termostato analógico regulable.
- Termómetro digital en la puerta.
- 6 niveles de estantes para una buena optimización del espacio.
- Desescarche manual en congelación y automático en refrigeración.
- Evaporador ventilado en refrigeración y estático en congelación.
- Estantes extraíbles en refrigeración y fijos en congelación.
- Puerta cierre automático.
- Gas refrigerante ecológico R600a.
- Clase climática 4.



Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea CÓRDOBA

Abatidores de Temperatura Mixtos Eco



CR03ECO



CR05ECO

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **88**

Abatidor de Temperatura Mixto GN1/1

MODELO	BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIGERACIÓN (Kg)	CAPACIDAD CONGELACIÓN (Kg)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CR03ECO	3 GN1/1	15	6	490	560x700x515	3.389
CR05ECO	5 GN1/1	18	10	650	790x700x850	4.252
CR08ECO	8 GN1/1	40	24	1050	790x800x1290	5.550
CR010ECO	10 GN1/1	50	30	1250	790x800x1420	5.716

Características Técnicas

- Fabricados en acero inoxidable de alta calidad AISI-304.
- Nuestros modelos de abatidores son mixtos y pueden realizar 2 ciclos de abatimiento:
 - Ciclo de refrigeración de 90°C a 2°C en 90 minutos.
 - Ciclo de congelación de 90°C a -18°C en 240 minutos.
- El control de ciclos puede realizarse por tiempo o mediante sonda colocada en el corazón del alimento.
- Uniones curvas que facilitan la limpieza.
- Desagüe inclinado que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado a 43°C con 65% Hr.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada
- Puertas dotadas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Desescarche automático.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Guías internas incluidas para bandejas GN1/1.
- Refrigerante R-404A.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

Abatidores de Temperatura Mixtos



CR-101



CR-051



CR-102



CR-161

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 87

Abatidor de Temperatura Mixto GN1/1 y 600x400 mm.

MODELO	BANDEJAS GN1/1 600x400	CAPACIDAD REFRIGERACIÓN (Kg)	CAPACIDAD CONGELACIÓN (Kg)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CR-051	5 5	16	8	1200	790x700x850	5.772
CR-081	8 8	30	16	2000	790x800x1290	6.944
CR-101	10 10	35	25	2000	790x800x1420	8.170
CR-161	16 16	45	35	3500	790x800x1950	10.495
CR-102	20 10	70	50	3500	1270x1090x1800	14.122

Consultar Precio Opciones: Kit de 4 ruedas - Sonda calefactada - Impresora de registrador de temperatura - Esterilización con Luz UV.

Características Técnicas

- Termostato electrónico programable por tiempo, sonda temperatura y fases (Hasta 10 programas).
- Modelos Mixtos, realizando ciclos de refrigeración (90° a 3° en 90 min.) o de congelación (90° a -18° en 240 min.).
- Guías incluidas para uso GN o 600x400.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Puertas dotadas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura
- Desescarche automático
- Compresor hermético con condensador ventilado
- Desagüe inclinado y bandeja de recogida de agua del interior.
- Refrigerante R-404A.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CÓRDOBA

Células de Abatimiento



CR-201



CR-202

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **87**

Células de Abatimiento

MODELO	BANDEJAS GN1/1 GN2/1	CAPACIDAD REFRIGERACIÓN (Kg)	CAPACIDAD CONGELACIÓN (Kg)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CR-201	20 0	70	48	4800	1490x1245x2220	Consultar
CR-202	0 20	150	100	7530	1700x1455x2220	Consultar

Consultar Precio Opciones:

Impresora de registrador de temperatura - Esterilización con Luz UV - Sin grupo remoto - Rampa de acceso carros - Kit de sondas - Tapa grupo remoto

Características Técnicas

- Exterior e interior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 construido mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm. libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm. para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Ciclo de abatimiento: +90° a +3°C / Ciclo de congelación: +90°C a -18°C.
- Gas refrigerante ecológico R404A libre de CFC.
- Grupo frigorífico remoto refrigerado por aire incluido en el precio (Instalación NO incluida).
- Para obtener un mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Bajo pedido se pueden pedir fabricar células con mayor capacidad para carros de gastronomía o pastelería. También es posible fabricar la célula en versión entrada/salida.
- Tensión de Alimentación 400V-3N /50Hz.
- Nuevo panel PREMIUM de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Fabricado conforme a las normas CE y construido según la directiva HACCP.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

Enfriadores de Botellas



GRB-100

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 91 - 92

Enfriador de Botellas Góndola

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GRB-100	2	200	+2 / +6	210	1017x545x840	724
GRB-150	3	365	+2 / +6	282	1510x545x840	1.058
GRB-200	4	550	+2 / +6	396	2023x545x840	1.282

Características Técnicas

- Fabricado en chapa de acero plastificado en el exterior y galvanizado en el interior.
- Fondo embutido con desagüe.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato analógico.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Interior con uniones curvas para facilitar su limpieza.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Gas refrigerante ecológico R600a.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CÓRDOBA

Enfriadores de Botellas



MRB-150I

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **90 - 92**

Enfriador de Botellas Acero Inoxidable

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MRB-100I	2	220	+2 / +6	250	1000x550x850	1.134
MRB-150I	3	420	+2 / +6	350	1500x550x850	1.480
MRB-200I	4	580	+2 / +6	396	2000x550x850	1.734
MRB-250I	5	720	+2 / +6	615	2500x550x850	2.399

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable en interior y exterior.
- Fondo embutido con desagüe.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato analógico.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Interior con uniones curvas para facilitar su limpieza.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor extraíble.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Gas refrigerante ecológico R600a.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Enfriadores de Botellas



AGF300

Puertas deslizantes
fabricadas en acero inoxidable

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 90 - 91

Enfriador de Botellas Gran Capacidad

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	TEMP. (°C)	CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO (kWh/Año)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
AGF300	2	304	+3 / +10	A	591	200	1060x670x890	778
AGF400	2	387	+3 / +10	A	894	220	1280x670x890	850

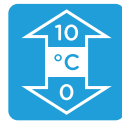
Características Técnicas

- Enfriadores de botellas de gran capacidad. Tiene 12 cm. más de profundidad en comparación con los botelleros existentes en el mercado.
- Diseño elegante con 2 puertas deslizantes en acero inoxidable y esquinas redondeadas.
- Exterior en chapa de acero plastificada gris atóxica y con tratamiento anticorrosión.
- Interior en chapa galvanizada.
- Desagüe en la cuba que facilita la evacuación de líquidos y limpieza.
- Marco de puertas en ABS gris inyectado.
- Condensador ventilado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFCs de gran espesor que permite mantener un considerable ahorro energético.
- Control de temperatura regulable de 0 a 10°C.
- Equipado con termómetro en el exterior.
- Ruedas multidireccionales para facilitar el desplazamiento.
- Gas refrigerante ecológico R600a.

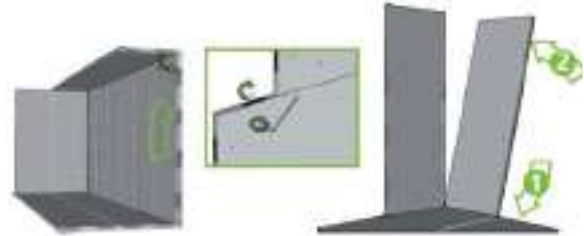
Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea MADRID

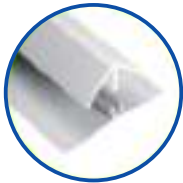
Cámaras Frigoríficas



MONTAJE RÁPIDO Y FÁCIL



Conjunto Perfil Sanitario



Instalación



Acabado Interior de Techo



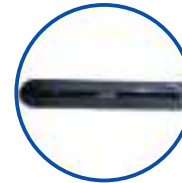
Cierre Exterior



Cierre Interior



Caja con Gancho para Ensamblaje



Características Técnicas

Cámara frigorífica modular innovadora capaz de marcar la diferencia frente a las cámaras tradicionales. Es el resultado de un importante esfuerzo en investigación en el que han estado implicados profesionales de varios países. Ofrece soluciones prácticas y profesionales a las necesidades de conservación y de almacenamiento para hoteles, restaurantes, empresas de catering, comercios y cocinas industriales.

Ideal para pequeños espacios, la sustituta perfecta para aquellas situaciones en las que el frigorífico o el armario frigorífico ya no son suficientes. Permite almacenar volúmenes entre 2 y 20 m³, y es la solución más económica por m³ del mercado, pensada para pequeños restaurantes, fast-food, comercios e inclusive particulares. Disponible con un aislamiento de 85 mm. de poliuretano de alta densidad.

MONTAJE

El montaje se realiza desde su interior, lo cual, en el caso de locales con dimensiones reducidas, permite aprovechar al máximo el espacio y alturas disponibles. El sistema de fijación entre módulos se realiza gracias a la unión de dos enganches metálicos con tratamiento anticorrosión, montados en cajas de PVC de alta resistencia.

Un montaje rápido y sencillo, sin ninguna necesidad de realizar cortes. La continuidad de la barrera de vapor se garantiza mediante una junta de polietileno o de silicona.

ACABADOS

Los mejores acabados garantizan su calidad y robustez gracias a una moderna planta de fabricación adaptada a las normas europeas más exigentes. En los módulos verticales y en el techo se utiliza acero galvanizado prelacado con pintura epoxi de calidad alimentaria. En todas las cámaras los paneles del suelo cuentan con un revestimiento resistente en resina fenólica antideslizante.





Línea MADRID

Cámaras Frigoríficas Temperatura Positiva



EQUIPO FRIGORÍFICO COMPACTO MOCHILA



EQUIPO FRIGORÍFICO PARTIDO



EQUIPO FRIGORÍFICO COMPACTO TECHO

Cámara Frigorífica con Equipo Frigorífico para Temperatura Positiva

MODELO	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIM. EXTERIORES (AxFxH) mm	CAPACIDAD INTERIOR (m³)	TEMPERATURA (°C)	EQUIPO COMPACTO TECHO (€)	EQUIPO PARTIDO (€)	EQUIPO COMPACTO MOCHILA (€)	PANELES (€)
CAMARA1P	1600x800x1830	1770x970x2000	2,35	0 / +10	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA2P	2000x1200x1830	2170x1370x2000	4,40	0 / +10	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA3P	2000x1600x1830	2170x1770x2000	5,86	0 / +10	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA4P	2000x2000x1830	2170x2170x2000	7,32	0 / +10	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA5P	2400x2000x1830	2570x2170x2000	8,79	0 / +10	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA6P	2400x2400x1830	2570x2570x2000	10,55	0 / +10	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA7P	2800x2400x1830	2970x2570x2000	12,30	0 / +10	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA8P	2800x2800x1830	2970x2970x2000	14,35	0 / +10	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar

* Otras Medidas: Consultar

Características Técnicas PANELES

- Cámara frigorífica modular innovadora capaz de marcar la diferencia frente a las cámaras tradicionales.
- Ofrece soluciones prácticas y profesionales a las necesidades de conservación y de almacenamiento para hoteles, restaurantes, empresas de catering, comercios y cocinas industriales.
- Acabados perfectos que garantizan su calidad y robustez gracias a su fabricación adaptada a las normas europeas más exigentes.
- Puerta pivotante de luz 1830x700 mm. con resistencia.
- Perfiles sanitarios suelo, pared y techo incluidos.

- Acabada en chapa de acero galvanizado lacado de alta calidad, color blanco y de calidad alimentaria en los módulos verticales y de techo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad con espesor de 85 mm.
- Suelo de espesor 85 mm. con un revestimiento resistente en resina fenólica antideslizante.
- Kit de accesorios, herramienta y plano de montaje incluidos.

Características Técnicas EQUIPOS FRIGORÍFICOS

- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45°C.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable interruptor de puerta.
- Regulación electrónica multifunción.
- Control electrónico de serie avanzado: Control de temperatura con registro de temperatura máxima y mínima / Función enfriamiento rápido / Función modo nocturno.
- Compresores herméticos alternativos.

- Presostatos de alta y baja presión.
- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Gas R449 o R452A opcional con incremento del 2% sobre el precio en los equipos compactos de mochila y techo.

**Cálculo equipo frigorífico para temperaturas de 0°C con temperatura exterior de 35°C.

Otras OPCIONES (Consultar)

- Otras medidas: Nos adaptamos a cualquier necesidad.
- Otras medidas de puerta, cambio a puerta corredera, o puerta extra.
- Tabiques divisorios / Cortinas de lamas / Suelo reforzado.
- Equipos frigoríficos centrífugos, de intemperie y con gas R-134A.
- Cambios de alimentación a 400V - III - 50Hz.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea MADRID

Cámaras Frigoríficas Temperatura Negativa



EQUIPO FRIGORÍFICO
COMPACTO MOCHILA



EQUIPO FRIGORÍFICO
PARTIDO



EQUIPO FRIGORÍFICO
COMPACTO TECHO



Cámara Frigorífica con Equipo Frigorífico para Temperatura Negativa

MODELO	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIM. EXTERIORES (AxFxH) mm	CAPACIDAD INTERIOR (m³)	TEMPERATURA (°C)	EQUIPO COMPACTO TECHO (€)	EQUIPO PARTIDO (€)	EQUIPO COMPACTO MOCHILA (€)	PANELES (€)
CAMARA1N	1600x800x1830	1770x970x2000	2,35	-20 / -15	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA2N	2000x1200x1830	2170x1370x2000	4,40	-20 / -15	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA3N	2000x1600x1830	2170x1770x2000	5,86	-20 / -15	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA4N	2000x2000x1830	2170x2170x2000	7,32	-20 / -15	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA5N	2400x2000x1830	2570x2170x2000	8,79	-20 / -15	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA6N	2400x2400x1830	2570x2570x2000	10,55	-20 / -15	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA7N	2800x2400x1830	2970x2570x2000	12,30	-20 / -15	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
CAMARA8N	2800x2800x1830	2970x2970x2000	14,35	-20 / -15	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar

* Otras Medidas: Consultar

Características Técnicas PANELES

- Cámara frigorífica modular innovadora capaz de marcar la diferencia frente a las cámaras tradicionales.
- Ofrece soluciones prácticas y profesionales a las necesidades de conservación y de almacenamiento para hoteles, restaurantes, empresas de catering, comercios y cocinas industriales.
- Acabados perfectos que garantizan su calidad y robustez gracias a su fabricación adaptada a las normas europeas más exigentes.
- Puerta pivotante de luz 1830x700 mm. con resistencia.
- Perfiles sanitarios suelo, pared y techo incluidos.

- Acabada en chapa de acero galvanizado lacado de alta calidad, color blanco y de calidad alimentaria en los módulos verticales y de techo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad con espesor de 85 mm.
- Suelo de espesor 85 mm. con un revestimiento resistente en resina fenólica antideslizante.
- Kit de accesorios, herramienta y plano de montaje incluidos.
- Válvula de equilibrado de presiones incluida en el precio.

Características Técnicas EQUIPOS FRIGORÍFICOS

- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45°C.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable interruptor de puerta.
- Regulación electrónica multifunción.
- Control electrónico de serie avanzado: Control de temperatura con registro de temperatura máxima y mínima / Función enfriamiento rápido / Función modo nocturno.
- Compresores herméticos alternativos.
- Presostatos de alta y baja presión.

- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Gas R449 o R452A opcional con incremento del 2% sobre el precio en los equipos compactos de mochila y techo.
- Gas R449 o R452A opcional con incremento del 8% sobre el precio en los equipos partidos.

**Cálculo equipo frigorífico para temperaturas de 0°C con temperatura exterior de 35°C.

Otras OPCIONES (Consultar)

- Otras medidas: Nos adaptamos a cualquier necesidad.
- Otras medidas de puerta, cambio a puerta corredera, o puerta extra.
- Tabiques divisorios / Cortinas de lamas / Suelo reforzado.
- Equipos frigoríficos centrífugos, de intemperie y con gas R-134A.
- Cambios de alimentación a 400V - III - 50Hz.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea MADRID

Estanterías Modulares



Características Técnicas

Nuestra gama de estanterías totalmente modulares para alimentos (hostelería), utensilios de cocina o productos de limpieza en su cocina profesional que cuentan con el marcado CE y el certificado NF de higiene alimentaria.

Disponibles en 4 dimensiones estándar (GN1/1, GN2/3, 370 mm. y 470 mm.), son totalmente combinables entre sí para lograr un conjunto a la medida de sus necesidades.



Calidad e higiene

Estanterías muy sólidas, durables e higiénicas, con estructura de escalerillas y largueros construida en aluminio anodizado de 15 micras y parrillas extraíbles en polipropileno de alta densidad.



Fácil montaje

Estanterías diseñadas con un sistema de montaje rápido, sencillo e intuitivo que no precisa de personal cualificado ni de tornillos o herramientas. Una vez montada la estantería resulta muy sólida y resistente.



Modularidad

Estantería modular con límites de configuración lineal-angular, y con hasta 10 niveles de estantes. Pies regulables en altura con rosca oculta y ruedas opcionales.



Prestaciones

Las estanterías pueden estar en contacto directo con los alimentos. Soportan temperaturas de - 30° a 75°C, y cargas repartidas de 100 Kg/m o puntuales de hasta 120 Kg. por balda.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea MADRID

Estanterías Modulares



*Coste neto transporte 25 EUR por pedido.

Altura ↑ ↓ 1,670 mm

Ancho ← → 370 mm

← → 470 mm



Dimensiones Ext. (mm)		Composición lineal Ancho 370 mm			Composición en L Ancho 370 mm			Composición lineal Ancho 470 mm			Composición en L Ancho 470 mm		
Composición	Dimensiones (mm)	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
		Composición con 2 escalerillas			Composición en L con 1 escalerilla			Composición con 2 escalerillas			Composición en L con 1 escalerilla		
480	650	321,30 €	367,40 €	413,50 €	270,00 €	329,50 €	389,00 €	345,30 €	397,20 €	449,10 €	298,20 €	366,00 €	433,80 €
770	770	337,50 €	389,00 €	440,50 €	286,20 €	351,10 €	416,00 €	363,60 €	421,60 €	479,40 €	316,50 €	390,40 €	464,30 €
890	890	353,40 €	418,20 €	467,00 €	302,10 €	372,30 €	442,50 €	381,30 €	446,00 €	510,10 €	334,80 €	414,80 €	494,80 €
940	940	367,80 €	429,40 €	491,00 €	316,50 €	391,50 €	466,50 €	400,20 €	470,40 €	540,60 €	353,10 €	439,20 €	525,30 €
1060	1060	383,70 €	450,60 €	517,50 €	332,40 €	412,70 €	493,00 €	418,20 €	494,40 €	570,60 €	371,10 €	463,20 €	555,30 €
1180	1180	399,60 €	471,80 €	544,00 €	348,30 €	433,90 €	519,50 €	436,50 €	518,80 €	601,10 €	389,40 €	487,60 €	585,80 €
1300	1300	415,80 €	493,40 €	571,00 €	364,30 €	455,50 €	546,50 €	454,80 €	543,20 €	631,60 €	407,70 €	512,80 €	616,30 €
1480	1480	446,10 €	533,80 €	621,50 €	394,80 €	495,90 €	597,00 €	491,70 €	592,40 €	693,10 €	446,60 €	561,20 €	677,80 €
1600	1600	462,30 €	555,40 €	648,50 €	411,00 €	517,50 €	624,00 €	510,00 €	616,80 €	723,60 €	462,90 €	585,60 €	708,30 €
		Composición con 3 escalerillas			Composición en L con 2 escalerillas			Composición con 3 escalerillas			Composición en L con 2 escalerillas		
770+890	1632	599,40 €	707,70 €	816,00 €	548,10 €	669,80 €	791,50 €	650,70 €	772,80 €	894,90 €	603,60 €	741,40 €	879,60 €
770+940	1682	613,80 €	724,90 €	840,00 €	562,50 €	689,00 €	815,50 €	669,00 €	797,20 €	925,40 €	621,90 €	766,00 €	910,10 €
2x890	1752	615,30 €	728,90 €	842,50 €	564,00 €	691,00 €	818,00 €	669,00 €	797,20 €	925,40 €	621,90 €	766,00 €	910,10 €
890+940	1802	629,70 €	748,10 €	866,50 €	578,40 €	710,20 €	842,00 €	687,30 €	821,60 €	955,90 €	640,20 €	790,40 €	940,60 €
2x940	1852	644,10 €	767,30 €	890,50 €	592,80 €	729,40 €	866,00 €	705,60 €	846,00 €	984,40 €	658,50 €	814,80 €	971,10 €
1060+890	1922	645,60 €	769,30 €	893,00 €	594,30 €	731,40 €	868,50 €	705,30 €	845,60 €	985,90 €	658,20 €	814,40 €	970,60 €
940+1060	1972	660,00 €	788,50 €	917,00 €	608,70 €	750,40 €	892,50 €	723,60 €	870,00 €	1.014,40 €	676,50 €	838,80 €	1.001,10 €
1180+890	2042	661,50 €	798,50 €	919,50 €	610,20 €	752,60 €	895,00 €	723,60 €	870,00 €	1.014,40 €	676,50 €	838,80 €	1.001,10 €
2x1060	2092	675,90 €	809,70 €	943,50 €	624,60 €	771,80 €	919,00 €	741,60 €	894,00 €	1.046,40 €	694,50 €	862,80 €	1.031,10 €
1300+890	2162	677,70 €	812,10 €	946,50 €	626,40 €	774,20 €	922,00 €	741,90 €	894,40 €	1.046,90 €	694,80 €	863,20 €	1.031,60 €
1060+1180	2212	691,80 €	830,90 €	970,00 €	640,50 €	793,00 €	945,50 €	759,90 €	918,40 €	1.076,90 €	712,80 €	887,20 €	1.061,60 €
2x1180	2332	707,70 €	852,10 €	996,50 €	656,40 €	814,20 €	972,00 €	778,20 €	942,80 €	1.107,40 €	731,10 €	911,60 €	1.092,10 €
940+1480	2392	722,40 €	871,70 €	1.021,00 €	671,10 €	833,80 €	996,50 €	797,10 €	968,00 €	1.138,90 €	750,00 €	936,80 €	1.123,60 €
1180+1300	2452	723,90 €	873,70 €	1.023,00 €	672,60 €	835,80 €	999,00 €	796,50 €	967,20 €	1.137,90 €	749,40 €	936,80 €	1.122,60 €
1060+1480	2512	738,30 €	892,90 €	1.047,50 €	687,00 €	855,00 €	1.023,00 €	815,10 €	992,00 €	1.168,90 €	760,00 €	960,80 €	1.153,60 €
2x1300	2572	740,10 €	895,30 €	1.050,50 €	688,80 €	857,40 €	1.026,00 €	814,80 €	991,60 €	1.168,40 €	767,70 €	960,40 €	1.153,10 €
1180+1480	2632	754,20 €	914,10 €	1.074,00 €	702,90 €	876,20 €	1.049,50 €	833,40 €	1.016,40 €	1.199,40 €	786,30 €	985,20 €	1.184,10 €
1300+1480	2752	770,40 €	935,70 €	1.101,00 €	719,10 €	897,80 €	1.074,50 €	851,70 €	1.040,80 €	1.229,90 €	804,60 €	1.009,60 €	1.214,60 €
1300+1600	2872	786,60 €	957,30 €	1.128,00 €	735,30 €	919,40 €	1.103,50 €	870,00 €	1.065,20 €	1.260,40 €	822,90 €	1.034,80 €	1.245,10 €
2x1600	2932	800,70 €	974,10 €	1.151,50 €	749,40 €	938,20 €	1.127,00 €	888,40 €	1.090,00 €	1.291,40 €	841,50 €	1.058,80 €	1.276,10 €
1480+1600	3052	816,90 €	997,70 €	1.178,50 €	765,60 €	959,80 €	1.154,00 €	906,90 €	1.114,40 €	1.321,90 €	859,80 €	1.083,20 €	1.306,60 €
2x1600	3172	833,10 €	1.019,30 €	1.205,50 €	781,80 €	981,40 €	1.181,00 €	925,20 €	1.138,80 €	1.352,40 €	878,10 €	1.107,40 €	1.337,10 €

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea MADRID

Estanterías Modulares

*Coste neto transporte 25 EUR por pedido.



Altura 2.000 mm

Ancho 370 mm

470 mm



Dimensiones Ext. (mm)		Composición lineal Ancho 370 mm			Composición en L Ancho 370 mm			Composición lineal Ancho 470 mm			Composición en L Ancho 470 mm		
Composición	Dimensiones reales (mm)	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
		Composición con 2 escalerillas			Composición en L con 1 escalerilla			Composición con 2 escalerillas			Composición en L con 1 escalerilla		
650	650	346,30 €	392,40 €	438,50 €	282,50 €	342,00 €	401,50 €	373,30 €	424,20 €	474,10 €	311,70 €	379,50 €	447,30 €
770	770	362,50 €	414,00 €	465,50 €	298,70 €	363,60 €	428,50 €	396,60 €	448,60 €	506,60 €	330,00 €	403,90 €	477,80 €
890	890	378,60 €	435,20 €	492,00 €	314,60 €	384,80 €	455,00 €	408,90 €	473,00 €	537,10 €	348,30 €	428,30 €	508,30 €
940	940	392,80 €	454,40 €	516,00 €	329,00 €	404,00 €	479,00 €	427,20 €	497,40 €	567,60 €	366,60 €	452,70 €	538,80 €
1060	1060	408,70 €	475,60 €	542,50 €	344,90 €	425,20 €	505,50 €	445,20 €	521,40 €	597,60 €	384,60 €	476,70 €	568,80 €
1180	1180	424,60 €	496,80 €	569,00 €	360,80 €	446,40 €	532,00 €	463,50 €	545,80 €	628,10 €	402,90 €	501,10 €	599,30 €
1300	1300	440,80 €	518,40 €	596,00 €	377,00 €	468,00 €	559,00 €	481,80 €	570,20 €	658,60 €	421,20 €	525,50 €	629,80 €
1480	1480	471,10 €	558,80 €	644,50 €	407,30 €	508,40 €	609,50 €	518,70 €	619,40 €	720,10 €	458,10 €	574,70 €	691,30 €
1600	1600	487,30 €	580,40 €	673,50 €	423,50 €	530,00 €	636,50 €	537,00 €	643,80 €	750,60 €	476,40 €	599,10 €	721,80 €
		Composición con 3 escalerillas			Composición en L con 2 escalerillas			Composición con 3 escalerillas			Composición en L con 2 escalerillas		
770+890	1632	636,90 €	745,20 €	853,50 €	573,10 €	674,80 €	816,50 €	691,20 €	813,30 €	935,40 €	630,60 €	768,60 €	906,60 €
770+940	1682	651,30 €	764,40 €	877,50 €	587,50 €	714,00 €	840,50 €	709,50 €	837,70 €	965,90 €	648,90 €	793,00 €	937,10 €
2x890	1752	652,80 €	764,40 €	880,00 €	589,00 €	714,00 €	843,00 €	709,50 €	837,70 €	965,90 €	648,90 €	793,00 €	937,10 €
890+940	1802	667,20 €	785,60 €	904,00 €	603,40 €	735,20 €	867,00 €	727,00 €	862,10 €	996,40 €	667,20 €	817,40 €	967,60 €
2x940	1852	681,60 €	806,80 €	928,00 €	617,80 €	754,40 €	891,00 €	744,10 €	886,50 €	1.026,90 €	685,50 €	841,80 €	998,10 €
1060+890	1922	683,10 €	806,80 €	930,50 €	619,30 €	756,40 €	893,50 €	745,80 €	886,10 €	1.026,40 €	685,20 €	841,40 €	997,60 €
940+1060	1972	697,50 €	826,00 €	954,50 €	633,70 €	775,60 €	917,50 €	764,10 €	910,50 €	1.056,90 €	703,50 €	865,80 €	1.028,10 €
1180+890	2042	699,00 €	826,00 €	957,00 €	635,20 €	777,60 €	920,00 €	764,10 €	910,50 €	1.056,90 €	703,50 €	865,80 €	1.028,10 €
2x1060	2092	713,40 €	847,20 €	981,00 €	649,60 €	796,80 €	944,00 €	782,10 €	934,50 €	1.086,90 €	721,50 €	889,80 €	1.058,10 €
1300+890	2162	715,20 €	849,60 €	984,00 €	651,40 €	799,20 €	947,00 €	782,40 €	934,90 €	1.087,40 €	721,80 €	890,20 €	1.058,60 €
1060+1180	2212	729,30 €	868,40 €	1.007,50 €	665,50 €	818,00 €	970,50 €	808,40 €	958,90 €	1.117,40 €	739,80 €	914,20 €	1.088,60 €
2x1180	2332	745,20 €	889,60 €	1.034,00 €	681,40 €	839,20 €	997,00 €	818,70 €	983,30 €	1.147,90 €	758,10 €	938,60 €	1.119,10 €
940+1480	2392	759,90 €	909,20 €	1.058,50 €	696,10 €	858,80 €	1.021,50 €	837,60 €	1.008,50 €	1.179,40 €	777,00 €	963,80 €	1.150,60 €
1180+1300	2452	761,60 €	911,20 €	1.061,00 €	697,60 €	860,80 €	1.024,00 €	837,00 €	1.007,70 €	1.178,40 €	776,40 €	963,00 €	1.149,60 €
1060+1480	2512	775,80 €	930,40 €	1.085,00 €	712,00 €	880,00 €	1.048,00 €	855,60 €	1.032,50 €	1.209,40 €	795,00 €	987,80 €	1.180,60 €
2x1300	2572	777,60 €	932,80 €	1.088,00 €	713,00 €	882,40 €	1.051,00 €	851,30 €	1.032,10 €	1.208,90 €	794,70 €	987,40 €	1.180,10 €
1180+1480	2632	791,70 €	951,60 €	1.111,50 €	727,90 €	901,20 €	1.074,30 €	873,90 €	1.056,90 €	1.239,90 €	813,30 €	1.012,20 €	1.211,10 €
1300+1480	2752	807,90 €	973,20 €	1.138,50 €	744,10 €	922,80 €	1.101,50 €	892,20 €	1.081,30 €	1.270,40 €	831,60 €	1.036,60 €	1.241,60 €
1300+1600	2872	824,10 €	994,80 €	1.165,50 €	760,30 €	944,40 €	1.128,50 €	916,50 €	1.105,70 €	1.300,90 €	849,90 €	1.061,00 €	1.272,10 €
2x1480	2932	838,20 €	1.013,60 €	1.189,00 €	774,40 €	963,20 €	1.152,00 €	929,10 €	1.130,50 €	1.331,90 €	860,50 €	1.085,80 €	1.303,10 €
1480+1600	3052	854,40 €	1.035,20 €	1.216,00 €	790,60 €	984,80 €	1.179,00 €	947,40 €	1.154,90 €	1.362,40 €	886,80 €	1.110,20 €	1.333,60 €
2x1600	3172	870,60 €	1.056,80 €	1.243,00 €	806,80 €	1.006,40 €	1.204,00 €	965,70 €	1.179,30 €	1.392,90 €	905,10 €	1.134,40 €	1.364,10 €



Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea MADRID

Estanterías Modulares



*Coste neto transporte 25 EUR por pedido.

Altura ↑ ↓ 1.670 mm ↑ ↓ 2.000 mm **Ancho** ← → 560 mm



Dimensiones Ext. (mm)		Altura 1670 mm						Altura 2000 mm					
		Composición lineal Ancho 560 mm			Composición en L Ancho 560 mm			Composición lineal Ancho 560 mm			Composición en L Ancho 560 mm		
Composición	Dimensiones reales (mm)	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
		Composición con 2 escalerillas			Composición en L con 1 escalerilla			Composición con 2 escalerillas			Composición en L con 1 escalerilla		
710	710	391,20 €	456,60 €	522,00 €	348,30 €	431,90 €	515,50 €	420,00 €	485,40 €	550,80 €	362,70 €	444,30 €	529,90 €
820	820	408,30 €	479,40 €	550,50 €	365,40 €	454,70 €	544,00 €	437,10 €	508,20 €	579,30 €	379,80 €	469,10 €	558,40 €
930	930	430,80 €	509,40 €	588,00 €	387,90 €	484,70 €	581,50 €	459,60 €	538,20 €	616,80 €	402,30 €	499,10 €	595,90 €
1035	1035	458,70 €	546,60 €	634,50 €	415,80 €	521,90 €	628,00 €	487,50 €	575,40 €	663,30 €	430,20 €	536,30 €	642,40 €
1145	1145	481,20 €	576,60 €	672,00 €	438,30 €	551,90 €	665,50 €	510,00 €	605,40 €	700,80 €	452,70 €	566,30 €	679,90 €
1255	1255	503,40 €	606,20 €	709,00 €	460,50 €	581,50 €	702,50 €	532,20 €	635,80 €	737,80 €	474,90 €	595,90 €	716,90 €
1365	1365	525,30 €	636,40 €	745,50 €	482,40 €	610,70 €	739,00 €	554,10 €	664,20 €	774,30 €	496,80 €	625,10 €	753,40 €
1470	1470	553,50 €	673,00 €	792,50 €	510,60 €	648,30 €	786,00 €	582,30 €	701,80 €	821,30 €	525,00 €	662,70 €	800,40 €
1580	1580	575,70 €	702,60 €	829,50 €	532,80 €	677,90 €	823,00 €	604,50 €	731,40 €	858,30 €	547,20 €	692,30 €	837,40 €
		Composición con 3 escalerillas			Composición en L con 2 escalerillas			Composición con 3 escalerillas			Composición en L con 2 escalerillas		
710+930	1612	724,50 €	868,50 €	1.012,50 €	681,60 €	843,80 €	1.006,00 €	767,70 €	911,70 €	1.055,70 €	710,40 €	872,60 €	1.034,80 €
820+930	1722	741,60 €	891,30 €	1.041,00 €	699,70 €	866,40 €	1.034,50 €	784,80 €	934,50 €	1.084,20 €	727,50 €	895,40 €	1.063,30 €
1035+820	1827	769,50 €	928,50 €	1.087,50 €	726,60 €	903,80 €	1.081,00 €	812,70 €	971,70 €	1.130,70 €	755,40 €	932,60 €	1.109,80 €
930+1035	1937	792,00 €	958,50 €	1.125,00 €	749,10 €	933,80 €	1.118,50 €	835,20 €	1.001,70 €	1.168,20 €	777,90 €	962,60 €	1.147,30 €
2x1035	2042	819,90 €	995,70 €	1.171,50 €	777,00 €	971,00 €	1.165,00 €	863,10 €	1.038,90 €	1.214,70 €	805,80 €	999,80 €	1.193,80 €
1035+1145	2152	842,40 €	1.025,70 €	1.209,00 €	799,50 €	1.001,00 €	1.202,50 €	885,60 €	1.068,90 €	1.252,20 €	828,30 €	1.029,80 €	1.231,30 €
2x1145	2262	864,90 €	1.055,70 €	1.246,50 €	822,00 €	1.031,00 €	1.240,00 €	908,10 €	1.098,90 €	1.289,70 €	850,80 €	1.059,80 €	1.268,80 €
930+1470	2372	886,80 €	1.084,90 €	1.283,00 €	843,90 €	1.060,20 €	1.276,50 €	930,00 €	1.128,10 €	1.324,20 €	872,70 €	1.089,00 €	1.305,30 €
1035+1470	2477	914,70 €	1.122,10 €	1.329,50 €	871,80 €	1.097,40 €	1.323,00 €	957,90 €	1.165,30 €	1.372,70 €	900,60 €	1.124,20 €	1.351,80 €
1145+1470	2587	937,20 €	1.152,10 €	1.367,00 €	894,30 €	1.127,40 €	1.360,50 €	980,40 €	1.195,30 €	1.410,20 €	923,10 €	1.154,20 €	1.389,30 €
1255+1470	2697	959,40 €	1.181,70 €	1.404,00 €	916,50 €	1.157,00 €	1.397,50 €	1.002,60 €	1.224,90 €	1.447,20 €	945,30 €	1.185,80 €	1.426,30 €
1255+1580	2807	981,60 €	1.211,30 €	1.441,00 €	938,70 €	1.186,40 €	1.434,50 €	1.024,80 €	1.254,50 €	1.484,20 €	967,50 €	1.215,40 €	1.463,30 €
2x1470	2912	1.009,50 €	1.248,50 €	1.487,50 €	966,60 €	1.223,80 €	1.481,00 €	1.052,70 €	1.291,70 €	1.530,70 €	995,40 €	1.252,60 €	1.509,80 €
1470+1580	3022	1.031,70 €	1.278,10 €	1.524,50 €	988,80 €	1.253,40 €	1.518,00 €	1.074,90 €	1.321,30 €	1.567,70 €	1.017,60 €	1.282,20 €	1.566,80 €
2x1580	3132	1.053,90 €	1.307,70 €	1.561,50 €	1.011,00 €	1.283,00 €	1.555,00 €	1.097,10 €	1.350,90 €	1.604,70 €	1.039,80 €	1.311,80 €	1.583,80 €

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea MADRID

Estanterías Modulares

*Coste neto transporte 25 EUR por pedido.



Altura ↑ ↓ 1.670 mm

↑ ↓ 2.000 mm

Ancho ← → 560 mm



Dimensiones Ext. (mm)		Altura 1670 mm						Altura 2000 mm					
		Composición lineal Ancho 560 mm			Composición en L Ancho 560 mm			Composición lineal Ancho 560 mm			Composición en L Ancho 560 mm		
Composición	Dimensiones reales mm	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles	3 Niveles	4 Niveles	5 Niveles
		Composición con 4 escalerillas			Composición en L con 3 escalerillas			Composición con 4 escalerillas			Composición en L con 3 escalerillas		
2x1035+1145	3159	1.203,60 €	1.474,80 €	1.746,00 €	1.160,70 €	1.450,10 €	1.739,50 €	1.261,20 €	1.532,60 €	1.803,60 €	1.203,90 €	1.493,30 €	1.782,70 €
2x1255+820	3274	1.220,10 €	1.496,80 €	1.773,50 €	1.177,20 €	1.472,10 €	1.767,00 €	1.277,70 €	1.554,40 €	1.831,10 €	1.220,40 €	1.515,30 €	1.810,20 €
3x1145	3379	1.248,60 €	1.534,80 €	1.821,00 €	1.205,70 €	1.510,10 €	1.814,50 €	1.306,20 €	1.592,40 €	1.878,60 €	1.248,90 €	1.553,30 €	1.857,70 €
2x1145+1255	3489	1.270,80 €	1.564,40 €	1.858,00 €	1.227,90 €	1.539,70 €	1.851,50 €	1.328,40 €	1.622,00 €	1.915,60 €	1.271,10 €	1.582,90 €	1.894,70 €
2x1470+710	3594	1.303,20 €	1.607,60 €	1.912,00 €	1.260,30 €	1.582,90 €	1.905,50 €	1.360,80 €	1.665,20 €	1.969,60 €	1.303,50 €	1.626,10 €	1.948,70 €
2x1470+820	3704	1.320,30 €	1.639,40 €	1.940,50 €	1.277,40 €	1.605,70 €	1.934,00 €	1.377,90 €	1.688,00 €	1.998,10 €	1.320,60 €	1.648,90 €	1.977,20 €
1470+1255+1145	3814	1.343,10 €	1.669,80 €	1.978,50 €	1.300,20 €	1.636,10 €	1.972,00 €	1.400,70 €	1.718,40 €	2.036,10 €	1.343,40 €	1.679,30 €	2.015,20 €
2x1255+1470	3924	1.365,30 €	1.699,40 €	2.015,50 €	1.322,40 €	1.665,70 €	2.009,00 €	1.422,90 €	1.748,00 €	2.072,10 €	1.365,60 €	1.708,90 €	2.062,20 €
2x1470+1145	4029	1.393,20 €	1.727,60 €	2.062,00 €	1.350,30 €	1.702,90 €	2.055,50 €	1.450,80 €	1.785,20 €	2.119,60 €	1.393,50 €	1.746,10 €	2.098,70 €
2x1470+1255	4139	1.415,40 €	1.757,20 €	2.099,00 €	1.372,50 €	1.732,50 €	2.092,50 €	1.473,00 €	1.814,80 €	2.156,60 €	1.415,70 €	1.775,70 €	2.135,70 €
1255+1470+1580	4249	1.437,60 €	1.786,80 €	2.136,00 €	1.394,70 €	1.762,10 €	2.129,50 €	1.495,20 €	1.864,40 €	2.193,60 €	1.437,90 €	1.805,30 €	2.172,70 €
3x1470	4354	1.465,50 €	1.824,00 €	2.182,50 €	1.422,60 €	1.799,30 €	2.176,00 €	1.523,10 €	1.881,60 €	2.240,10 €	1.465,80 €	1.842,50 €	2.219,20 €
2x1470+1580	4464	1.487,70 €	1.853,60 €	2.219,50 €	1.444,80 €	1.828,90 €	2.213,00 €	1.545,30 €	1.911,20 €	2.277,10 €	1.488,00 €	1.872,10 €	2.256,20 €
2x1580+1470	4574	1.509,90 €	1.883,20 €	2.256,50 €	1.467,00 €	1.858,50 €	2.250,00 €	1.567,50 €	1.940,80 €	2.314,10 €	1.510,20 €	1.901,70 €	2.293,20 €
3x1580	4684	1.532,10 €	1.912,80 €	2.293,50 €	1.489,20 €	1.888,10 €	2.287,00 €	1.589,70 €	1.970,40 €	2.351,10 €	1.532,40 €	1.931,30 €	2.330,20 €
		Composición con 5 escalerillas			Composición en L con 4 escalerillas			Composición con 5 escalerillas			Composición en L con 4 escalerillas		
3x1355+1035	4716	1.676,40 €	2.072,70 €	2.469,00 €	1.633,50 €	2.029,80 €	2.426,10 €	1.748,40 €	2.166,70 €	2.541,00 €	1.691,10 €	2.087,40 €	2.483,70 €
3x1145+1470	4821	1.704,60 €	2.110,30 €	2.516,00 €	1.661,70 €	2.067,40 €	2.473,10 €	1.776,60 €	2.182,30 €	2.588,00 €	1.719,30 €	2.125,00 €	2.530,70 €
3x1145+1380	4931	1.726,80 €	2.139,90 €	2.553,00 €	1.683,90 €	2.097,00 €	2.510,10 €	1.798,80 €	2.211,90 €	2.625,00 €	1.741,50 €	2.156,60 €	2.567,70 €
1x1255+1145+1470	5041	1.749,00 €	2.169,50 €	2.590,00 €	1.706,10 €	2.126,60 €	2.567,10 €	1.821,00 €	2.241,50 €	2.662,00 €	1.763,70 €	2.184,20 €	2.604,70 €
5x1035	5091	1.806,00 €	2.245,50 €	2.685,00 €	1.763,10 €	2.202,60 €	2.642,10 €	1.878,00 €	2.317,50 €	2.757,00 €	1.820,70 €	2.269,20 €	2.699,70 €
3x1255+1470	5151	1.771,20 €	2.199,10 €	2.627,00 €	1.728,30 €	2.156,20 €	2.584,10 €	1.843,20 €	2.271,10 €	2.699,00 €	1.785,90 €	2.213,80 €	2.641,70 €
1x1470+1145+1255	5256	1.799,10 €	2.236,30 €	2.673,50 €	1.756,20 €	2.193,40 €	2.630,60 €	1.871,10 €	2.308,30 €	2.745,50 €	1.813,80 €	2.251,00 €	2.688,20 €
2x1255+2x1470	5366	1.821,30 €	2.265,90 €	2.710,50 €	1.778,40 €	2.223,00 €	2.667,60 €	1.893,30 €	2.337,90 €	2.782,50 €	1.836,00 €	2.289,60 €	2.725,20 €
3x1470+1145	5471	1.849,20 €	2.303,10 €	2.757,00 €	1.806,30 €	2.260,20 €	2.714,10 €	1.921,20 €	2.375,10 €	2.829,00 €	1.863,90 €	2.317,80 €	2.771,70 €
3x1470+1355	5581	1.871,40 €	2.332,70 €	2.794,00 €	1.828,50 €	2.289,80 €	2.751,10 €	1.943,40 €	2.404,70 €	2.866,00 €	1.886,10 €	2.347,60 €	2.808,70 €
1x1470+1255+1580	5691	1.893,60 €	2.362,30 €	2.831,00 €	1.850,70 €	2.319,40 €	2.788,10 €	1.965,60 €	2.434,30 €	2.903,00 €	1.908,30 €	2.377,00 €	2.845,70 €
4x1470	5796	1.921,50 €	2.399,50 €	2.877,50 €	1.878,60 €	2.356,60 €	2.834,60 €	1.993,50 €	2.471,50 €	2.949,50 €	1.936,20 €	2.416,20 €	2.892,20 €
3x1470+1580	5906	1.943,70 €	2.429,10 €	2.914,50 €	1.900,80 €	2.386,20 €	2.871,60 €	2.015,70 €	2.501,10 €	2.986,50 €	1.958,40 €	2.443,80 €	2.929,20 €
3x1580+1470	6126	1.988,10 €	2.488,30 €	2.988,50 €	1.945,20 €	2.445,40 €	2.945,60 €	2.060,10 €	2.560,30 €	3.060,50 €	2.002,80 €	2.503,00 €	3.003,20 €
4x1580	6236	2.010,30 €	2.517,90 €	3.025,50 €	1.967,40 €	2.475,00 €	2.982,60 €	2.082,30 €	2.589,90 €	3.097,50 €	2.025,00 €	2.532,60 €	3.040,20 €



Consulte Stock y Precio Actualizado





102

175

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN



-  **Línea AVEIRO**
-  **Línea CÓRDOBA**
-  **Línea ESTAMBUL**
-  **Línea MANISA**
- Línea PEKÍN**
-  **Línea VIBORG**



Expositores Refrigerados
Expositores Congelados
Armarios Conservación Vino
Armarios Maduración Carnes
Congeladores
Islas de Congelación
Vitrinas Expositoras
Murales Expositores

Línea PEKÍN

Armarios Expositores Refrigerados



CSL-160

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **105 · 106 · 107 · 108 · 109 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 160 Litros Slim Line

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CSL-160	160	+2 / +8	230	2,24	300x360x1300	390x480x1880	810

ACCESORIOS

ESTCSL-160	Estante Adicional 285x345x20 mm.	35
------------	----------------------------------	----

Características Técnicas

- Diseño elegante y estilizado con luces LED para mostrar bebidas y alimentos en un espacio limitado aumentando sus ventas por impulso.
- Necesita solo 390 mm de anchura para poder encajarlo en cualquier pequeño espacio ofreciendo una buena capacidad de almacenamiento de hasta 180 latas de 33 cl.
- Equipado con cabezal luminoso con iluminación LED para destacar su marca que llamará la atención de sus clientes y destacará entre sus competidores.
- Diseñado para refrigeración de bebidas y conservación de productos envasados.
- Doble cristal templado con sistema anticondensación que permite la perfecta visualización del producto.
- Exterior e interior fabricado en chapa de acero pintado en blanco.
- Puerta con cierre automático.
- Equipado con 5 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de 2 a 8°C.
- Refrigeración estática asistida con ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Control de temperatura mediante termostato mecánico.
- Iluminación vertical que permite la perfecta visualización del producto en cada estante mediante luz LED.
- Aislamiento ecológico de ciclopentano.
- Gas Refrigerante ecológico R-600.
- Ruedas con freno para facilitar su desplazamiento.
- Equipado de serie con cerradura.
- Tirador embutido en el marco situado en la parte izquierda (Apertura a derechas).
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 180 unidades.
- Clasificación energética: E



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Armarios Expositores Refrigerados



Detalle Iluminación:
cabezal luminoso y tira
vertical LED en marco
de puerta



CS360B



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 104 · 106 · 107 · 108 · 109 · 120

Armario Expositor Refrigerado 360 Litros

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CS360B	360	+2 / +8	290	2,2	480x470x1345	580x610x1980	857

ACCESORIOS

ESTCS

Estante Adicional 465x455x20 mm.

37

Características Técnicas

- Diseñado para refrigeración de bebidas y conservación de productos envasados.
- Doble cristal templado con sistema anticondensación que permite la perfecta visualización del producto.
- Exterior e interior fabricado en chapa de acero pintado en blanco.
- Puerta con cierre automático.
- Equipado con 4 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de 2 a 8°C
- Refrigeración estática asistida con ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Control de temperatura mediante termostato digital CAREL.
- Iluminación vertical que permite la perfecta visualización del producto en cada estante
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Categoría climática N-ST.
- Gas Refrigerante ecológico R-600.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento, 2 con freno.
- Equipado de serie con cerradura.
- Tirador embutido en el marco situado en la parte izquierda (Apertura a derechas).
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 420 unidades.
- Clasificación energética: E

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Armarios Expositores Refrigerados



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 104 · 105 · 107 · 108 · 109 · 120

Armario Expositor Refrigerado 360 Litros Subcero Hasta -5°C

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SZ360	360	-5 / +5	300	2,2	480x460x1350	580x610x1980	1.178

ACCESORIOS

ESTSZ	Estante Adicional 465x455x20 mm.	37
-------	----------------------------------	----

Características Técnicas

- Diseñado para refrigeración de bebidas y conservación de productos envasados hasta -5°C.
- Especialmente diseñado para mantener bebidas, como la cerveza, lo más frías posibles para su ideal consumo.
- Doble cristal templado con sistema anticondensación que permite la perfecta visualización del producto.
- Exterior e interior fabricado en chapa de acero pintado en blanco.
- Puerta con cierre automático.
- Equipado con 4 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de -5 a 5°C.
- Refrigeración dinámica con ventilador .
- Sistema de evaporación automática.
- Temperatura visualizada mediante elegante LED digital y control mecánico de la misma.
- Iluminación vertical que permite la perfecta visualización del producto en cada estante.
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Categoría climática N-ST.
- Consumo energía de 2,2kW / 24 horas.
- Gas Refrigerante R-600A.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento, 2 con freno.
- Equipado de serie con cerradura.
- Tirador embutido en el marco situado en la parte izquierda (Apertura a derechas).
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 420 unidades.
- Clasificación energética: F



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea VIBORG

Armarios Expositores Refrigerados



CEV425-I BLACK



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **104 · 105 · 106 · 108 · 109 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 372 Litros

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CEV425-I BLACK	5	372	+2 / +10	295	1,60	470x440x1555	595x640x1840	1.039

ACCESORIOS

ESTCEV-BLACK	Estante Adicional 490x360 mm. Color Negro	48
--------------	---	----

Características Técnicas

- Este enfriador es perfecto para mantener frías las bebidas, tanto en tiendas grandes como pequeñas, establecimientos delicatessen, cafeterías, restaurantes, cantinas, oficinas, gimnasios, etc.
- Puerta batiente de doble cristal templado.
- Luz LED situada en el marco de la puerta.
- Exterior e interior fabricado en chapa de acero pintada.
- Estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para exponer cualquier tipo de producto.
- Medidas del estante: 490x360 mm.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Equipado con termómetro y control de temperatura mediante termostato mecánico.
- Gas ecológico R600a.
- Categoría climática 4.
- Voltaje: 220-240V.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento y patas ajustables en altura.
- Equipado de serie con cerradura.
- Capacidad en latas de 33 cl: 455 unidades.
- Clasificación energética: D

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea VIBORG

Armarios Expositores Refrigerados



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **104 · 105 · 106 · 107 · 109 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 372 Litros con 2 Medias Puertas

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SCU2375	372	+2 / +10	295	2,30	470x440x1555	595x640x1840	1.131

ACCESORIOS

ESTCEV-BLACK	Estante Adicional 490x360 mm. Color Negro	48
--------------	---	----

Características Técnicas

- Este enfriador es perfecto para mantener frías las bebidas, tanto en tiendas grandes como pequeñas, establecimientos delicatessen, cafeterías, restaurantes, cantinas, oficinas, gimnasios, etc.
- Puertas batientes de doble cristal templado sobre marco de aluminio con posibilidad de apertura hacia ambos lados.
- Luz LED situada en el marco de la puerta.
- Exterior fabricado en chapa de acero pintada e interior en ABS.
- Equipado con 5 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para exponer cualquier tipo de producto.
- Medidas del estante: 490x360 mm.
- Refrigeración estática asistida por ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Equipado con termómetro y control de temperatura mediante termostato mecánico.
- Gas ecológico R600a.
- Categoría climática 4.
- Voltaje: 220-240V.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento y patas ajustables en altura.
- Equipado de serie con cerradura.
- Capacidad en latas de 33 cl: 448 unidades.
- Clasificación energética: E



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Armarios Expositores Refrigerados



RV300



RV300DIG



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 104 · 105 · 106 · 107 · 108 · 120

Armario Expositor Refrigerado 400 Litros

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
RV300	400	+2 / +6	300	2,54-3,10	500x440x1650	620x665x1850	1.089
RV300DIG	400	+2 / +6	300	2,54-3,10	500x440x1650	620x665x1850	1.190

ACCESORIOS

ESTRV

Estante Adicional 490x470 mm.

37

Características Técnicas

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Puerta de vidrio de doble acristalamiento CLIMALIT 4/18/4.
- Bastidor de plástico en color negro y tirador embutido.
- Exterior en acero plastificado e interior en poliestireno termoconformado con guías embutidas.
- Equipado con 4 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de 2 a 6°C.
- Iluminación interna vertical mediante luz LED para la perfecta visualización del producto en cada estante.
- Aislamiento en poliuretano inyectado con densidad de 40 Kg/m³.
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Clase climática 4,
- Refrigerante ecológico R600A,
- Control de temperatura mediante termostato analógico con visor digital (RV300),
- Control de temperatura mediante termostato DIGITAL CAREL (RV300DIG),
- Tirador embutido en el marco situado en la parte izquierda (Apertura a derechas).
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 518 unidades.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea CORDOBA

Armarios Expositores Refrigerados



VR300

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **111**

Armario Expositor Refrigerado 390 Litros Especial Farmacia

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VR300	390	+2 / +8	292	2,49	525x568x1647	620x655x1872	2.085

ACCESORIOS

ESTVR300	Estante Adicional 530x414 mm.	34
----------	-------------------------------	----

Características Técnicas

- Nuestros frigoríficos de farmacia u otras aplicaciones médicas proporcionan una conjunción entre diseño, fiabilidad y calidad propia de los más de 30 años de experiencia de nuestro fabricante nacional.
- Destacan por el ahorro de energía y bajo consumo debido a la posición interna del evaporador que consigue una distribución del aire directa dentro de la cabina.
- El frigorífico para farmacia va dirigido a refrigerar medicamentos termolábiles, susceptible a los cambios de temperatura.
- La temperatura de operación es de +2 a +8°C.
- Dispone de una alarma sonora y visual que advierte al farmacéutico sobre la temperatura mínima y máxima, así como alarma de puerta abierta.
- Se trata de un frigorífico de gran capacidad equipado con puerta de cristal que facilita al farmacéutico una amplia visión de los medicamentos.
- Puerta batiente de doble cristal templado con posibilidad del cambio de sentido de apertura de la misma.
- Iluminación con luz LED interior.
- Exterior fabricado en chapa de acero pintada blanca e interior en ABS termoconformado.
- Cubierta de evaporador con diseño especial que evita dañar los medicamentos.
- Equipado con 5 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para exponer cualquier tipo de producto.
- Equipado de serie con cerradura.
- Gas ecológico R600a.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Armarios Expositores Refrigerados



Especial FARMACIAS



Detalle Guías Telescópicas

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **110**

Armario Expositor Refrigerado 460 Litros Especial Farmacia

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VR400	460	+2 / +8	292	2,55	506x535x1640	626x742x1865	2.946

Características Técnicas

- Nuestros frigoríficos de farmacia u otras aplicaciones médicas proporcionan una conjunción entre diseño, fiabilidad y calidad propia de los más de 30 años de experiencia de nuestro fabricante nacional.
- Destacan por el ahorro de energía y bajo consumo debido a la posición interna del evaporador que consigue una distribución del aire directa dentro de la cabina.
- El frigorífico para farmacia va dirigido a refrigerar medicamentos termolábiles, susceptible a los cambios de temperatura.
- La temperatura de operación es de +2 a +8°C.
- Dispone de una alarma sonora y visual que advierte al farmacéutico sobre la temperatura mínima y máxima, así como alarma de puerta abierta.
- Se trata de un frigorífico de gran capacidad equipado con puerta de cristal que facilita al farmacéutico una amplia visión de los medicamentos.
- Puerta batiente de doble cristal templado con posibilidad del cambio de sentido de apertura de la misma.
- Iluminación con luz LED interior.
- Exterior fabricado en chapa de acero pintada blanca e interior en ABS termoconformado.
- Cubierta de evaporador con diseño especial que evita dañar los medicamentos.
- Cuenta con un sistema de 5 cajones con guías telescópicas para facilitar el acceso al medicamento, con medidas 477x503 mm.
- Equipado de serie con cerradura.
- Dimensiones del estante: 477x503 mm.
- Gas ecológico R600a.
- Voltaje: 220-240V.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

Armarios Expositores Refrigerados



CSD800

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **113 · 114 · 115 · 116 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 800 Litros con 2 Puertas Batientes

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CSD800	800	+2 / +8	750	3,3	903x595x1330	1000x730x2030	1.978

ACCESORIOS

ESTCSD800

Estante Adicional 440x552 mm.

37

Características Técnicas

- Diseñado para refrigeración de bebidas y conservación de productos envasados.
- Doble cristal templado con sistema anticondensación que permite la perfecta visualización del producto.
- Exterior e interior fabricado en chapa de acero pintado en blanco.
- Sistema de apertura con 2 puertas de vidrio batientes que permite ahorrar espacio en puntos de venta específicos. Además, el diseño de cierre automático de las puertas evita de manera efectiva la entrada de aire caliente en su interior, con el consecuente ahorro energético.
- Equipado con 8 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de 2 a 8°C.
- Refrigeración dinámica con ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Control de temperatura mediante termostato digital CAREL.
- Iluminación vertical que permite la perfecta visualización del producto en cada estante.
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Categoría climática N-ST.
- Gas Refrigerante R290.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento, 2 con freno.
- Equipado de serie con cerradura.
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 1056 unidades.
- Clasificación energética: F



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CÓRDOBA

Armarios Expositores Refrigerados



RV800



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **112 · 114 · 115 · 116 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 800 Litros con 2 Puertas Batientes

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
RV800	800	+2 / +10	363	4,51	794x515x1580	875x690x1735	2.152

ACCESORIOS

ESTRV800

Estante Adicional 766x476 mm.

69

Características Técnicas

- Nuestras vitrinas verticales son un referente en el mercado internacional por su calidad y fiabilidad.
- Fabricado en España por fabricante de reconocido prestigio internacional que colabora con las marcas globales de bebidas más importantes del mundo desde hace más de 30 años.
- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Doble luz LED vertical interior para maximizar la visibilidad del producto.
- Interior y exterior en chapa de acero que le proporciona una gran robustez.
- Puerta de doble acristalamiento montado sobre perfil de aluminio lacado y tirador en el frontal.
- Dotación de 5 estantes fácilmente desmontables.
- Aislamiento en poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático.
- Dos rodillos traseros y dos pies delanteros regulables en altura.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Clase climática CC1 (25°C /60%HR).
- Refrigerante R600A.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 816 unidades.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MANISA

Armarios Expositores Refrigerados



INOVA 1000SZ



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **112 · 113 · 115 · 116 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 920 Litros con 2 Puertas Batientes Subcero -3,5°C

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
INOVA 1000SZ	920	-3,5 / +1	850	5,60	970x590x1350	1070x738x2106	2.333

ACCESORIOS

EST-INOVA

Estante Adicional 478x480 mm.

35

Características Técnicas

- Diseñado para refrigeración de bebidas y conservación de productos envasados.
- Doble cristal templado con sistema anticondensación que permite la perfecta visualización del producto.
- Exterior e interior fabricado en chapa de acero pintado en blanco.
- Puertas batientes.
- Equipado con 8 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de -3,5 a +1°C.
- Refrigeración dinámica con ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Control de temperatura mediante termostato digital CAREL.
- Iluminación vertical que permite la perfecta visualización del producto en cada estante.
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Categoría climática C.
- Gas Refrigerante R290.
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 1200 unidades.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Armarios Expositores Refrigerados



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **112 · 113 · 114 · 116 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 1000 Litros con 2 Puertas Deslizantes

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CSD1000S	1000	+2 / +8	750	5,6	1030x595x1330	1130x730x2030	2.195

ACCESORIOS

ESTCSD	Estante Adicional 500x450 mm.	40
--------	-------------------------------	----

Características Técnicas

- Diseñado para refrigeración de bebidas y conservación de productos envasados.
- Doble cristal templado con sistema anticondensación que permite la perfecta visualización del producto.
- Exterior e interior fabricado en chapa de acero pintado en blanco.
- Puertas correderas con cierre automático.
- Equipado con 8 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de 2 a 8°C.
- Refrigeración dinámica con ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Control de temperatura mediante termostato digital CAREL.
- Iluminación vertical que permite la perfecta visualización del producto en cada estante.
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Categoría climática N-ST.
- Gas Refrigerante R290.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento, 2 con freno.
- Equipado de serie con cerradura.
- Tirador embutido en el marco situado en la parte izquierda (Apertura a derechas).
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 1232 unidades.
- Clasificación energética: F

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea CORDOBA

Armarios Expositores Refrigerados



RVCS1000

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **112 · 113 · 114 · 115 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 1000 Litros con 2 Puertas Deslizantes

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
RVCS1000	1000	0 / +6	680	5,14	1250x715x2040	2.836

ACCESORIOS

ESTRVCS1000

Estante Adicional 490x470 mm.

36

Características Técnicas

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Puertas correderas de vidrio de doble acristalamiento CLIMALIT 4/18/4.
- Bastidor de plástico en color negro y tirador embutido.
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada blanca.
- Equipado con 8 estantes regulables en altura sobre cremalleras que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de 0 a 6°C.
- Iluminación interna vertical LED con interruptores para realzar y resaltar la visibilidad de los productos expuestos.
- Aislamiento en poliuretano inyectado con densidad de 40 Kg/m³.
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Evaporación automática del desescarche.
- Clase climática 4.
- Refrigerante R600A.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato DIGITAL CAREL.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 960 unidades.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea MANISA

Armarios Expositores Refrigerados



S1500 WOC



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **118 · 119 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 1264 Litros con 3 Puertas Batientes

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
S1500 WOC	1264	0 / +10	830	7,50	1400x555x1545	1500x714x22023	3.280

ACCESORIOS

EST-S1500L	Estante Adicional Lateral 437x443 mm.	33
EST-S1500M	Estante Adicional Lateral 496x443 mm.	38

Características Técnicas

- Armario refrigerado comercial perfecto para exhibir alimentos y bebidas. Ideal para supermercados, restaurantes o tiendas de conveniencia.
- Sistema de apertura con 3 puertas de vidrio batientes que permite ahorrar espacio en puntos de venta específicos. Además, el diseño de cierre automático de las puertas evita de manera efectiva la entrada de aire caliente en su interior, con el consecuente ahorro energético.
- Equipado con 12 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para exponer todo tipo de productos
- Sistema anticondensación de las puertas de cristal.
- Sistema de enfriamiento dinámico con evaporador ventilado que asegura un enfriamiento rápido y eficaz.
- Sistema de evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Temperatura interior ajustable entre 0 y 10°C.
- Controlador digital con pantalla LED para lectura interior y temporizador de descongelación.
- Gas refrigerante verde R290, sin CFC. No daña el ozono.
- Luz LED vertical dentro del armario para una iluminación perfecta y completa de cada estante.
- Certificado CE, CB, RoHS y ETL.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 1502 unidades.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Armarios Expositores Refrigerados



CST1600

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 117 · 119 · 120

Armario Expositor Refrigerado 1600 Litros con 3 Puertas Batientes

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CST1600	1600	+2 / +8	750	7,5	1610x500x1360	1720x730x2060	3.305

ACCESORIOS

ESTCST

Estante Adicional 500x450 mm.

41

Características Técnicas

- Armario refrigerado comercial perfecto para exhibir alimentos y bebidas. Ideal para supermercados, restaurantes o tiendas de conveniencia.
- Sistema de apertura con 3 puertas de vidrio batientes que permite ahorrar espacio en puntos de venta específicos. Además, el diseño de cierre automático de las puertas evita de manera efectiva la entrada de aire caliente en su interior, con el consecuente ahorro energético.
- Equipado con 15 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para exponer todo tipo de productos
- Sistema anticondensación de las puertas de cristal.
- Sistema de enfriamiento dinámico con evaporador ventilado que asegura un enfriamiento rápido y eficaz.
- Sistema de evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Temperatura interior ajustable entre 2 y 8°C.
- Controlador digital CAREL con pantalla LED para lectura interior y temporizador de descongelación.
- Gas refrigerante verde R290, sin CFC. No daña el ozono.
- Luz LED dentro del cabezal luminoso.
- Luz LED vertical dentro del armario para una iluminación perfecta y completa de cada estante.
- Equipado de serie con 3 cerraduras con llave.
- Equipado con 8 ruedas con freno para su fácil desplazamiento.
- Certificado CE, CB, RoHs y ETL.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 1840 unidades.
- Clasificación energética: F



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

Armarios Expositores Refrigerados



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **117 · 119 · 120**

Armario Expositor Refrigerado 1600 Litros con 3 Puertas Deslizantes

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CST1600S	1600	+2 / +8	750	7,5	1610x500x1360	1715x705x2060	3.644

ACCESORIOS

ESTCST	Estante Adicional 500x450 mm.	41
--------	-------------------------------	----

Características Técnicas

- Armario refrigerado comercial perfecto para exhibir alimentos y bebidas. Ideal para supermercados, restaurantes o tiendas de conveniencia.
- Sistema de apertura con 3 puertas de vidrio deslizantes que permite ahorrar espacio en puntos de venta específicos. Además, el diseño de cierre automático de las puertas evita de manera efectiva la entrada de aire caliente en su interior, con el consecuente ahorro energético.
- Equipado con 15 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para exponer todo tipo de productos
- Sistema anticondensación de las puertas de cristal.
- Sistema de enfriamiento dinámico con evaporador ventilado que asegura un enfriamiento rápido y eficaz.
- Sistema de evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Temperatura interior ajustable entre 2 y 8°C.
- Controlador digital CAREL con pantalla LED para lectura interior y temporizador de descongelación.
- Gas refrigerante verde R290, sin CFC. No daña el ozono.
- Luz LED dentro del cabezal luminoso.
- Luz LED vertical dentro del armario para una iluminación perfecta y completa de cada estante.
- Equipado de serie con 3 cerraduras con llave.
- Equipado con 8 ruedas con freno para su fácil desplazamiento.
- Certificado CE, CB, RoHS y ETL.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 1840 unidades.
- Clasificación energética: G

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea CORDOBA

NOVEDADES 2024

Armarios Expositores Refrigerados



Estos **Armarios Expositores Refrigerados** son perfectamente **COMBINABLES** dado que tienen las mismas dimensiones y acabados que los **Armarios Expositores Congelados** en pág. **140**



ARCH-651V



ARCH-1603V



ARCH-952V

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 106 · 107 · 108 · 109 · 112 · 113 · 114 · 115 · 116 · 120

Armario Expositor Refrigerado Supermarket con Puertas Batientes

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARCH-651V	1	485	+2 / +8	251	230	695x726x2025	2.292
ARCH-952V	2	1012	+2 / +8	374	230	1376x726x2025	3.441
ARCH-1603V	3	1657	+2 / +8	785	230	2057x726x2025	4.594

ACCESORIOS

12333652	Estante 563x481 mm para Armario Supermarket 651	30
12318287	Estante 615x481 mm para Armario Supermarket 952 y 1603	44
12318288	Estante central 665x481 mm para Armario Supermarket 1603	47

Características Técnicas

- Diseñado para integrarse perfectamente con el resto de equipos de su gama ya que permiten combinarse libremente utilizando equipos de 1, 2 o 3 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración. Con este diseño podemos aprovechar al máximo el espacio disponible, no comprometiendo la estética del local ni la eficiencia energética.
- Ideal para pequeños supermercados y tiendas de conveniencia, donde el espacio disponible y el tráfico de clientes obligan a equipos eficientes y duraderos. Equipos que incrementen las ventas de su local.
- Diseñado para exponer alimentos y bebidas con máxima visibilidad interior con estantes robustos para soportar peso de producto y con excelente iluminación LED para realzar el producto en exposición.
- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Sistema de cremalleras anti-vuelco.
- Dotados de cerradura con llave.
- Sistema de refrigeración ventilada que distribuye uniformemente el frío gracias al evaporador de tiro forzado, con desescarche automático para mantener un funcionamiento eficiente.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Puerta batiente de doble cristal con tirador integrado y marco calefactado para evitar la acumulación de hielo.
- Movilidad garantizada con ruedas incorporadas.
- Incorpora un desagüe en la base de la cámara interior para facilitar la limpieza y mantenimiento del equipo.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

Expositores Refrigerados Sobremesa



T-50



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 122 · 123

Mini Expositor Refrigerado 50 Litros Sobremesa

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
T-50	50	+2 / +8	80	370x340/240x410/200	430x465x510	388

Características Técnicas

- Armarios de refrigerado expositor compactos y robustos ideales para la exposición de sus productos. Su sobrio pero elegante diseño permite ubicarlos en cualquier parte de su establecimiento, junto a la caja, sobre el mostrador o donde usted considere oportuno y sea cual sea el tipo de local: supermercado, pub, gasolinera, etc.
- Excelente relación calidad / precio.
- Fabricado en chapa de acero lacado negro con textura antiarañazos en exterior y ABS blanco en interior.
- Desagüe interior que facilita la limpieza y la evacuación de líquidos.
- Puertas de cristal doble templado con cierre automático.
- Dotación de 1 estante plastificado, regulable en altura, que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Iluminación interior para una mejor visualización del producto.
- 2 patas regulables en altura.
- Temperatura ajustable de 2 a 8°C.
- Categoría climática N-ST.
- Sistema de enfriamiento estático asistido por ventilador.
- Evaporación automática.
- Gas R600A.
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 72 unidades.
- Clasificación energética: E

Consulte Stock y Precio Actualizado 

Línea PEKÍN

Expositores Refrigerados Sobremesa

NOVEDADES 2024


T-80


OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **121 · 123 · 124 · 126**

Expositor Refrigerado 87 Litros Sobremesa

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
T-80	87	+2 / +8	105	0,90	340x405x645	430x525x760	446

Características Técnicas

- Armarios de refrigerado expositor compactos y robustos ideales para la exposición de sus productos. Su sobrio pero elegante diseño permite ubicarlos en cualquier parte de su establecimiento, junto a la caja, sobre el mostrador o donde usted considere oportuno y sea cual sea el tipo de local: supermercado, pub, gasolinera, etc.
- Excelente relación calidad / precio.
- Fabricado en chapa de acero lacado negro con textura antiarañazos en exterior y chapa de acero lacado blanco en interior
- Desagüe interior que facilita la limpieza y la evacuación de líquidos.
- Puertas de cristal doble templado con cierre automático.
- Dotación de 2 estantes plastificados, regulables en altura, que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Iluminación interior mediante luz LED vertical para una mejor visualización del producto.
- 2 patas regulables en altura.
- Temperatura ajustable de 2 a 8°C.
- Categoría climática N-ST.
- Sistema de enfriamiento estático asistido por ventilador.
- Evaporación automática.
- Gas R600A.
- Peso 31 Kg.
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 120 unidades.
- Clasificación energética: F


 Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Expositores Refrigerados Sobremesa



T-120



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **121 • 122 • 124 • 126**

Expositor Refrigerado 120 Litros Sobremesa

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
T-120	120	+2 / +8	105	435x390x730	500x560x850	557

Características Técnicas

- Armarios de refrigerado expositor compactos y robustos ideales para la exposición de sus productos. Su sobrio pero elegante diseño permite ubicarlos en cualquier parte de su establecimiento, junto a la caja, sobre el mostrador o donde usted considere oportuno y sea cual sea el tipo de local: supermercado, pub, gasolinera, etc.
- Excelente relación calidad / precio.
- Fabricado en chapa de acero lacado negro con textura antiarañazos en exterior y ABS blanco en interior.
- Desagüe interior que facilita la limpieza y la evacuación de líquidos.
- Puertas de cristal doble templado con cierre automático.
- Dotación de 4 estantes plastificados, regulables en altura, que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Iluminación interior para una mejor visualización del producto.
- 2 patas regulables en altura.
- Temperatura ajustable de 2 a 8°C.
- Categoría climática N-ST.
- Sistema de enfriamiento estático asistido por ventilador.
- Evaporación automática.
- Gas R600A.
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 200 unidades.
- Clasificación energética: E

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Expositores Refrigerados Sobremesa



SZ80L



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **122 · 123 · 126**

Expositor Refrigerado 80 Litros Sobremesa Subcero Hasta -5°C

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SZ80L	80	-5 / +5	180	380x305x650	470x465x955	606

Características Técnicas

- Diseñado para refrigeración de bebidas y conservación de productos envasados hasta -5°C.
- Especialmente diseñado para mantener bebidas, como la cerveza, lo más frías posibles para su ideal consumo.
- Doble cristal templado con sistema anticondensación que permite la perfecta visualización del producto.
- Exterior e interior fabricado en chapa de acero pintado en blanco.
- Puerta con cierre automático.
- Equipado con 2 estantes regulables en altura que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos.
- Rango de temperatura de -5 a 5°C.
- Refrigeración dinámica con ventilador.
- Sistema de evaporación automática.
- Temperatura visualizada mediante elegante LED digital y control mecánico de la misma.
- Iluminación vertical que permite la perfecta visualización del producto en cada estante.
- Aislamiento ecológico con ciclopentano de 55 mm. de espesor.
- Categoría climática N-ST.
- Consumo energía de 2,2kW / 24 horas.
- Gas Refrigerante R-600A.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento, 2 con freno.
- Equipado de serie con cerradura.
- Tirador embutido en el marco situado en la parte izquierda (Apertura a derechas)
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl: 100 unidades.
- Clasificación energética: F



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Expositores Botelleros Refrigerados

NOVEDADES 2024



NUEVO



575
uds.



CMRV-3



CMRV-2



350
uds.

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 126

Expositor Botellero Refrigerado con Puertas de Vidrio

MODELO	PUERTAS	CAP. (L)	CAPACIDAD BOT. 33 cl	TEMP. (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CMRV-2	2	264	350	-1 / +6	200	0,70	230	965x342x698	1435x528x850	2.259
CMRV-3	3	413	575	-1 / +6	200	1,06	230	1519x342x698	1989x528x850	2.775

Características Técnicas

- Diseñado para integrarse perfectamente con las decoraciones cada vez más exigentes. Con este diseño podemos aprovechar al máximo el espacio disponible, no comprometiendo la estética del local ni la eficiencia del equipo.
- Combina un Diseño moderno y elegante con gran capacidad de exposición y un AHORRO ENERGÉTICO sin precedente, sólo 1,06 Kwh /día
- Ideado para exponer bebidas con máxima visibilidad interior con estantes robustos para soportar peso de producto y con excelente doble iluminación LED para realzar el producto en exposición.
- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Construidos exteriormente en chapa de acero lacada en negro.
- Dotados de cerradura con llave.
- Sistema de refrigeración ventilada que distribuye uniformemente el frío gracias al evaporador de tiro forzado, con desescarche automático para mantener un funcionamiento eficiente.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Puerta batiente de doble cristal con tirador en la parte superior.
- Sistema de puerta con cierre automático para una perfecta estanqueidad en todo momento.
- Estantes en chapa lisa de acero inoxidable regulables en altura (2 por puerta).
- Sistema bloqueo de puerta cuando está abierta a más de 90° para facilitar la carga y la limpieza del equipo.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Bajo nivel sonoro de 53 dBA.
- Refrigerante ecológico R600a libre de CFC.
- Clase climática: CC2-K2 (32°C / 65% HR)

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Botelleros Expositores para Bares



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 121 • 122 • 124 • 125

Botellero Expositor Refrigerado Contrabarra

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)/ BOTELLAS (33cl)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BB-1	1 Pivotante	138 / 104	+2 / +8	160	1,30	520x360x740	600x520x900	726
BB-2S	2 Correderas	208 / 182	+2 / +8	190	1,80	820x360x740	900x520x900	1.001
BB-3S	3 Correderas	330 / 273	+2 / +8	220	2,10	1265x360x740	1350x520x900	1.253

Características Técnicas

- Ideales para exponer y mantener frías las bebidas de mayor venta.
- Excelente relación calidad / precio.
- Fabricado en chapa de acero lacado negro con textura antiarañazos en exterior y aluminio rugoso en interior.
- Desagüe interior que facilita la limpieza y la evacuación de líquidos.
- Puertas de cristal doble templado con cierre automático.
- Dotación de 2 estantes cromados por puerta, regulables en altura, que proporciona una gran versatilidad para guardar todo tipo de productos
- Iluminación interior para una mejor visualización del producto
- Dotado de cerradura con llave y 2 patas regulables en altura.
- Temperatura ajustable de 2 a 8°C.
- Categoría climática N-ST.
- Sistema de enfriamiento asistido por ventilador.
- Controlador digital CAREL con display LED.
- Desescarche y evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Gas R-600A.
- Certificados CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Capacidad en latas de 33 cl:
 - BB1: 170 unidades.
 - BB2S: 256 unidades
 - BBS3: 375 unidades
- Clasificación energética: E



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Vitrinas Refrigeradas 4 Caras de Cristal



XC98L-N



100 uds. 33 cl.

XC58L-N



60 uds. 33 cl.

XC78L-B



33 cl. 80 uds.

Vitrina Expositora Refrigerada Sobremesa con 4 Caras de Cristal

MODELO	COLOR	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XC58L-B	Blanco	2	58	+2 / +10	200	447x400x819	530
XC58L-N	Negro	2	58	+2 / +10	200	447x400x819	530
XC78L-B	Blanco	3	78	+2 / +10	200	447x400x969	559
XC78L-N	Negro	3	78	+2 / +10	200	447x400x969	559
XC98L-B	Blanco	4	98	+2 / +10	200	447x400x1119	618
XC98L-N	Negro	4	98	+2 / +10	200	447x400x1119	618

Características Técnicas

- Armario frigorífico expositor vertical de 4 caras de cristal.
- Diseño limpio y sencillo que hace que los productos se puedan ver desde cualquier ángulo, generando más venta por impulso.
- El chasis y los marcos de la nevera está fabricados en ABS y PVC.
- Puerta pivotante frontal de cristal.
- Estantes de acero plastificados y ajustables en altura.
- Iluminación luz LED superior interna.
- Botón de encendido independiente.
- Sistema de enfriamiento ventilado.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Desescarche automático.
- Control electrónico digital.
- Sistema anticondensación que evita el empañamiento de los cristales.
- Gas refrigerante ecológico R-600A.
- Voltaje 220-240V.
- Certificados CE, GS, CB.
- Capacidad en latas de 33 cl:
XC58: 60 unidades
XC78: 80 unidades
XC98: 100 unidades
- Clasificación energética: B

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

Vitrinas Refrigeradas 4 Caras de Cristal



Detalle puerta trasera



XCW100L-N



XCW100L-B

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 129

Vitrina Expositora Refrigerada 100 Litros Sobremesa con 4 Caras de Cristal

MODELO	COLOR	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XCW100L-B	Blanco	100	+2 / +10	200	682x450x675	742
XCW100L-N	Negro	100	+2 / +10	200	682x450x675	742

Características Técnicas

- Vitrina expositora de cuatro caras de cristal con frontal curvado. Ideal para bebidas, postres y lácteos.
- Diseño limpio y sencillo que hace que los productos se puedan ver desde cualquier ángulo, generando más venta por impulso.
- El chasis y los marcos de la nevera está fabricados en ABS y PVC.
- Puertas traseras correderas para un acceso fácil y cómodo.
- Equipado con 2 estantes de acero plastificados y ajustables en altura.
- Iluminación luz LED superior interna.
- Botón de encendido independiente.
- Sistema de enfriamiento ventilado.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Desescarche automático.
- Control electrónico digital.
- Sistema anticondensación que evita el empañamiento de los cristales.
- Gas refrigerante ecológico R-600A.
- Voltaje 220-240V.
- Certificados CE, GS, CB.
- Clasificación energética: B



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Vitrinas Refrigeradas 4 Caras de Cristal



XCW120Z



XCW160Z

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **128**

Vitrina Expositora Refrigerada Sobremesa con 4 Caras de Cristal

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XCW120Z	120	+2 / +12	186	3,72	640x450x400	710x568x686	959
XCW160Z	160	+2 / +12	186	4,25	840x450x400	888x568x686	1.055

Características Técnicas

- Vitrinas Expositoras Refrigeradas son perfectas para almacenar y exhibir productos alimentarios en pastelerías, cafeterías, tiendas delicatessen, supermercados y tiendas de especialidades.
- Ideal para exponer productos en locales de espacio limitado gracias a su versión sobremostrador.
- Marco en acero inoxidable y cristal negro brillante.
- Iluminación con luz LED.
- Equipados con 2 estantes tipo rejilla cromada.
- Doble acristalamiento frontal antiempañamiento.
- Puertas deslizantes traseras de cristal.
- Refrigeración ventilada forzada.
- Sistema de evaporación automática.
- Control electrónico digital.
- Patas ajustables en altura.
- Encimera frontal de cristal recto.
- Gas ecológico R600a.
- Categoría climática 3.
- Voltaje: 220-240V.
- Clasificación energética: B.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Vitrinas Refrigeradas Panorámicas



XC105R

Vitrina Expositora Refrigerada Sobremesa con 4 Caras de Cristal

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XC105R	105	+2 / +12	230	3,08	390x390x712	480x480x1030	1.120

Características Técnicas

- Diseño elegante y sofisticado en forma circular para una visión panorámica de 360 grados.
- Vitrinas Expositoras Refrigeradas que son perfectas para almacenar y exhibir productos alimentarios en pastelerías, cafeterías, tiendas de delicatessen, supermercados y tiendas de especialidades.
- Sistema de iluminación de última generación mediante LED lo que proporciona luz fría de bajo consumo y vida ilimitada.
- Base fabricada en acero inoxidable.
- Puerta abatible 180 grados que facilita la carga por el servicio y su limpieza.
- Equipados con 3 estantes redondos de cristal regulables en altura.
- Doble acristalamiento.
- Refrigeración ventilada forzada.
- Sistema de evaporación automática.
- Control electrónico digital.
- Gas ecológico R600a.
- Categoría climática 4.
- Voltaje: 220-240V.
- Clasificación energética: B.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

Armarios Expositores Refrigerados 4 Caras de Cristal



XC238L-B



XC238L-N

Armario Expositor Refrigerado 238 Litros con 4 Caras de Cristal

MODELO	COLOR	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XC238L-B	Blanco	238	0 / +12	250	515x485x1715	1.282
XC238L-N	Negro	238	0 / +12	250	515x485x1715	1.282

Características Técnicas

- Armario frigorífico expositor vertical de 4 caras de cristal.
- Diseño limpio y sencillo que hace que los productos se puedan ver desde cualquier ángulo, generando más venta por impulso.
- El chasis y los marcos de la nevera está fabricados en ABS y PVC.
- Puerta pivotante frontal de cristal.
- Equipado con 4 estantes de acero plastificados y ajustables en altura.
- Equipado con 4 ruedas para facilitar su movilidad, 2 de ellas con freno.
- Iluminación luz LED superior interna.
- Botón de encendido independiente.
- Sistema de enfriamiento ventilado.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Desescarche automático.
- Control electrónico digital.
- Sistema anticondensación que evita el empañamiento de los cristales.
- Gas refrigerante ecológico R-290A.
- Voltaje 220-240V.
- Certificados CE, GS, CB.
- Clasificación energética: B.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea VIBORG

Armarios Expositores Refrigerados 4 Caras de Cristal



UPD400-C



UPD400-F

Armario Expositor Refrigerado 400 Litros con 4 Caras de Cristal

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
UPD400-C	364	+2 / +8	320	6,55	585x516x1200	650x650x1950	3.071
UPD400-F	364	-22 / -18	1000	23,51	585x516x1200	650x650x1950	3.970

ACCESORIOS

ESTVINO

Estante de Vino para Armario UPD-400C

60

Características Técnicas

- Vitrina Expositora Refrigerada perfecta para almacenar y exhibir productos alimentarios en pastelerías, cafeterías, tiendas de delicatessen, supermercados y tiendas de especialidades.
- Fabricado en acero lacado negro en el exterior con base interior en acero inoxidable acabado espejo.
- Iluminación con luz LED interior dispuesta verticalmente en 4 zonas.
- Equipado con 5 estantes de cristal ajustables en altura.
- Doble acristalamiento antiempañamiento en sus 4 caras.
- Puerta batiente con tirador en una de sus caras.
- Refrigeración ventilada forzada.
- Sistema de evaporación automática.
- Control electrónico digital.
- Ruedas giratorias con y sin freno que garantizan la movilidad.
- Gas ecológico R290.
- Categoría climática 4.
- Voltaje: 220-240V.
- Clasificación energética:
UPD400-C: C.
UPD400-F: D



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea CORDOBA

Armarios Expositores Congelados



SF110

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **134 · 135 · 136 · 137 · 138 · 140**

Armario Expositor Congelados Slim Line 110 Litros Frío Estático

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SF110	110	-22 / -15	309	3,20	280x280x1334	400x480x1870	1.711

Características Técnicas

- El Slim, en su versión Freezer, es la herramienta de merchandising más completa de esta gama: mayor visibilidad del producto, más personalizable y la mayor capacidad en el mínimo espacio.
- Un producto que llamará la atención de cualquier comprador debido a su estilizado diseño, personalidad y fantástica iluminación.
- Doble luz LED vertical interior para maximizar la visibilidad del producto.
- Interior y exterior en chapa de acero que le proporciona una gran robustez.
- Puerta de triple acristalamiento montado sobre perfil de aluminio anodizado y tirador embutido en el lateral.
- Evaporador estático de seis niveles que garantizan una distribución homogénea del frío e integran la función de estantes, con medidas 225x228 mm.
- Luz LED en el canopy para resaltar imagen de marca.
- Pies niveladores en la parte delantera y rodillos en la parte trasera.
- Aislamiento en poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Desagüe en el interior de la cámara para evacuar el agua durante la limpieza del evaporador.
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Capacidad neta: 99 litros.
- Clase climática CC7 (35°C /75%HR).
- Voltaje: 220-240V.
- Clase energética: B.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



**Línea CORDOBA****Armarios Expositores
Congelados**

VAH340

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **133 · 135 · 136 · 137 · 138 · 140****Armario Expositor Congelados 340 Litros Frío Estático**

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VAH340	340	-24 / -14	452	12,14	424x590x1485	530x750x1960	2.484

Características Técnicas

- Nuestras vitrinas VAH se han desarrollado con la perspectiva siempre en mente de generar un valor añadido para el cliente final. Así hemos combinado garantía y fiabilidad con una perfecta visibilidad del producto para el mayor impacto posible en cada punto de venta.
- Son vitrinas perfectas para los helados o para el mantenimiento de alimentos que requieran temperaturas negativas entre -15 y -22°C.
- Doble luz LED vertical interior para maximizar la visibilidad del producto.
- Interior y exterior en chapa de acero que le proporciona una gran robustez.
- Puerta de triple acristalamiento calefactado montado sobre perfil de aluminio lacado y tirador embutido en el lateral.
- Dotación de 6 estantes que funcionan como evaporadores con medidas de 395x525 mm.
- Aislamiento en poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Cuatro rodillos y dos pies delanteros regulables en altura.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático.
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Capacidad neta: 295 litros.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea VIBORG

NOVEDADES 2024

Armarios Expositores Congelados




 UFSC371G
BLACK


UFFS370G

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 133 · 134 · 136 · 137 · 138 · 140

Armario Expositor Congelados 300 Litros Frío Estático

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
UFFS370G	6	300	-24 / -14	570	8,27	470x440x1555	595x640x1840	1.938
UFSC371G BLACK	6	300	-24 / -14	570	8,27	470x440x1555	595x640x1840	2.044

Características Técnicas

- Nuestros Armarios de Congelados se han desarrollado con la perspectiva siempre en mente de generar un valor añadido para el cliente final. Así hemos combinado garantía y fiabilidad con una perfecta visibilidad del producto para el mayor impacto posible en cada punto de venta.
- Son vitrinas perfectas para los helados o para el mantenimiento de alimentos que requieran temperaturas negativas entre -14 y -24°C.
- Luz LED interior para maximizar la visibilidad del producto.
- Interior y exterior en chapa de acero que le proporciona una gran robustez.
- Puerta de triple acristalamiento calefactado montado sobre perfil de aluminio lacado con tirador muy resistente.
- Dotación de 6 estantes que funcionan como evaporadores con medidas de 470x413 mm.
- Aislamiento en poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Control de temperatura mediante termostato mecánico y termómetro digital.
- Cuatro rodillos y dos pies delanteros regulables en altura.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración estática.
- Descongelación manual
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Puerta NO reversible.
- Equipado con cerradura.
- Clase climática 4.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea CORDOBA

Armarios Expositores Congelados



VAH400V

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **133 · 134 · 135 · 137 · 138 · 140**

Armario Expositor Congelados 400 Litros Frío Ventilado

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VAH400V	400	-24 / -14	452	13,12	587x493x1504	710x640x1960	2.662

ACCESORIOS

ESTVAH400V	Estante Adicional 575x405 mm.	39
------------	-------------------------------	----

Características Técnicas

- Nuestras vitrinas VAH se han desarrollado con la perspectiva siempre en mente de generar un valor añadido para el cliente final. Así hemos combinado garantía y fiabilidad con una perfecta visibilidad del producto para el mayor impacto posible en cada punto de venta.
- Son vitrinas perfectas para los helados o para el mantenimiento de alimentos que requieran temperaturas negativas entre -15 y -22 °C.
- Doble luz LED vertical interior para maximizar la visibilidad del producto.
- Interior y exterior en chapa de acero que le proporciona una gran robustez.
- Puerta de triple acristalamiento montado sobre perfil de aluminio lacado y tirador embutido en el lateral.
- Dotación estándar de 4 estantes.
- Aislamiento en poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Cuatro rodillos y dos pies delanteros regulables en altura.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático.
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Capacidad neta: 296 litros.
- Clase climática CC2 (32°C /65%HR).
- Voltaje: 220-240V.
- Clase energética: C.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea VIBORG

NOVEDADES 2024

Armarios Expositores Congelados



UF400VG



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **133 · 134 · 135 · 136 · 138 · 140**

Armario Expositor Congelados 400 Litros Frío Ventilado

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
UF400VG	4	400	-24 / -10	300	7,30	484x470x1620	600x585x1855	1.969

ACCESORIOS

EST-UF400VG	Estante 490x380 mm para Expositor Congelados UF400VG	35
-------------	--	----

Características Técnicas

- Nuestras vitrinas expositoras de congelados se han desarrollado con la perspectiva siempre en mente de generar un valor añadido para el cliente final. Así hemos combinado garantía y fiabilidad con una perfecta visibilidad del producto para el mayor impacto posible en cada punto de venta.
- Son vitrinas perfectas para los helados o para el mantenimiento de alimentos que requieran temperaturas negativas entre -10 y -24 °C.
- Luz LED interior para maximizar la visibilidad del producto.
- Interior y exterior en chapa de acero que le proporciona una gran robustez.
- Puerta de triple acristalamiento montado sobre perfil de aluminio lacado y tirador muy resistente.
- Dotación estándar de 4 estantes.
- Aislamiento en poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m³.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Cuatro rodillos y dos pies delanteros regulables en altura.
- Distribución uniforme del frío en el interior gracias al excelente diseño del sistema de Refrigeración Ventilada Forzada.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Compresor hermético de alto par de arranque.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Puerta NO reversible.
- Equipado con cerradura.
- Clase climática 4.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Armarios Expositores Congelados



CVL070PV

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **133 · 134 · 135 · 136 · 137 · 140**

Armario Expositor Congelados 450 Litros Frío Estático

MODELO	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWH/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CVL070PV	Blanco	450	-18 / -15	460	12,8	590x530x1380	695x735x2000	2.630
CVL070PVS	Plata	450	-18 / -15	460	12,8	590x530x1380	695x735x2000	2.630

Características Técnicas

- Congelador Vertical de gran capacidad equipado con 6 estantes para una mejor distribución de los alimentos y aprovechamiento del espacio.
- Fabricación europea de alta calidad.
- Diseño elegante y estética plana.
- Iluminación interior mediante LED para una mejor visualización del producto con interruptor independiente.
- Puerta de vidrio triple templado con cierre automático.
- Fabricación interior y exterior en chapa de acero plastificada. Modelo S en acabado exterior color plata.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's de gran espesor (50 mm) que permite mantener un considerable ahorro energético.
- Desagüe en el interior que facilita la limpieza y evacuación de líquidos.
- Control digital de temperatura con display LED.
- Cámara con ventilador de apoyo.
- Descongelación automática.
- Evaporador estático en cada estante.
- Clase climática 3.
- Gas ecológico sin CFC R-290.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Armarios Expositores Congelados



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 140

Armario Expositor Congelados 945 Litros Frío Ventilado con 2 Puertas Batientes

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ACM120PV	945	-18 / +8	680	17,82	1180x530x1380	1270x785x2000	4.420

Características Técnicas

- Armario expositor de congelados de doble puerta batiente perfecto para Pastelerías y Heladerías.
- Fabricación europea de alta calidad.
- Diseño elegante y estética plana.
- Iluminación interior mediante LED para una mejor visualización del producto con interruptor independiente.
- Puerta de vidrio triple templado con cierre automático.
- Fabricación interior y exterior en chapa de acero plastificada blanca.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's de gran espesor (50 mm.) que permite mantener un considerable ahorro energético.
- Desagüe en el interior que facilita la limpieza y evacuación de líquidos.
- Control digital de temperatura con display LED.
- Evaporador ventilado que proporciona un abatimiento rápido de la temperatura de la cámara.
- Descongelación automática y bandeja de evaporación de agua.
- Clase climática 4.
- Gas ecológico sin CFC R-290.
- Voltaje: 220-240V.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea CORDOBA

Armarios Expositores Congelados

NOVEDADES 2024



Estos **Armarios Expositores Congelados** son perfectamente **COMBINABLES** dado que tienen las mismas dimensiones y acabados que los **Armarios Expositores Refrigerados** en pág. **120**



ACCH-651V



ACCH-1603V



ACCH-952V

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **133 · 134 · 135 · 136 · 137 · 138 · 139**

Armario Expositor Congelados Supermarket con Puertas Batientes Frío Ventilado

MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ACCH-651V	1	485	-18 / -22	685	230	695x726x2025	2.997
ACCH-952V	2	1012	-18 / -22	1100	230	1376x726x2025	4.616
ACCH-1603V	3	1657	-18 / -22	1300	230	2057x726x2025	5.665

ACCESORIOS

12333652	Estante 563x481 mm para Armario Supermarket 651	30
12318287	Estante 615x481 mm para Armario Supermarket 952 y 1603	40
12318288	Estante central 665x481 mm para Armario Supermarket 1603	47

Características Técnicas

- Diseñado para integrarse perfectamente con el resto de equipos de su gama ya que permiten combinarse libremente utilizando equipos de 1, 2 o 3 puertas conjuntamente o por separado, ya sea en congelación como en refrigeración. Con este diseño podemos aprovechar al máximo el espacio disponible, no comprometiendo la estética del local ni la eficiencia energética.
- Ideal para pequeños supermercados y tiendas de conveniencia, donde el espacio disponible y el tráfico de clientes obligan a equipos eficientes y duraderos. Equipos que incrementen las ventas de su local.
- Diseñado para exponer alimentos y bebidas con máxima visibilidad interior con estantes robustos para soportar peso de producto y con excelente iluminación LED para realzar el producto en exposición.
- Fabricante nacional con más de 30 años de experiencia y referente en el mercado internacional.
- Sistema de cremalleras anti-vuelco.
- Dotados de cerradura con llave.
- Sistema de refrigeración ventilada que distribuye uniformemente el frío gracias al evaporador de tiro forzado, con desescarche automático para mantener un funcionamiento eficiente.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Puerta batiente de doble cristal con tirador integrado y marco calefactado para evitar la acumulación de hielo.
- Movilidad garantizada con ruedas incorporadas.
- Incorpora un desagüe en la base de la cámara interior para facilitar la limpieza y mantenimiento del equipo.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

Armarios Cavas de Vinos



Doble zona de temperatura



W-50



W-140



W-200

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **142 · 143**

Armario Expositor de Vino con Doble Zona de Temperatura

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS	TEMPERATURA (°C)	CONSUMO (kWh/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
W-50	6	150	48	+5 / +20	0,68	595x580x870	1.068
W-140	13	380	143	+5 / +20	1,09	595x700x1605	2.013
W-200	14	430	165	+5 / +20	1,09	595x700x1805	2.218

Características Técnicas

- Cava de vino de gran capacidad con dos zonas de temperatura controlada independientes.
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada negra.
- Puerta de cristal montada sobre marco de acero inoxidable con apertura a derechas pudiendo cambiar el sentido de giro de la misma.
- Indicador LED que muestra si la temperatura es adecuada para cava/champán, vino blanco o tinto.
- Control de temperatura electrónico con pantalla táctil regulable de 5 a 20°C
- Sistema de enfriamiento dinámico que logra una temperatura interior uniforme, sin escarcha.
- Descongelación automática.
- Compresor en la base con vibración reducida para el ruido más bajo (<35 dBa).
- Ventiladores activos por cada zona para garantizar una temperatura muy uniforme.
- Evaporación de condensados automática.
- Aislamiento en poliuretano inyectado con densidad de 40 Kg/m³.
- Gas ecológico R600a, no daña el ozono.
- Luces LED en el interior.
- Diseño elegante con puerta de vidrio y mango ergonómico.
- Vidrio marrón con filtro anti-UV para una óptima protección del aroma.
- Estantes de madera extraíbles montados sobre cojinetes de bolas (excepto el modelo W-50).
- Desagüe interior para evacuación de cualquier vertido y facilitar su limpieza.
- Equipado con cerradura.
- Fabricado con tecnología de alta calidad.
- Certificado CE / CB / RoHS / SASO.
- Voltaje: 220-240V.
- Clase energética: G.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CÓRDOBA

Armarios Cavas de Vinos



WR300



Detalle estantes de madera

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 141

Armario Expositor de Vinos con Única Zona de Temperatura

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WR300	3 + 1	400	+5 / +16	202	2,49	525x512x1647	620x655x1850	1.874

ACCESORIOS

EST-WR-P	Estante Adicional de madera Plano	141
EST-WR-I	Estante Adicional de madera Inclinado.	187

Características Técnicas

- Cuentan con un diseño en el que se han cuidado los acabados y detalles para ofrecer una sensación de expositor elegante, moderno y de alta calidad.
- Especialmente diseñado para la exposición y conservación de vinos, diseño elegante con puerta de cristal con marco de aluminio.
- Estantes de madera montados sobre guías que facilitan su extracción incluso con carga de botellas. Los estantes se pueden extraer para hacer otras composiciones de exposición.
- Iluminación interior LED que favorece la conservación y propiedades del vino.
- Dotados de cerradura que garantiza la seguridad del producto.
- Aislamiento en poliuretano inyectado con densidad de 40 Kg/m³.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Puerta doble de cristal tintado con filtro ultravioleta que protege al vino de los rayos del sol.
- Temperatura de trabajo de +5 a +16°C en un ambiente de 32°C.
- Control electrónico y digital de la temperatura.
- Desescarche con visor digital.
- Placa evaporadora con ventilación forzada interior.
- Condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.
- Exterior en chapa de acero prelacado.
- Interior en termoconformado sanitario negro.
- Guías interiores embutidas en poliestireno.
- Refrigerante R600a.
- Capacidad para 72 botellas de 75 cl. La capacidad máxima con 9 estantes horizontales es de 117 botellas de 75 cl.
- Dotación de 3 estantes planos y 1 estante inclinado para la presentación de botellas destacadas o conservación de botellas abiertas.
- Clase energética: E.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Cavas de Vinos



CV-28-C



CV-40

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **141**

Cava de Vino de Una Temperatura

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD BOTELLAS	TEMPERATURA (°C)	CONSUMO (kWh/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CV-28-C	6	28	+4 / +18	0,85	430x480x800	503
CV-40	6	40	+4 / +18	0,85	540x550x830	595

Características Técnicas

- Son las vinotecas con mejor relación calidad-precio del mercado.
- Vinotecas con compresor, por lo que son perfectas para mantener a una temperatura adecuada el vino tinto como para enfriar los vinos blancos o cava.
- No hacen prácticamente ruido y son perfectas tanto para hogar como para tu establecimiento comercial.
- Indicador LED que muestra la temperatura.
- Control de temperatura electrónico con pantalla táctil regulable de 4 a 18°C.
- Compresor en la base con vibración reducida para el ruido más bajo.
- Aislamiento en poliuretano inyectado con densidad de 40 Kg/m³.
- Gas ecológico R600a, no daña el ozono.
- Diseño elegante con puerta de vidrio y mango embutido.
- Puerta con doble cámara de vidrio.
- Estantes metálicos antigoteo.
- Voltaje: 220-240V.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Expositores de Barra



CV-7-D



CV-7-DC



Expositor de Barra para Vinos

MODELO	COMPRESOR	CAPACIDAD BOTELLAS (75 cl)	TEMPERATURA (°C)	CONSUMO (kWh/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CV-7-D	No	5	+12 / +18	0,5	445x260x250	326
CV-7-DC	Sí	5	+4 / +16	0,5	690x190x255	521

Características Técnicas

- Expositores de barra y contrabarra para exponer y mantener hasta 5 botellas de vino de 75cl. con una temperatura adecuada.
- Es ideal para bares, restaurantes y amantes del vino que buscan destacar sus selecciones de vino.
- Diseño ergonómico muy solicitado en el mercado.
- Control de temperatura electrónico con indicador LED.
- Voltaje: 220-240V.
- Clase climática ST.

MODELO -D

- Refrigeración termoeléctrica para mantener vinos tintos.

MODELO -DC

- Sistema de refrigeración por compresor con placas de contacto. Especialmente diseñado para vino blanco y cava. También puede usarse para vinos tintos.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Congeladores Verticales



CN130



CNG130



CNG220

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **76**

Congelador Vertical

MODELO	ESTANTES	CAJONES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	CONSUMO (kWh/24h)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CN130	3	-	112	-18 / -24	0,94	80	540x600x910	513
CNG130	-	4	112	-18 / -24	0,94	80	540x600x910	553
CNG220	-	7	160	-18 / -24	1,60	120	540x600x1380	709

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Exterior en chapa de acero plastificada blanca anticorrosión.
- Interior termoconformado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de alta presión sin CFC's con gran espesor que garantiza un bajo consumo energético.
- Piloto encendido y alarma sobre elevación de temperatura.
- Termostato mecánico y termómetro analógico.
- Interruptor de congelación rápida.
- Dotación de cestas o parrillas según modelos.
- Gas ecológico sin CFC R600A.
- Voltaje: 220-240V.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Congeladores Verticales



CVL070PO



Detalle cestas



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 80 - 83

Congelador Vertical con 14 Cestas

MODELO	ACABADO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWH/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CVL070PO	Blanco	450	-18 / -15	460	6,3	695x735x2000	2.224
CVL070POS	Plata	450	-18 / -15	460	6,3	695x735x2000	2.224

Características Técnicas

- Congelador Vertical de gran capacidad equipado con 14 cajones para una mejor distribución de los alimentos y aprovechamiento del espacio.
- Fabricación europea de alta calidad.
- Diseño elegante y estética plana.
- Fabricación interior y exterior en chapa de acero plastificada. Modelo S en acabado exterior color plata.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's de gran espesor (50 mm) que permite mantener un considerable ahorro energético.
- Puerta con cierre automático.
- Desagüe en el interior que facilita la limpieza y evacuación de líquidos.
- Control digital de temperatura con display LED.
- Cámara con ventilador de apoyo.
- Evaporador estático en cada estante.
- Bandeja de evaporación automática.
- Clase climática 3.
- Gas ecológico sin CFC R-290.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Congeladores Horizontales



HC-460



HC-170



HC-320



HC-570

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **148 · 150**

Congelador Horizontal Puerta Ciega Abatible (Conservador de Congelados)

MODELO	CESTAS	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HC170	1	1	125	-18 / -24	133	620x580x840	446
HC240	2	3	208	-18 / -24	146	830x620x860	539
HC320	2	3	263	-18 / -24	167	990x620x860	584
HC370	2	4	323	-18 / -24	199	1170x620x860	644
HC460	2	5	401	-18 / -24	231	1400x620x860	718
HC570	2	6	427	-18 / -24	243	1600x620x860	793

ACCESORIOS

CESTAHC	Cesta Adicional HC 500x230x160 (AxFxH) mm.	32
---------	--	----

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Tapa y cuba exterior en chapa de acero plastificado blanca anticorrosión y atóxica.
- Diseño elegante con esquinas redondeadas.
- Cuba interior en aluminio.
- Evaporador sobredimensionado para obtener una mayor rapidez de congelación.
- Condensador estático.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's, de gran espesor que permite obtener un considerable ahorro energético.
- Optimización de la distribución mediante cestas.
- Termostato regulable y termostato analógico.
- Interruptor de congelación rápida.
- Piloto de encendido y sobreelevación de temperatura.
- Desagüe en la cuba para facilitar su limpieza.
- Puerta ciega abatible con cerradura.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Iluminación interior.
- Gas refrigerante R600A.
- Voltaje: 220-240V.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Congeladores Horizontales



HC370DUO



HC290DUO



HC430DUO

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **148 - 150**

Congelador Horizontal Puerta Ciega Abatible Doble Temperatura

MODELO	CESTAS	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWH/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HC290DUO	1	3	275	-25 / +5	130	0,76	1090x690x860	757
HC370DUO	1	4	349	-25 / +5	130	0,84	1320x690x860	799
HC430DUO	1	5	411	-25 / +5	210	0,91	1510x690x860	860

ACCESORIOS

CESTAHC

Cesta Adicional HC 500x230x160 (AxFxH) mm.

32

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Tapa y cuba exterior en chapa de acero plastificado blanca anticorrosión y atóxica.
- Diseño elegante con esquinas redondeadas.
- Cuba interior en aluminio.
- Evaporador sobredimensionado para obtener una mayor rapidez de congelación.
- Condensador estático.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's, de gran espesor que permite obtener un considerable ahorro energético.
- Optimización de la distribución mediante cestas.
- Termostato regulable y termostato analógico.
- Interruptor de congelación rápida.
- Piloto de encendido y sobreelevación de temperatura.
- Desagüe en la cuba para facilitar su limpieza.
- Puerta ciega abatible con cerradura.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Iluminación interior.
- Gas refrigerante R600A.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea VIBORG

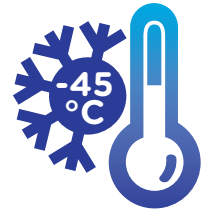
Congeladores Horizontales



SE20-45-P



SE40-45-P



Congelador Horizontal Especial Laboratorio con Temperatura Hasta -45°C

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SE20-45-P	235	-45 / -5	300	3,55	820x440x705	1050x705x945	1.351
SE40-45-P	400	-45 / -5	600	5,52	1340x440x705	1504x705x945	1.569

Características Técnicas

- Congeladores de laboratorio seguros, fiables y de bajo consumo.
- Equipado con alarma visual y acústica.
- Acabado exterior en chapa de acero lacada blanca.
- Acabado interior con chapa con recubrimiento en polvo.
- Equipado con 1 cesta.
- Puerta Maciza Batiente con tirador de gran resistencia y cerradura.
- Refrigeración estática.
- Descongelación manual.
- Control electrónico digital.
- Ruedas giratorias con y sin freno que garantizan la movilidad.
- Encimera frontal de cristal recto.
- Gas ecológico R290.
- Categoría climática 3.
- Voltaje: 220-240V.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea OPORTO

Congeladores Horizontales Gran Capacidad

NOVEDADES 2024



NUEVO



CESTA-CH650



CH650



CH900

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 147 · 148

Congelador Horizontal con Puerta Abatible

MODELO	CESTAS (Opcionales)	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CH650	5	650	-18 / -22	260	4,80	1565x585x770	1700x720x960	1.596
CH900	-	860	-18 / -22	290	5,30	1465x643x774 +400x643x446	2000x780x960	2.195

ACCESORIOS

CESTA-CH650	Cesta Adicional para Congelador CH650	270x547x255	36
-------------	---------------------------------------	-------------	----

Características Técnicas

- Congelador horizontal de gran capacidad, ideal para su uso en comercios o negocios de hostelería.
- Fabricación europea.
- Excelente relación calidad/precio.
- Puertas opaca abatible con marco de aluminio.
- Cuba interior y exterior está fabricada en chapa blanca plastificada.
- Aislamiento de 70 mm. inyectado en poliuretano libre de CFC.
- Termostato mecánico regulable.
- Cierre de puerta con llave.
- Refrigeración estática y descongelación manual.
- Condensación ventilada.
- Gas refrigerante ecológico R290.
- Voltaje: 230V.
- Cestas opcionales



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Congeladores Horizontales



ICE300NTOS



ICE400NTVS



ICE500NTOS



ICE500NTVS

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 152

Congelador Horizontal con Puertas Correderas Ciegas

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ICE300NTOS	237	-18 / -24	199	3,60	1063x670x895	784
ICE400NTOS	303	-18 / -24	243	4,10	1283x670x895	845
ICE500NTOS	390	-18 / -24	390	4,70	1503x670x895	919

Congelador Horizontal con Puertas Correderas de Cristal

MODELO	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ICE300NTVS	4	237	-18 / -24	199	3,70	1063x670x895	830
ICE400NTVS	5	303	-18 / -24	243	4,30	1283x670x895	913
ICE500NTVS	6	390	-18 / -24	390	4,90	1503x670x895	999

ACCESORIOS

CESTAICE	Cesta Adicional ICE-NTVS / TCHC 555x220x390 (AxFxH) mm.	34
SEPARADOR CESTAICE	Separador Cesta ICE / TCHC AVEIRO CESTAICE	7

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Tapa, cuba exterior e interior en chapa de acero plastificada blanca atóxica y con tratamiento anticorrosión.
- Diseño elegante con esquinas redondeadas.
- Marco de puertas en ABS gris inyectado.
- Evaporador sobredimensionado para obtener una mayor rapidez de congelación.
- Condensador ventilado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's de gran espesor que permite obtener un considerable ahorro energético.
- Optimización de la distribución interior mediante cestas (no incluidas) en los modelos NTVS.
- Control electrónico digital.
- Interruptor de congelación rápida.
- Piloto de encendido y sobre elevación de temperatura.
- Desagüe en la cuba para facilitar su limpieza.
- Puertas correderas con cerradura.
- Ruedas multidireccionales para facilitar el desplazamiento.
- Gas refrigerante R600A.
- Voltaje: 220-240V.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Congeladores Horizontales



TCHC500N



TCHC300N



TCHC400N

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 151

Congelador Horizontal con Puertas Correderas de Cristal Curvo

MODELO	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWH/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TCHC300N	4	261	-18 / -24	199	3,60	1063x670x900	814
TCHC400N	5	333	-18 / -24	243	4,20	1283x670x900	941
TCHC500N	6	405	-18 / -24	390	4,70	1503x670x900	1.017

ACCESORIOS

CESTAICE	Cesta Adicional ICE-NTVS / TCHC 555x220x390 (AxFxH) mm.	34
SEPARADOR CESTAICE	Separador Cesta ICE / TCHC AVEIRO CESTAICE	7

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Tapa, cuba exterior e interior en chapa de acero plastificada blanca atóxica y con tratamiento anticorrosión.
- Diseño elegante con esquinas redondeadas, y cristal curvo que permite una mejor exposición del producto.
- Marco de puertas en ABS gris inyectado.
- Evaporador sobredimensionado para obtener un considerable ahorro energético.
- Optimización de la distribución interior mediante cestas (no incluidas).
- Control electrónico digital.
- Interruptor de congelación rápida.
- Piloto de encendido y sobreelevación de temperatura.
- Desagüe en la cuba para facilitar su limpieza.
- Puertas correderas con cerradura.
- Ruedas multidireccionales para facilitar el desplazamiento.
- Gas refrigerante R-600A.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Islas de Congelación


IL-2500



IL-2000



Detalle cestas

Isla de Congelación con Puertas Correderas de Cristal

MODELO	CESTAS (Opcionales)	REJILLAS (Opcionales)	CAPACIDAD (L)	TEMP. (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IL-1500	4	6	950	-18 / -22	230	6,13	1367x765x560	1500x905x800	2.133
IL-2000	6	8	1267	-18 / -22	370	7,99	1867x765x560	2000x905x800	2.442
IL-2500	7	10	1583	-18 / -22	380	9,75	2367x765x560	2500x905x800	3.089

ACCESORIOS

CESTA-IL	Cesta Adicional para Isla de Congelación IL-1500	755x265x200	50
REJILLA-IL	Rejilla de Suelo para Isla de Congelación IL	485x380x15	25

Características Técnicas

- Isla Conservadora de Congelados de gran capacidad, de doble servicio y panorámica. Ideal para exponer y mantener productos congelados en tiendas de alimentación y supermercados.
- Fabricación europea.
- Excelente relación calidad/precio.
- Puertas correderas de cristal templado de gran resistencia.
- Fabricado en chapa de acero lacado blanca en exterior e interior con diseño de cantos redondeados. Escalón en interior de la cuba.
- Marco en aluminio anodizado gris.
- Aislamiento de 70 mm. inyectado en poliuretano libre de CFC.
- Desagüe interior que facilita la limpieza y la evacuación de líquidos.
- Equipado con 4 ruedas, 2 de ellas con freno que facilitan su desplazamiento.
- Control digital y desescarche manual
- Perfil perimetral paragolpes en ABS gris.
- Sistema de enfriamiento estático.
- Condensador con motoventilador libre de mantenimiento.
- Gas refrigerante ecológico R290.
- Voltaje: 230V.
- Cestas y rejillas de suelo opcionales.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea AVEIRO

Congeladores Verticales



ARMVERTGEL620



ARMVERTGEL420

Conservador de Cubitos de Hielo

MODELO	SACOS HIELO (10Kg)	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ARMVERTGEL420	18	398	-24 / -16	93	600x900x1530	999
ARMVERTGEL620	26	512	-24 / -16	127	600x900x1860	1.445

Características Técnicas

- Cámara conservadora de producto congelado, especialmente diseñados para el almacenamiento de bolsas de hielo.
- Exterior en chapa plastificada.
- Interior en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFCs.
- Espesor del aislamiento 60 mm.
- Puerta con marco de aluminio.
- El compresor se encuentra en la parte superior.
- Termómetro exterior.
- Tirador con llave.
- Gas refrigerante R290.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Armarios o Cavas de Maduración de Carne

¿Qué es la maduración de la carne en seco?

Hay que tener en cuenta que dicho proceso empieza tras el sacrificio del animal.

A partir de este momento, contrariamente a lo que se piensa, se producen cambios positivos en la carne.

En condiciones óptimas, las **ventajas de una maduración** bien efectuada serán numerosas ya que el proceso de maduración de la carne intensifica y **potencia el sabor** y la hace **extremadamente tierna**.

Durante la maduración ocurren dos transformaciones:

- 1) Las enzimas naturales de la carne rompen los tejidos conectivos y esto resulta en una **mayor suavidad**.
- 2) La humedad de la carne disminuye por evaporación otorgándole un **sabor concentrado** y complejo.



¿Qué son los Armarios o Cavas de Maduración de Carne?

Se componen de **mecanismos inteligentes** que garantizan en todo momento un **microclima ideal controlado** e independiente a la temperatura externa.

Se alcanza una **máxima seguridad** gracias a la esterilización UVC, una circulación ideal de aire y un control exacto de la humedad y de la temperatura.

Gracias a su filtro de carbón activo que actúa como **sistema de purificación elevado** se consigue una excelente calidad del aire en su interior.

Se pueden complementar con bloques de **sal del Himalaya**, la cual está compuesta por 84 minerales y oligoelementos que favorecen la formación de la costra exterior en la pieza de la carne consiguiendo un interior más jugoso.

¿Qué ventajas aportan los Armarios o Cavas de Maduración de Carne?

Los comerciantes, los carniceros y los restaurantes especializados **amortizarán su compra con apenas 3 cargas completas** maduras.

Es un cálculo realista: la mitad de una ternera de calidad, con un elevado porcentaje en grasa intramuscular, cuesta entre 11 y 18€ el kilo si se recoge en el matadero.

Al cabo de entre **4 a 6 semanas de maduración**, los cortes del lomo **han doblado su valor** en el mercado.

Un bistec de maduración en seco de razas autóctonas puede costar más de 50€ el kilo.





Línea CORDOBA

Armarios o Cavas de Maduración de Carne



MC1000 + PEANA



MC500 + PEANA



MC1000



MC500

Cava de Maduración de Carne en Acero Inoxidable

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD (%)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MC500	2	140	0 / +20	60 - 90	1,00	490x474x686	600x620x925	2.967
MC1000	4	496	0 / +20	60 - 90	1,70	595x615x1424	700x750x1655	4.152

ACCESORIOS

PMC500	Peana Supletoria 600x563x410h mm. para MC500	387
PMC1000	Peana Supletoria 700x697x410h mm. para MC1000	387
SGMC500	Barra carnicera y Ganchos de acero inoxidable para MC500	108
SGMC1000	Barra carnicera y Ganchos de acero inoxidable para MC1000	108

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble
- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Cerradura de serie.
- Iluminación LED, sin radiación ultravioleta que realza los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización de aire mediante sistema UVC.
- Filtro de carbón activo.
- Estantes de acero inoxidable muy resistentes al peso de la carne.
- Estantes: 4 (modelo MC-1000) y 2 estantes (modelo MC-500).
- Carga máxima por estante: 40 kg/20kg.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Bandejas para sal del Himalaya con bloques de sal incluidos.
- Gas refrigerante R-600A.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Vitrinas Refrigeradas Expositoras



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **172**

Vitrina Mostrador Refrigerada Cristal Recto con Frío Ventilado

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XC900Z	270	+2 / +8	480	6,17	895x580x648	915x675x1235	2.041
XC1200Z	370	+2 / +8	480	6,79	1159x580x648	1215x675x1235	2.436
XC1500Z	470	+2 / +8	500	7,45	1459x580x648	1515x675x1235	2.871

Características Técnicas

- Mostradores Refrigerados Expositores que son perfectos para almacenar y exhibir productos alimentarios en pastelerías, cafeterías, tiendas delicatessen, supermercados y tiendas de especialidades. Ideal para tartas, pasteles, aperitivos y sándwiches.
- Elegante y atractiva vitrina expositora de cuatro caras de cristal con diseño frontal recto.
- Vidrio de doble capa templado, endurecido y anticondensación.
- Marco en acero inoxidable y cristal negro brillante.
- Luz LED debajo de todos los estantes.
- Equipado con 2 estantes de cristal fácilmente ajustables en altura.
- Puertas traseras correderas para un acceso fácil y cómodo.
- Refrigeración ventilada forzada.
- Sistema de evaporación automática.
- Control electrónico digital.
- Equipado con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno, que facilitan el desplazamiento de la vitrina.
- Gas ecológico R290.
- Categoría climática 4.
- Voltaje: 220-240V.
- Clasificación energética: C.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Vitrinas Refrigeradas Expositoras



XC500L



Vitrina Refrigerada Expositora Cristal Recto con Frío Ventilado

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XC400L	500	+2 / +8	480	6,50	860x718x922	900x810x1454	2.752
XC500L	650	+2 / +8	480	7,47	1160x718x922	1200x810x1454	3.179

Características Técnicas

- Vitrinas refrigeradas ventiladas que son perfectas para almacenar y exhibir productos alimentarios en pastelerías, cafeterías, tiendas delicatessen, supermercados y tiendas de especialidades. Ideal para tartas, pasteles, aperitivos y sándwiches.
- Elegante y atractiva vitrina expositora de cuatro caras de cristal con diseño frontal recto.
- Vidrio de doble capa templado, endurecido y anticondensación.
- Marco en acero inoxidable y cristal negro brillante.
- Luz LED debajo de todos los estantes.
- Equipado con 3 estantes de cristal fácilmente ajustables en altura.
- Puertas traseras correderas para un acceso fácil y cómodo.
- Refrigeración ventilada forzada.
- Sistema de evaporación automática.
- Control electrónico digital.
- Equipado con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno, que facilitan el desplazamiento de la vitrina.
- Gas ecológico R290.
- Categoría climática 4.
- Voltaje: 220-240V.
- Clasificación energética: B.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea CORDOBA

Vitrinas Refrigeradas Expositoras



VRE-150

Estructura superior en vidrio templado con frontal abatible para fácil limpieza



Evaporador estático en plano de exposición



Evaporador estático en reserva



Control digital de temperatura



Termómetro digital en exposición



Estantes de vidrio templado (Opcional)



Puertas traseras correderas (Opcional)



Encimera de trabajo en acero inoxidable



Disponibles en 3 colores (Panel negro de serie) Muy fácil de personalizar con vinilo decorativo



Iluminación LED de bajo consumo



Reserva refrigerada



¡Míralo ahora!



RAL 9005 Negro intenso
De serie

Opcionales
RAL 3000 Rojo vivo

RAL 9003 Blanco señales



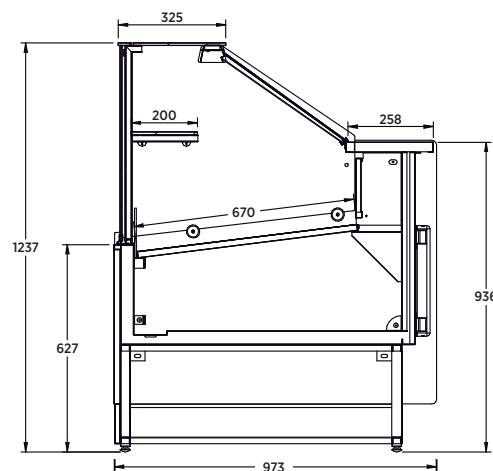
Línea CORDOBA

Vitrinas Refrigeradas Expositoras

NOVEDADES 2024



VRE-150



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 165 - 167

Vitrina Refrigerada Expositora Fondo 970 Multiservicio

MODELO	COLOR	PUERTAS RESERVA	EXPOSICIÓN (m ²)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VRE-100	Negro	1	0,70	+0 / +8	348	4,80	1000x973x1237	2.217
VRE-150	Negro	2	1,00	+0 / +8	583	5,30	1500x973x1237	2.594
VRE-200	Negro	3	1,40	+0 / +8	869	5,70	2000x973x1237	3.069

OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)
Estante de cristal		Plano exposición acero inox.		Puertas Correderas Traseras	
EST-VRE-100	137	INOX-VRE-100	150	PC-VRE-100	135
EST-VRE-150	193	INOX-VRE-150	219	PC-VRE-150	229
EST-VRE-200	275	INOX-VRE-200	239	PC-VRE-200	285

OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)
Decoración Frente Color Blanco RAL 9003		Decoración Frente Color Rojo RAL 3000	
BLANCO-VRE-100	168	ROJO-VRE-100	168
BLANCO-VRE-150	234	ROJO-VRE-150	234
BLANCO-VRE-200	295	ROJO-VRE-200	295

Características Técnicas

- Vitrinas de servicio refrigeradas que transmiten una imagen actual y renovada sin perder eficacia en su desempeño. Fabricadas en España.
- Diseño elegante, compacto y moderno con 3 posibles decoraciones frontales. De serie color negro (RAL9005) y opcional color blanco y rojo.
- Consigue una óptima exposición del producto para maximizar sus características y la experiencia del cliente.
- Reinterpreta el espacio gracias a su adaptabilidad.
- Superficie de exposición de acero con revestimiento metálico apto para uso alimentario con profundidad de 100 micras resultando más fácil de limpiar. Es más robusto y resistente. Conforme norma EN 10346:2009. Opcional plano de exposición en acero inoxidable.
- Encimera de trabajo del dependiente fabricada en acero inoxidable que aporta gran durabilidad y resistencia.
- Laterales contruidos en tablero de fibras con tratamiento hidrófugo que mejora su comportamiento frente a la humedad y dota al material de alta resistencia al impacto. El acabado es mediante recubrimiento de poliuretano de alta resistencia de color negro.
- Perfilaría en aluminio anodizado.
- Desescarche automático.
- Refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente.
- Estructura superior en vidrio templado panorámico recto con frontal abatible y laterales preparados para la instalación de estante intermedio (opcional).
- Iluminación interior LED de bajo consumo situada en la parte superior consiguiendo la iluminación perfecta de los productos en exposición.
- Frío estático aportado por 2 evaporadores, uno situado en el plano de exposición y otro en la reserva refrigerada, asegurando de este modo un frío homogéneo en toda la vitrina.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's
- Control automático de temperatura y del desescarche con programador italiano CAREL.
- Termómetro digital situado en el plano de exposición.
- Sistema de evaporación automática mediante resistencia.
- Sistema de condensación ventilada.
- Bajo consumo de energía y bajo impacto ambiental.
- Clase Climática 4 (30°C/ 55% HR).
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea CORDOBA

Vitrinas Refrigeradas Expositoras



VRE-200-P

Estructura superior en vidrio templado con frontal abatible para fácil limpieza



Evaporador estático en plano de exposición



Evaporador estático en reserva



Control digital de temperatura



Termómetro digital en exposición



Con 2 estantes de vidrio templado y vidrio antivaho



Encimera de trabajo en acero inoxidable



Plano de exposición en acero inoxidable AISI-304



Disponibles en 3 colores (Panel negro de serie) Muy fácil de personalizar con vinilo decorativo



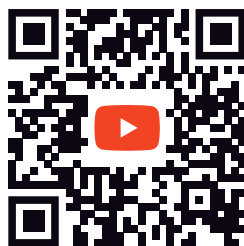
Iluminación LED de bajo consumo



Reserva refrigerada



¡Míralo ahora!



RAL 9005
Negro intenso
De serie

Opcionales
RAL 3000
Rojo vivo

RAL 9003
Blanco señales



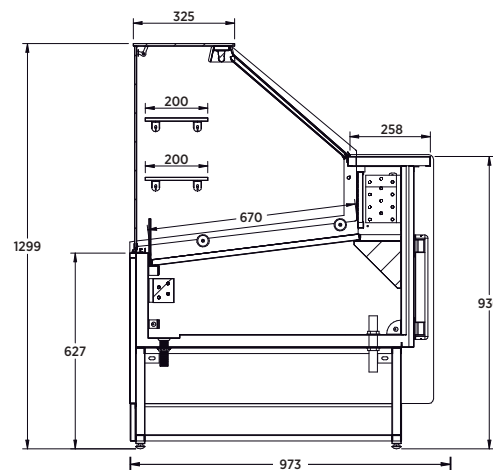
Línea CORDOBA

Vitrinas Refrigeradas Expositoras

NOVEDADES 2024



VRE-200-P



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 166

Vitrina Refrigerada Expositora Fondo 970 Pastelería

MODELO	COLOR	PUERTAS RESERVA	EXPOSICIÓN (m ²)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VRE-100-P	Negro	1	0,70	+0 / +8	348	4,80	1000x973x1299	2.627
VRE-150-P	Negro	2	1,00	+0 / +8	583	5,30	1500x973x1299	3.135
VRE-200-P	Negro	3	1,40	+0 / +8	869	5,70	2000x973x1299	3.733

OPCIONES	PRECIO(€)
Decoración Frente Color Blanco RAL 9003	
BLANCO-VRE-100	168
BLANCO-VRE-150	234
BLANCO-VRE-200	295

OPCIONES	PRECIO(€)
Decoración Frente Color Rojo RAL 3000	
ROJO-VRE-100	168
ROJO-VRE-150	234
ROJO-VRE-200	295

Características Técnicas

- Vitrinas de servicio refrigeradas que transmiten una imagen actual y renovada sin perder eficacia en su desempeño. Fabricadas en España.
- Diseño elegante, compacto y moderno con 3 posibles decoraciones frontales. De serie color negro (RAL9005) y opcional color blanco y rojo.
- Consigue una óptima exposición del producto para maximizar sus características y la experiencia del cliente.
- Reinterpreta el espacio gracias a su adaptabilidad.
- Superficie de exposición de acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de trabajo del dependiente fabricada en acero inoxidable AISI -304 que aporta gran durabilidad y resistencia.
- Laterales contruidos en tablero de fibras con tratamiento hidrófugo que mejora su comportamiento frente a la humedad y dota al material de alta resistencia al impacto. El acabado es mediante recubrimiento de poliuretano de alta resistencia de color negro.
- Perfilaría en aluminio anodizado.
- Estructura superior en vidrio templado panorámico recto con frontal abatible y laterales sostienen 2 estantes de cristal (de serie).
- Iluminación interior LED de bajo consumo situada en la parte superior consiguiendo la iluminación perfecta de los productos en exposición.

OPCIONES	PRECIO(€)
Puertas Correderas Traseras	
PC-VRE-100-P	135
PC-VRE-150-P	229
PC-VRE-200-P	285

- Frío estático aportado por 2 evaporadores, uno situado en el plano de exposición y otro en la reserva refrigerada, asegurando de este modo un frío homogéneo en toda la vitrina.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's
- Control automático de temperatura y del desescarche con programador italiano CAREL.
- Termómetro digital situado en el plano de exposición.
- Sistema de evaporación automática mediante resistencia.
- Sistema de condensación ventilada.
- Desescarche automático.
- Bajo consumo de energía y bajo impacto ambiental.
- Clase Climática 4 (30°C/ 55% HR).
- Refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente.
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea CORDOBA

Vitrinas Refrigeradas Expositoras



VRV-200-XL

Estructura superior en vidrio templado con frontal abatible para fácil limpieza



Evaporador ventilado en plano de exposición



Frío ventilado en plano de exposición y reserva



Control digital de temperatura



Termómetro digital en exposición



Con 1 estante de vidrio templado (Opcional)



Encimera de trabajo en acero inoxidable



Plano de exposición en acero inoxidable AISI-304



Disponibles en 3 colores (Panel negro de serie) Muy fácil de personalizar con vinilo decorativo



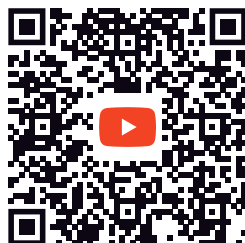
Iluminación LED de bajo consumo



Reserva refrigerada



¡Míralo ahora!



RAL 9005
Negro intenso

De serie

Opcionales

RAL 3000
Rojo vivo

RAL 9003
Blanco señales



Línea CORDOBA

Vitrinas Refrigeradas Expositoras

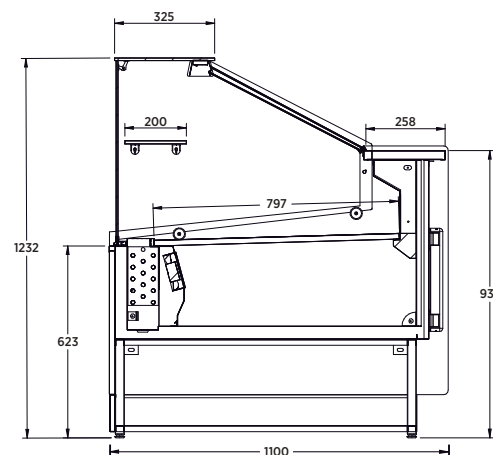
NOVEDADES 2024



NUEVO



VRV-200-XL



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 168

Vitrina Refrigerada Expositora Fondo 1100 Charcutería y Carnicería

MODELO	COLOR	PUERTAS RESERVA	EXPOSICIÓN (m ²)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	CONSUMO (kWh/24h)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VRV-150-XL	Negro	2	1,10	+0 / +8	986	13,90	1500x1100x1232	3.857
VRV-200-XL	Negro	3	1,50	+0 / +8	1390	18,00	2000x1100x1232	4.323
VRV-250-XL	Negro	4	1,83	+0 / +8	1488	21,10	2500x1100x1232	5.035

OPCIONES	PRECIO(€)
Decoración Frente Color Blanco RAL 9003	
BLANCO-VRE-150	234
BLANCO-VRE-200	295
BLANCO-VRE-250	455

OPCIONES	PRECIO(€)
Decoración Frente Color Rojo RAL 3000	
ROJO-VRE-150	234
ROJO-VRE-200	295
ROJO-VRE-250	455

OPCIONES	PRECIO(€)
Estante de cristal	
EST-VRE-150	193
EST-VRE-200	275
EST-VRE-250	348

OPCIONES	PRECIO(€)
Puertas Correderas Traseras	
PC-VRV-150-XL	229
PC-VRV-200-XL	285
PC-VRV-250-XL	379

Características Técnicas

- Vitrinas de servicio refrigeradas que transmiten una imagen actual y renovada sin perder eficacia en su desempeño. Fabricadas en España.
- Diseño elegante, compacto y moderno con 3 posibles decoraciones frontales. De serie color negro (RAL9005) y opcional color blanco y rojo.
- Consigue una óptima exposición del producto para maximizar sus características y la experiencia del cliente.
- Reinterpreta el espacio gracias a su adaptabilidad.
- Superficie de exposición de acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de trabajo del dependiente fabricada en acero inoxidable AISI-304 que aporta gran durabilidad y resistencia.
- Laterales contruidos en tablero de fibras con tratamiento hidrófugo que mejora su comportamiento frente a la humedad y dota al material de alta resistencia al impacto. El acabado es mediante recubrimiento de poliuretano de alta resistencia de color negro.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Estructura superior en vidrio templado panorámico recto con frontal abatible y laterales preparados para la instalación de estante intermedio (opcional).
- Iluminación interior LED de bajo consumo situada en la parte superior consiguiendo la iluminación perfecta de los productos en exposición.
- Frío Ventilado en exposición y reserva refrigerada asegurando de este modo un frío homogéneo en toda la vitrina
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's
- Control automático de temperatura y del desescarche con programador italiano CAREL.
- Termómetro digital situado en el plano de exposición.
- Sistema de evaporación automática mediante resistencia.
- Sistema de condensación ventilada.
- Desescarche automático.
- Bajo consumo de energía y bajo impacto ambiental.
- Clase Climática 4 (30°C/ 55% HR).
- Refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente.
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz.

Consulte Stock y Precio Actualizado



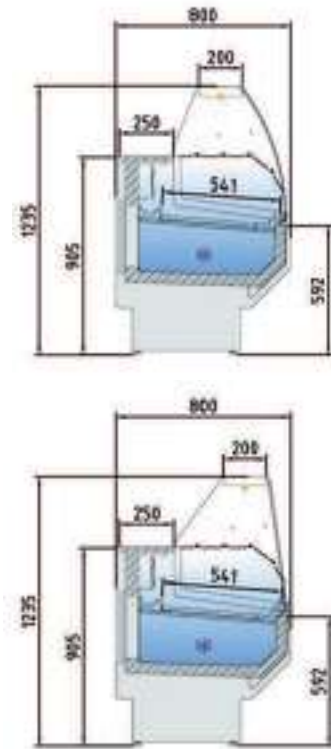
Línea CORDOBA

Vitrinas Refrigeradas Expositoras



VED-8-15-R

COLORES DECORACIÓN STANDARD



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 160 - 167

Vitrina Refrigerada Expositora Cristal Recto/Curvo Fondo 800

MODELO	PUERTAS RESERVA	TEMPERATURA (°C)	EXPOSICIÓN (M²)	POTENCIA FRIG. (W)	CONSUMO (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VED-8-10-R	1	+2 / +5	0,68	565	826	1025x800x1235	2.213
VED-8-13-R	2	+2 / +5	0,85	572	881	1265x800x1235	2.350
VED-8-15-R	2	+2 / +5	1,01	781	1000	1505x800x1235	2.651
VED-8-20-R	3	+2 / +5	1,35	949	1085	1985x800x1235	3.020
VED-8-25-R	4	+2 / +5	1,69	1284	1278	2465x800x1235	3.446
VED-8-30-R	4	+2 / +5	2,03	1284	1299	2945x800x1235	3.968
VED-8-10-C	1	+2 / +5	0,68	565	826	1025x800x1235	2.291
VED-8-13-C	2	+2 / +5	0,85	572	881	1265x800x1235	2.374
VED-8-15-C	2	+2 / +5	1,01	781	1000	1505x800x1235	2.691
VED-8-20-C	3	+2 / +5	1,35	949	1085	1985x800x1235	2.955
VED-8-25-C	4	+2 / +5	1,69	1284	1278	2465x800x1235	3.521
VED-8-30-C	4	+2 / +5	2,03	1284	1299	2945x800x1235	4.006

OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)
Estante cristal con luz EST-VED-10	200	Plano exposición acero PL-VED-10	222	Cierre plexi CP-VED-10	132
EST-VED-13	255	PL-VED-13	269	CP-VED-13	194
EST-VED-15	299	PL-VED-15	304	CP-VED-15	225
EST-VED-20	403	PL-VED-20	340	CP-VED-20	282
EST-VED-25	503	PL-VED-25	410	CP-VED-25	375
EST-VED-30	566	PL-VED-30	482	CP-VED-30	444

Características Técnicas

- Decoración inferior y costados en gris RAL 7024.
- Interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 30 mm en ABS inyectado.
- Encimera en acero inoxidable.
- Perfilaría en aluminio anodizado.
- Estante de cristal intermedio iluminado, opcional.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 mm.
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Desescarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Evaporación automática de serie.

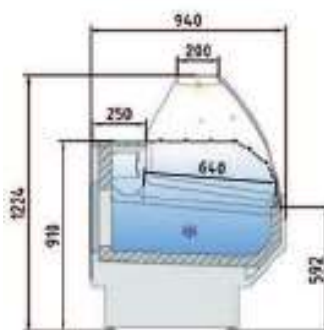
Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea CORDOBA

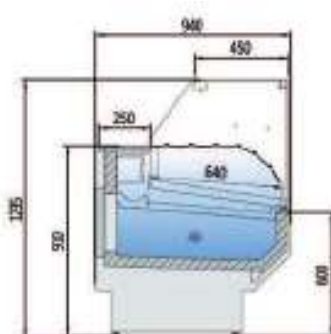
Vitrinas Refrigeradas Expositoras



VEPD-9-25-RR



VEPD-9-20-C



COLORES DECORACIÓN STANDARD

Colores Decoración simil Madera

WENGUE

NOGAL

HAYA

Colores Decoración Lacado



Pastelería



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 162

Vitrina Refrigerada Expositora Cristal Recto/Curvo Fondo 940

MODELO	RESERVA	(°C)	(M ²)	FRIG. (W)	(W)	(AxFxH) mm	(EUR)
VEPD-9-13-RR	2	+2 / +5	1,20	572	901	1265x940x1300	3.295
VEPD-9-15-RR	2	+2 / +5	1,44	781	1023	1505x940x1300	3.628
VEPD-9-20-RR	3	+2 / +5	1,92	1098	1248	1985x940x1300	4.121
VEPD-9-25-RR	4	+2 / +5	2,40	1284	1318	2465x940x1300	4.939
VEPD-9-30-RR	4	+2 / +5	2,88	1284	1318	2945x940x1300	5.656
VEPD-9-10-C	1	+2 / +5	0,96	483	837	1025x940x1300	2.676
VEPD-9-13-C	2	+2 / +5	1,20	572	901	1265x940x1300	3.229
VEPD-9-15-C	2	+2 / +5	1,44	781	1023	1505x940x1300	3.597
VEPD-9-20-C	3	+2 / +5	1,92	1098	1248	1985x940x1300	4.102
VEPD-9-25-C	4	+2 / +5	2,40	1284	1318	2465x940x1300	4.895
VEPD-9-30-C	4	+2 / +5	2,88	1284	1345	2945x940x1300	5.601

Características Técnicas

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en acero inoxidable.
- Costados de 30 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inoxidable.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Acabado exterior de serie: lacado o plastificado simil madera.
- Dos estantes de cristal.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LEDS: encimera superior, estantes y frente exterior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 mm.
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Desescarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55% Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

OPCIONES	PRECIO(€)
Cierre plexi CP-VEPD-10	132
CP-VEPD-13	194
CP-VEPD-15	225
CP-VEPD-20	282
CP-VEPD-25	375
CP-VEPD-30	444

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



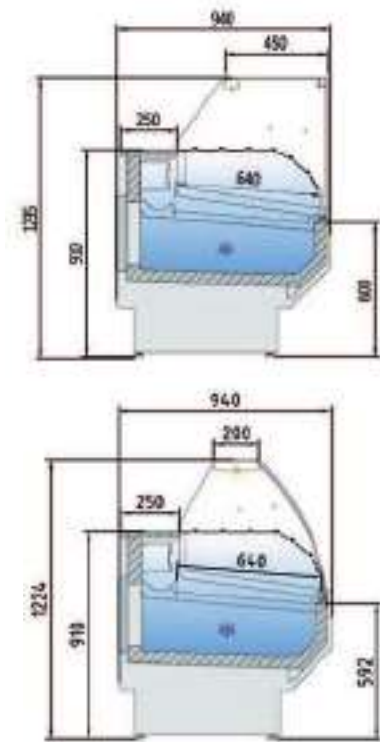
Línea CORDOBA

Vitrinas Refrigeradas Expositoras



VED-9-15-RR

COLORES DECORACIÓN STANDARD



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 160 - 165

Vitrina Refrigerada Expositora Cristal Recto/Curvo Fondo 940

MODELO	PUERTAS RESERVA	TEMPERATURA (°C)	EXPOSICIÓN (M²)	POTENCIA FRIG. (W)	CONSUMO (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VED-9-10-RR	1	+2 / +5	0,77	483	823	1025x940x1235	2.230
VED-9-13-RR	2	+2 / +5	0,96	572	881	1265x940x1235	2.484
VED-9-15-RR	2	+2 / +5	1,15	781	1000	1505x940x1235	2.777
VED-9-20-RR	3	+2 / +5	1,54	1098	1219	1985x940x1235	3.015
VED-9-25-RR	4	+2 / +5	1,92	1284	1278	2465x940x1235	3.589
VED-9-30-RR	4	+2 / +5	2,30	1284	1299	2945x940x1235	4.116
VED-9-10-C	1	+2 / +5	0,77	483	823	1025x940x1235	2.230
VED-9-13-C	2	+2 / +5	0,96	572	881	1265x940x1235	2.484
VED-9-15-C	2	+2 / +5	1,15	781	1000	1505x940x1235	2.777
VED-9-20-C	3	+2 / +5	1,54	1098	1219	1985x940x1235	3.015
VED-9-25-C	4	+2 / +5	1,92	1284	1278	2465x940x1235	3.589
VED-9-30-C	4	+2 / +5	2,30	1284	1299	2945x940x1235	4.116

OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)
Estante cristal con luz EST-VED-10	200	Plano exposición acero PL-VED-10	222	Cierre plexi CP-VED-10	132
EST-VED-13	255	PL-VED-13	269	CP-VED-13	194
EST-VED-15	299	PL-VED-15	304	CP-VED-15	225
EST-VED-20	403	PL-VED-20	340	CP-VED-20	282
EST-VED-25	503	PL-VED-25	410	CP-VED-25	375
EST-VED-30	566	PL-VED-30	482	CP-VED-30	444

Características Técnicas

- Decoración inferior y costados en gris RAL 7024.
- Interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 30 mm en ABS inyectado.
- Encimera en acero inoxidable.
- Perfilería en aluminio lacado.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Clase climática 4 (30°C 55% Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 mm. (sólo modelo VED)
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática de serie.

Consulte Stock y Precio Actualizado



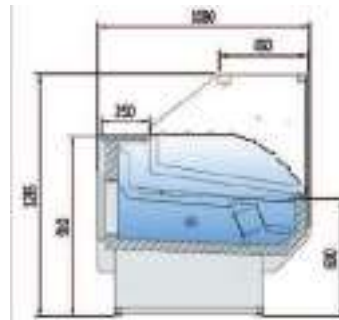


Línea CORDOBA

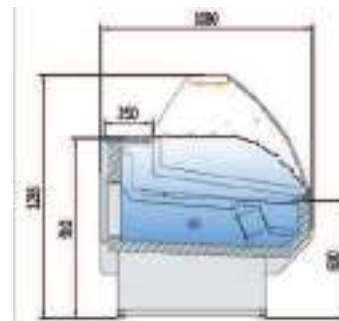
Vitrinas Refrigeradas Expositoras



VED-10-20-RR-TF



VED-10-15-C-TF



COLORES DECORACIÓN STANDARD



Carnicería



Charcutería



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 164

Vitrina Refrigerada Expositora Cristal Recto/Curvo Fondo 1100

MODELO	PUERTAS RESERVA	TEMPERATURA (°C)	EXPOSICIÓN (M ²)	POTENCIA FRIG. (W)	CONSUMO (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VED-10-10-RR-TF	1	+2 / +5	0,80	483	844	1025x940x1235	2.944
VED-10-13-RR-TF	2	+2 / +5	1,00	572	902	1265x940x1235	3.257
VED-10-15-RR-TF	2	+2 / +5	1,21	781	1035	1505x940x1235	3.684
VED-10-20-RR-TF	3	+2 / +5	1,61	1098	1275	1985x940x1235	4.126
VED-10-25-RR-TF	4	+2 / +5	2,01	1284	1334	2465x940x1235	4.811
VED-10-30-RR-TF	4	+2 / +5	2,41	1284	1355	2945x940x1235	5.815
VED-10-10-C-TF	1	+2 / +5	0,80	483	844	1025x940x1235	2.944
VED-10-13-C-TF	2	+2 / +5	1,00	572	902	1265x940x1235	3.257
VED-10-15-C-TF	2	+2 / +5	1,21	781	1035	1505x940x1235	3.684
VED-10-20-C-TF	3	+2 / +5	1,61	1098	1275	1985x940x1235	4.126
VED-10-25-C-TF	4	+2 / +5	2,01	1284	1334	2465x940x1235	4.811
VED-10-30-C-TF	4	+2 / +5	2,41	1284	1355	2945x940x1235	5.815

OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)	OPCIONES	PRECIO(€)
Estante cristal con luz EST-VED-10	200	Plano exposición acero PL-VED-10	222	Cierre plexi CP-VED-10	132
EST-VED-13	255	PL-VED-13	269	CP-VED-13	194
EST-VED-15	299	PL-VED-15	304	CP-VED-15	225
EST-VED-20	403	PL-VED-20	340	CP-VED-20	282
EST-VED-25	503	PL-VED-25	410	CP-VED-25	375
EST-VED-30	566	PL-VED-30	482	CP-VED-30	444

Características Técnicas

- VED vitrinas con reserva | VEDS vitrinas sin reserva
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 40 mm. en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inoxidable.
- Perfilería en aluminio lacado.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación LED estándar en encimera superior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.

- Con o sin reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 mm.
- Evaporación ventilada.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Desescarche automático.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.
- Gas refrigerante R-449A.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea CORDOBA

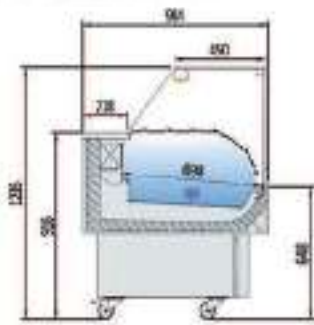
Vitrinas Refrigeradas Expositoras



ECC-150-RR-EF



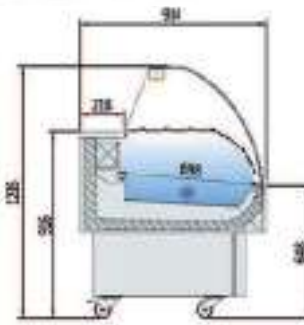
EEC-130-CC-EF



Detalle plano de exposición



6500°K



Vitrina Expositora Refrigerada Pescado / Marisco

MODELO	TEMPERATURA (°C)	EXPOSICIÓN (M ²)	POTENCIA FRIG. (W)	CONSUMO (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EEC-100-CC-EF	-1 / +1	0,55	565	815	1035x914x1235	3.183
EEC-130-CC-EF	-1 / +1	0,70	781	991	1285x914x1235	3.670
EEC-150-CC-EF	-1 / +1	0,84	949	1064	1505x914x1235	4.039
EEC-100-RR-EF	-1 / +1	0,55	565	815	1035x914x1235	3.166
EEC-130-RR-EF	-1 / +1	0,70	781	991	1285x914x1235	3.491
EEC-150-RR-EF	-1 / +1	0,84	949	1064	1505x914x1235	3.663

Equipamiento Opcional

MODELO	PRECIO (EUR)	MODELO	PRECIO (EUR)	MODELO	PRECIO (EUR)
C-EEC-100 Cuba acero inox. AISI-316	436	C-EEC-130 Cuba acero inox. AISI-316	501	C-EEC-150 Cuba acero inox. AISI-316	603
E-EEC-100 Encimera acero inox. AISI-316	94	E-EEC-130 Encimera acero inox. AISI-316	110	E-EEC-150 Encimera acero inox. AISI-316	124
P-EEC-100 Plano exposición acero inox.	418	P-EEC-130 Plano exposición acero inox.	480	P-EEC-150 Plano exposición acero inox.	577

Características Técnicas

- Exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal frontal templado y abatible.
- Bastidor en acero acabado epoxi sobre ruedas, 2 de ellas con freno.
- Perfilaría en aluminio anodizado.
- Unidad condensadora ventilada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 25°C 60% Hr ambiente, clase climática 3.
- EEC-EF evaporador estático + placa fría.
- Cierre plexi de serie.
- Iluminación LED superior.



Pescados y Mariscos

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea AVEIRO

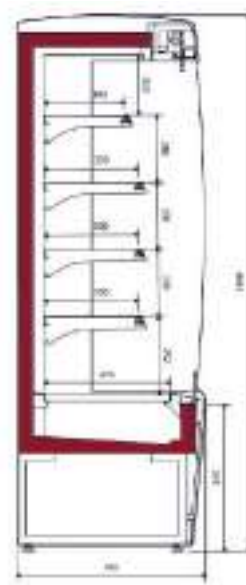
Murales Expositores Refrigerados



MPL100-A



MPL100-R



Detalle Kit Frutas y Verduras



Detalle cortina nocturna



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 171

Mural Refrigerado Expositor Fondo 700

MODELO	COLOR	ESTANTES	EXPOSICIÓN (m ²)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MPL070-R	Rojo	4	1,29	+3 / +6	1004	705x700x1998	3.082
MPL070-A	Azul	4	1,29	+3 / +6	1004	705x700x1998	3.082
MPL100-R	Rojo	4	1,72	+3 / +6	1165	1017x700x1998	3.752
MPL100-A	Azul	4	1,72	+3 / +6	1165	1017x700x1998	3.752
MPL150-R	Rojo	4	2,42	+3 / +6	2350	1530x700x1998	4.958
MPL150-A	Azul	4	2,42	+3 / +6	2350	1530x700x1998	4.958

ACCESORIOS

KITVMAE70	Kit 3 Estantes inclinados y Espejo para Frutas y Verduras	244
KITVMAE100	Kit 3 Estantes inclinados y Espejo para Frutas y Verduras	308
KITVMAE150	Kit 3 Estantes inclinados y Espejo para Frutas y Verduras	434

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Exterior en chapa de acero plastificada e interior en chapa de acero epoxi.
- Preparadas para carnes, lácteos o verduras con tan sólo regular los parámetros.
- Diseño elegante, compacto y moderno con 4 posibles decoraciones frontales de serie.
- Dotación de 4 estantes de elevada resistencia, totalmente desmontables y con posibilidad de inclinación y regulación en altura, con portaprecios.
- Diseño especial para exposición de frutas y verduras dotado de espejo superior, 2 cestas y 1 parrilla en alambre.
- Compresor DANFOSS para gas refrigerante ecológico R-290 apto para nueva normativa que entrará en vigor en 2020, reduciendo el consumo eléctrico más de un 30% gracias a la utilización de este gas natural.
- Control automático de la temperatura y del descarche con programador ELITECH ECS-10.
- Iluminación tipo LED y cortina nocturna de serie.
- Costados de 50 mm. de ABS inyectado.
- Aislamiento de ciclopentano inyectado ecológico de 50 mm. libres de CFC's, con densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador ventilado y condensación ventilada.
- Desescarche automático con evaporación automática.
- Temperatura de funcionamiento +3/+6°C.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr) régimen M1.
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea AVEIRO

Murales Expositores Refrigerados



MAE100PV-R



MAE150PV-N



Detalle Kit Frutas y Verduras

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **170**

Mural Refrigerado Expositor Fondo 700 con Puertas de Cristal Batientes

MODELO	ESTANTES	PUERTAS	EXPOSICIÓN (m ²)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (€)
MAE100PV-R	4	2	1,08	+3 / +6	840	1020x700x1990	4.208
MAE100PV-N	4	2	1,08	+3 / +6	840	1020x700x1990	4.208
MAE150PV-R	4	3	1,67	+3 / +6	948	1530x700x1990	5.575
MAE150PV-N	4	3	1,67	+3 / +6	948	1530x700x1990	5.575

ACCESORIOS

KITVMAE100	Kit 3 Estantes inclinados y Espejo para Frutas y Verduras	308
KITVMAE150	Kit 3 Estantes inclinados y Espejo para Frutas y Verduras	434

Características Técnicas

- Mural refrigerado de muy bajo consumo gracias a sus puertas abatibles de doble vidrio templado.
- Gran visibilidad de exposición gracias a los costados de vidrio.
- Fabricación europea de alta calidad.
- Exterior en chapa de acero plastificada e interior en chapa de acero epoxi.
- Preparadas para carnes, lácteos o verduras con tan sólo regular los parámetros.
- Diseño elegante, compacto y moderno.
- Dotación de 4 estantes de elevada resistencia, totalmente desmontables y con posibilidad de inclinación y regulación en altura, con portaprecios.
- Iluminación tipo LED y cortina nocturna de serie.
- Costados de 50 mm. de ABS inyectado.
- Aislamiento de ciclopentano inyectado ecológico de 50 mm. libres de CFC's, con densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador ventilado y condensación ventilada.
- Desescarche automático con evaporación automática.
- Control automático de la temperatura y del descarche con programador.
- Compresor DANFOSS para gas refrigerante ecológico R-290, reduciendo el consumo eléctrico más de un 30% gracias a la utilización de este gas natural.
- Temperatura de funcionamiento +3/+6°C.
- Clase climática 3 (25°C 60% Hr) régimen M1.
- Tensión de trabajo monofásica 230V 50Hz.



Consulte Stock y Precio Actualizado



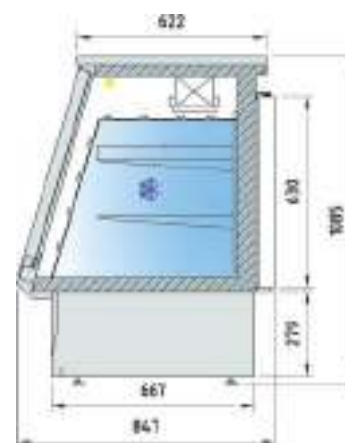


Línea CORDOBA

Mostradores Refrigerados



VCC-9-20



Detalle apertura frontal



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 157

Mostrador Vitrina Refrigerada Cerrada

MODELO	PUERTAS	TEMPERATURA (°C)	EXPOSICIÓN (M ²)	POTENCIA FRIG. (W)	CONSUMO (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VCC-9-13	2	+2 / +6	1,83	781	417	1315x847x1085	3.295
VCC-9-15	2	+2 / +6	2,11	781	418	1515x847x1085	3.396
VCC-9-20	3	+2 / +6	2,84	949	485	2015x847x1085	4.147

ACCESORIOS

4R-VC	Juego de 4 ruedas	269
PC-VC	Puerta trasera de cristal (ud.)	235

Características Técnicas

- Exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas traseras con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar 90° de apertura).
- Contrapuerta inoxidable embutida.
- Patas reguladoras de altura.
- Iluminación interior LED.
- Estantes interiores en acero plastificado.
- Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Clase climática 4 (30°C 55% Hr).
- Chasis en acero acabado epoxi.



HORECA



Pastelería



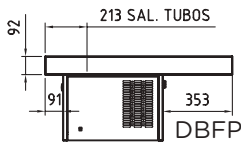
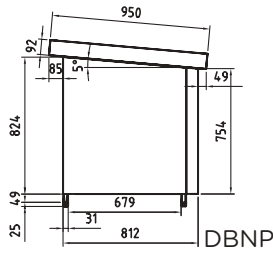
Lácteos



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea CORDOBA

Vitrinas Expositoras para Pescados



DBNP-220



DBFP-120
Perímetro acristalado opcional



DBNP-120
Modelo Neutro

Vitrina Expositora Mostrador para Pescado

MODELO	TEMPERATURA (°C)	EXPOSICIÓN (M ²)	POTENCIA FRIG. (W)	CONSUMO (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DBFP-120	0 / +2	0,96	414	208	230	1200x950x990	3.225
DBFP-170	0 / +2	1,40	698	350	230	1700x950x990	3.623
DBFP-220	0 / +2	1,84	912	530	230	2200x950x990	3.974
DBFP-270	0 / +2	2,30	1353	679	230	2700x950x990	4.454
DBNP-120	--	0,96	--	--	--	1200x950x990	1.883
DBNP-170	--	1,40	--	--	--	1700x950x990	2.161
DBNP-220	--	1,84	--	--	--	2200x950x990	2.447
DBNP-270	--	2,30	--	--	--	2700x950x990	2.745

ACCESORIOS	MODELO	PRECIO(€)	MODELO	PRECIO(€)	MODELO	PRECIO(€)	MODELO	PRECIO(€)
Perímetro Acristalado	P-DBFP-120	179	P-DBFP-170	213	P-DBFP-220	235	P-DBFP-270	269

Características Técnicas

- Bandeja de exposición de acero inoxidable austenítico AISI 304 que evita la corrosión, incluso en ambientes más agresivos.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Control electrónico de temperatura.
- Espesor lateral costados: 40+40 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Recomendación: Canalización de agua de desescarche desde desagüe hasta acometida de aguas.



Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

Vitrinas Neutras Expositoras

NOVEDADES 2024



X CZ-60L



X CZ-50L

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 175

Vitrina Neutra Expositora con Base Inoxidable

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
X CZ-50L	2	50	Neutra	11,0	555x361x368	256
X CZ-60L	3	60	Neutra	17,0	406x350x618	294

Características Técnicas

- Vitrinas de sobremesa y neutra, ideal para exponer bollería, bocadillos, sandwiches, paninis y similares.
- Creadas para los profesionales de la hostelería: pastelerías, bares, hoteles, restaurantes, bufés...
- Fabricadas en cristal recto templado, inclusive laterales y perfiles en aluminio anodizado.
- Base fabricada en acero inoxidable.
- Equipadas con 1 puerta de cristal abatible.
- Se suministran montadas.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

Vitrinas Neutras Expositoras

NOVEDADES 2024



X CZ-51L



X CZ-71L

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **175**

Vitrina Neutra Expositora sin Base

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
X CZ-51L	-	51	Neutra	12,3	920x330x215	230
X CZ-71L	1	71	Neutra	17,7	920x330x315	269

Características Técnicas

- Vitrinas de sobremesa y neutra, ideal para exponer bollería, bocadillos, sandwiches, paninis y similares.
- Creadas para los profesionales de la hostelería: pastelerías, bares, hoteles, restaurantes, bufés...
- Fabricadas en cristal recto templado, inclusive laterales y perfilera en aluminio anodizado.
- Equipadas con puertas correderas traseras de metacrilato.

Consulte Stock y Precio Actualizado 



176



264

MAQUINARIA DE COCCIÓN



 **Línea ESTAMBUL**

 **Línea PADOVA**

Línea PEKÍN

Cocinas a Gas
Cocinas Eléctricas
Cocinas Wok a Gas
Cocinas Wok Eléctricas
Freidoras a Gas
Freidoras Eléctricas
Frytops a Gas
Frytops Eléctricos



Barbacoas a Gas
Barbacoas Eléctricas
Sartenes Basculantes
Marmitas
Cocedores de Pasta
Baño María
Muebles Neutros
Hornos Eléctricos
Hornos a Gas
Hornos de Pizza

JuneX



Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Cocinas a Gas



EMP6KG010-O



EMP6KG020-O



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 214 - 284

Cocina a Gas Alta Potencia Fondo 600

MODELO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6KG010-O	1	8,65	8,65	25	400x635x285	830
EMP6KG020-O	2	4 x 8,65	17,30	47	600x635x285	1.373

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Quemador alta potencia con doble corona con válvula de seguridad y termopar.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recoge grasas extraíbles para permitir una fácil limpieza.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024
Cocinas a Gas

NUEVO


EMP6KG020



EMP6KG010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

Cocina a Gas Fondo 600

MODELO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6KG010	2	2 x 3,55	7,1	22	400x635x285	694
EMP6KG020	4	4 x 3,55	14,2	32	600x635x285	1.149

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Quemador con válvula de seguridad y termopar.
- Encendido piezoeléctrico independiente para cada quemador.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recoge grasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Cocinas Eléctricas



EMP6KE010



EMP6KE020



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

Cocina Eléctrica Fondo 600

MODELO	ZONAS	POTENCIA ZONAS (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6KE010	2	2 x 1,75	3,5	230	19	400x635x285	564
EMP6KE020	4	4 x 1,75	7,0	400	24	600x635x285	929

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Placas de calentamiento fabricadas en hierro fundido de diámetro 180 mm.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Rango de ajuste de potencia en 6 niveles.
- Plano de cocción de trabajo embutido para permitir una fácil limpieza.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Frytops a Gas


NUEVO


EMP6IG020



EMP6IG030



EMP6IG010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

Frytop a Gas Fondo 600

MODELO	VÁLVULAS GAS	TIPO PLACA	ESPESOR PLACA(mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6IG010	1	Rectificada	12	6,5	41	400x635x285	804
EMP6IG020	2	Rectificada	12	13,0	52	600x635x285	1.290
EMP6IG030	3	Rectificada	12	19,5	84	900x635x285	1.765

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Placa de cocción de acero rectificado de 12 mm. de espesor con peto en acero inoxidable soldado desde la parte superior que asegura su estanqueidad y facilita la labor de limpieza diaria.
- Quemador tubular para una distribución uniforme del calor, con válvula de seguridad, termopar y llama piloto.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Canal con orificio para la limpieza de la placa y evacuación de la grasa fabricado en acero inoxidable.
- Cajón recoge grasas extraíble construido en acero inoxidable.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Frytops Eléctricos



EMP6IE020



EMP6IE030



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

Frytop Eléctrico Fondo 600

MODELO	CONTROLES	TIPO PLACA	ESPESOR PLACA(mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6IE010	1	Rectificada	12	3,6	400	45	400x635x285	804
EMP6IE020	2	Rectificada	12	7,2	400	58	600x635x285	1.290
EMP6IE030	3	Rectificada	12	10,8	400	87	900x635x285	1.765

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Placa de cocción de acero rectificad de 12 mm. de espesor con peto en acero inoxidable soldado desde la parte superior que asegura su estanqueidad y facilita la labor de limpieza diaria.
- Resistencias de alta potencia fabricadas en acero inoxidable.
- Control de temperatura con termostato de trabajo regulable hasta 300°C y equipado con termostato de seguridad.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Canal con orificio para la limpieza de la placa y evacuación de la grasa fabricado en acero inoxidable.
- Cajón recoge grasas extraíble construido en acero inoxidable.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Freidoras a Gas


NUEVO


EMP6FG020



EMP6FG010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **278**

MODELO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES CESTO (AxFxH) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6FG010	10	4,34	200x260x120	25	400x635x285	1.269
EMP6FG020	10 + 10	8,62	200x260x120	32	600x635x285	2.491

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento a gas con quemador construido en acero inoxidable de altísimo rendimiento ubicados dentro de la cuba.
- Control termostático de 90 a 185°C y termostato de seguridad.
- Válvula de seguridad, termopar y encendido automático con dispositivo piezoeléctrico.
- Cuba embutida de esquinas redondeadas fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.
- Equipado con grifo de vaciado.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Freidoras Eléctricas



NUEVO



EMP6FE020



EMP6FE010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 275 · 276 · 277

Freidora Eléctrica Fondo 600

MODELO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES CESTO (AxFxH) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6FE010	10	7,2	400	200x260x120	24	400x635x285	1.086
EMP6FE020	10 + 10	14,4	400	200x260x120	36	600x635x285	1.932

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable.
- Sistema de cabezal eléctrico elevable para facilitar las operaciones de limpieza.
- Control termostático de 90 a 185°C y termostato de seguridad.
- Cuba embutida de esquinas redondeadas fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.
- Equipado con grifo de vaciado.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Barbacoas a Gas


NUEVO


EMP6LG020



EMP6LG030



EMP6LG010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

Barbacoa a Gas Piedra Volcánica Fondo 600

MODELO	FUEGOS	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES PARRILLA (Ax F) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (Ax F x H) mm	PRECIO (EUR)
EMP6LG010	1	6,46	2 x (185x495)	51	400x635x285	877
EMP6LG020	2	12,90	3 x (185x495)	72	600x635x285	1.290
EMP6LG030	3	19,38	4 x (185x495)	104	900x635x285	1.807

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (Ax F x H) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento a gas con quemador construido en acero inoxidable de altísimo rendimiento con llama horizontal.
- Funcionamiento con piedra volcánica.
- Válvula de seguridad, termopar y encendido automático con dispositivo piezoeléctrico.
- Parrilla de cocción de hierro fundido.
- Cajón recoge grasas extraíble construido en acero inoxidable.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.
- Se suministran predispuetas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Cocedores de Pasta Eléctricos



EMP6ME010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 280

Cocedor de Pasta Eléctrico Fondo 600

MODELO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES CESTO (AxFxH) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6ME010	10	4,5	400	110x120x145	20	400x635x285	1.326

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable.
- Control termostático de 90 a 185°C y termostato de seguridad.
- Cuba embutida de esquinas redondeadas fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.
- Grifo de llenado de la cuba.
- Equipado con grifo de vaciado y sistema de drenaje de rebosadero.
- Dotación de 4 cestas para cocción.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Baño María Eléctricos



NUEVO



EMP6SE020



EMP6SE010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 303

Baño María Eléctrico Fondo 600

MODELO	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6SE010	GN2/3 + 2x (GN1/6)	1,5	230	19	400x635x285	736
EMP6SE020	GN1/1 + 2x (GN1/4)	3,0	230	26	600x635x285	924

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable.
- Control termostático de 90 a 185°C y termostato de seguridad.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Cuba embutida de esquinas redondeadas fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.
- Equipado con grifo de vaciado.
- Cubetas GASTRONORM NO INCLUIDAS.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Calentadores de Fritos Eléctricos



EMP6DE010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 298

Calentador de Fritos Eléctrico Fondo 600

MODELO	CAPACIDAD CUBETA	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6DE010	GN1/1	0,65	230	15	400x635x285	590

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias cerámicas infrarrojas.
- Bandeja extraíble GN1/1 de profundidad 150 mm.
- Equipado con filtro para bandeja de diseño especial para escurrir el aceite.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 600

NOVEDADES 2024

Muebles Neutros


NUEVO


EMP6TN020



EMP6TN010



EMPTS030



EMPTS020



EMPTS010

Muebles Neutros Fondo 600

MODELO	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP6TN010	13	400x635x285	240
EMP6TN020	20	600x635x285	339

Muebles Base Fondo 600

MODELO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTS010	1	18	400x570x565	313
EMPTS020	2	21	600x570x565	449
EMPTS030	3	18	900x570x565	694

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Destinados a crear espacios de trabajo entre máquinas de su misma gama de fondo 600.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Cocinas a Gas Sobremesa



EMPPLS7KG010



EMPPLS7KG030



EMPPLS7KG020

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 216



Muebles Base con Horno



EMPPLS7KG020
+ EMPPLS7FRG01



EMPPLS7FRE02

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 216

Muebles Base con Puertas



EMPPLS7TS010



EMPPLS7TS020



EMPPLS7KG030
+ EMPPLS7TS030



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Cocinas a Gas Sobremesa

MODELO	FONDO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7KG010	700	2	2 x 7,15	14,30	34	400x730x300	935
EMPPLS7KG020	700	4	4 x 7,15	28,66	69	800x730x300	1.723
EMPPLS7KG030	700	6	6 x 7,15	43,00	101	1200x730x300	2.487
EMPPLS9KG010	900	2	2 x 8,74	17,48	44	400x900x300	1.092
EMPPLS9KG020	900	4	4 x 8,74	34,97	82	800x900x300	1.992
EMPPLS9KG030	900	6	6 x 8,74	52,45	127	1200x900x300	2.854

Muebles Base con Horno

MODELO	FONDO	TIPO	CAPACIDAD	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7FRG01	700	Gas	GN2/1	-	6,46	71	800x620x550	1.439
EMPPLS7FRG02	700	Gas	GN2/1	-	6,46	83	1200x620x550	1.679
EMPPLS7FRG03	700	Gas/Maxi	930x650	-	12,93	105	1200x620x550	1.870
EMPPLS7FRE01	700	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	70	800x620x550	1.307
EMPPLS7FRE02	700	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	80	1200x620x550	1.542
EMPPLS9FRG01	900	Gas	GN2/1	-	6,46	78	800x790x550	1.527
EMPPLS9FRG02	900	Gas	GN2/1	-	6,46	93	1200x790x550	1.743
EMPPLS9FRG03	900	Gas/Maxi	930x650	-	12,93	113	1200x790x550	2.071
EMPPLS9FRE01	900	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	72	800x790x550	1.478
EMPPLS9FRE02	900	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	80	1200x790x550	1.620

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762
EMPPLS9TS010	900	1	18	400x790x550	365
EMPPLS9TS020	900	2	28	800x790x550	564
EMPPLS9TS030	900	3	39	1200x790x550	830

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos y chimeneas en acero inoxidable.
- Quemadores de doble corona de alta potencia y eficiencia equipados con termopar y llama piloto.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recoge grasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

HORNOS

- Equipados con quemadores tubulares con válvula termostática (gas) o resistencias eléctricas blindadas (eléctrico) y aislados térmicamente con lana de vidrio para conseguir una alta eficiencia y ahorro energético.
- Dotación de 2 parrillas de acero inoxidable.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Cocinas Wok a Gas Sobremesa



EMPPLS7WK010



EMPPLS7WK020



EMPPLS7WK030



Muebles Base con Horno



EMPPLS7FRG03



EMPPLS7FRE01

Muebles Base con Puertas



EMPPLS7TS010



EMPPLS7TS020



EMPPLS7TS030



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Cocinas Wok a Gas Sobremesa

MODELO	FONDO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7WK010	700	1	18	18	40	400x730x300	1.117
EMPPLS7WK020	700	2	2 x 18	36	76	800x730x300	2.099
EMPPLS7WK030	700	3	3 x 18	54	107	1200x730x300	2.830
EMPPLS9WK010	900	1	18	18	45	400x900x300	1.217
EMPPLS9WK020	900	2	2 x 18	36	84	800x900x300	2.250
EMPPLS9WK030	900	3	3 x 18	54	110	1200x900x300	2.992

Muebles Base con Horno

MODELO	FONDO	TIPO	CAPACIDAD	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7FRG01	700	Gas	GN2/1	-	6,46	71	800x620x550	1.439
EMPPLS7FRG02	700	Gas	GN2/1	-	6,46	83	1200x620x550	1.679
EMPPLS7FRG03	700	Gas/Maxi	930x650	-	12,93	105	1200x620x550	1.870
EMPPLS7FRE01	700	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	70	800x620x550	1.307
EMPPLS7FRE02	700	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	80	1200x620x550	1.542
EMPPLS9FRG01	900	Gas	GN2/1	-	6,46	78	800x790x550	1.527
EMPPLS9FRG02	900	Gas	GN2/1	-	6,46	93	1200x790x550	1.743
EMPPLS9FRG03	900	Gas/Maxi	930x650	-	12,93	113	1200x790x550	2.071
EMPPLS9FRE01	900	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	72	800x790x550	1.478
EMPPLS9FRE02	900	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	80	1200x790x550	1.620

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762
EMPPLS9TS010	900	1	18	400x790x550	365
EMPPLS9TS020	900	2	28	800x790x550	564
EMPPLS9TS030	900	3	39	1200x790x550	830

Características Técnicas

- Plano superior de trabajo fabricado en acero inoxidable 2 mm. de espesor.
- Cuerpo y estructura construido en acero inoxidable de 1 mm. de espesor.
- Quemadores de alta potencia (18 kW) y diámetro 335 mm. de llama vertical dirigida directamente al centro de la sartén wok.
- Se crea un abanico de calor por toda la superficie consiguiendo una temperatura extrema idónea para este tipo de cocción.
- Parrilla de hierro fundido de alta resistencia.
- Válvula de seguridad con termopar.
- Sistema de encendido piezoeléctrico para cada quemador.
- Bandeja recogemigas extraíble en acero inoxidable y donde se puede ubicar agua para facilitar su limpieza posterior.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

HORNOS

- Equipados con quemadores tubulares con válvula termostática (gas) o resistencias eléctricas blindadas (eléctrico) y aislados térmicamente con lana de vidrio para conseguir una alta eficiencia y ahorro energético.
- Dotación de 2 parrillas de acero inoxidable.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Cocinas de Inducción Sobremesa



EMPPLS7IND010



EMPPLS7IND020



Muebles Base con Horno



EMPPLS7FRG03



EMPPLS7FRE01

Muebles Base con Puertas



EMPPLS7TS010



EMPPLS7TS020



EMPPLS7TS030



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Cocinas de Inducción Sobremesa

MODELO	FONDO	ZONAS	POTENCIA ZONAS (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7IND010	700	2	2 x 3,0	6	230	28	400x730x300	1.624
EMPPLS7IND020	700	4	4 x 3,0	12	400	48	800x730x300	2.976
EMPPLS7IND030	700	6	6 x 3,0	18	400	77	1200x730x300	4.313
EMPPLS9IND010	900	2	2 x 3,5	7	230	34	400x900x300	1.713
EMPPLS9IND020	900	4	4 x 3,5	14	400	56	800x900x300	3.289
EMPPLS9IND030	900	6	6 x 3,5	21	400	90	1200x900x300	4.866

Muebles Base con Horno

MODELO	FONDO	TIPO	CAPACIDAD	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7FRG01	700	Gas	GN2/1	-	6,46	71	800x620x550	1.439
EMPPLS7FRG02	700	Gas	GN2/1	-	6,46	83	1200x620x550	1.679
EMPPLS7FRG03	700	Gas/Maxi	930x650	-	12,93	105	1200x620x550	1.870
EMPPLS7FRE01	700	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	70	800x620x550	1.307
EMPPLS7FRE02	700	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	80	1200x620x550	1.542
EMPPLS9FRG01	900	Gas	GN2/1	-	6,46	78	800x790x550	1.527
EMPPLS9FRG02	900	Gas	GN2/1	-	6,46	93	1200x790x550	1.743
EMPPLS9FRG03	900	Gas/Maxi	930x650	-	12,93	113	1200x790x550	2.071
EMPPLS9FRE01	900	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	72	800x790x550	1.478
EMPPLS9FRE02	900	Eléctrico	GN2/1	400	9,00	80	1200x790x550	1.620

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762
EMPPLS9TS010	900	1	18	400x790x550	365
EMPPLS9TS020	900	2	28	800x790x550	564
EMPPLS9TS030	900	3	39	1200x790x550	830

Características Técnicas

- Plano superior de trabajo fabricado en acero inoxidable 2 mm. de espesor.
- Cuerpo y estructura construido en acero inoxidable de 1 mm. de espesor.
- La tecnología utilizada en las cocinas de inducción permite un extraordinario ahorro de electricidad y aprovechar una dinámica de trabajo no disponible en dispositivos tradicionales a gas o electricidad.
- Placas inductivas de cerámica de gran resistencia.
- Campos de inducción con un diámetro de 250 mm.
- Sistema de reconocimiento de vajilla.
- Indicador de calor residual.
- Sistema automático de protección frente al sobrecalentamiento.

HORNOS

- Equipados con quemadores tubulares con válvula termostática (gas) o resistencias eléctricas blindadas (eléctrico) y aislados térmicamente con lana de vidrio para conseguir una alta eficiencia y ahorro energético.
- Dotación de 2 parrillas de acero inoxidable.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Frytops a Gas Sobremesa



EMPPLS7IG020



EMPPLS7IG010



EMPPLS7IG030

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 218

Muebles Base con Puertas



EMPPLS7IG010
+EMPPLS7TS010



EMPPLS7IG030
+EMPPLS7TS030



EMPPLS7IG020
+EMPPLS7TS020

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 218



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Frytops a Gas Sobremesa

MODELO	FONDO	VÁLVULAS GAS	TIPO PLACA	ESPESOR PLACA(mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7IG010	700	1	Rectificada	12	8,67	51	400x730x300	956
EMPPLS7IG020	700	2	Rectificada	12	17,34	90	800x730x300	1.603
EMPPLS7IG030	700	3	Rectificada	12	26,00	133	1200x730x300	2.313
EMPPLS7IG010K	700	1	Cromo Duro	12	8,67	51	400x730x300	1.566
EMPPLS7IG020K	700	2	Cromo Duro	12	17,34	90	800x730x300	2.522
EMPPLS7IG030K	700	3	Cromo Duro	12	26,00	133	1200x730x300	3.577
EMPPLS9IG010	900	1	Rectificada	12	10,32	62	400x900x300	1.065
EMPPLS9IG020	900	2	Rectificada	12	20,64	106	800x900x300	1.676
EMPPLS9IG030	900	3	Rectificada	12	31,02	149	1200x900x300	2.480
EMPPLS9IG010K	900	1	Cromo Duro	12	10,32	62	400x900x300	1.655
EMPPLS9IG020K	900	2	Cromo Duro	12	20,64	106	800x900x300	2.767
EMPPLS9IG030K	900	3	Cromo Duro	12	31,02	149	1200x900x300	3.968

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762
EMPPLS9TS010	900	1	18	400x790x550	365
EMPPLS9TS020	900	2	28	800x790x550	564
EMPPLS9TS030	900	3	39	1200x790x550	830

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Placa de cocción de acero rectificado de 12 mm. de espesor con peto en acero inoxidable soldado desde la parte superior que asegura su estanqueidad y facilita la labor de limpieza diaria.
- Quemador tubular para una distribución uniforme del calor, con válvula de seguridad, termopar y llama piloto.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Canal con orificio para la limpieza de la placa y evacuación de la grasa fabricado en acero inoxidable.
- Cajón recoge grasas extraíble construido en acero inoxidable.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Frytops Eléctricos Sobremesa



EMPPLS7IE020



EMPPLS7IE010



EMPPLS7IE030

Muebles Base con Puertas



EMPPLS7TS030



EMPPLS7TS020



EMPPLS7TS010



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Frytops Eléctricos Sobremesa

MODELO	FONDO	CON-TROLES	TIPO PLACA	ESPESOR PLACA(mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7IE010	700	1	Rectificada	12	400	4,20	51	400x730x300	1.008
EMPPLS7IE020	700	2	Rectificada	12	400	8,40	97	800x730x300	1.707
EMPPLS7IE030	700	3	Rectificada	12	400	12,60	138	1200x730x300	2.386
EMPPLS7IE010K	700	1	Cromo Duro	12	400	4,20	55	400x730x300	1.598
EMPPLS7IE020K	700	2	Cromo Duro	12	400	8,40	97	800x730x300	2.600
EMPPLS7IE030K	700	3	Cromo Duro	12	400	12,60	138	1200x730x300	3.650
EMPPLS9IE010	900	1	Rectificada	12	400	6,00	62	400x900x300	1.070
EMPPLS9IE020	900	2	Rectificada	12	400	12,00	115	800x900x300	1.843
EMPPLS9IE030	900	3	Rectificada	12	400	18,00	154	1200x900x300	2.543
EMPPLS9IE010K	900	1	Cromo Duro	12	400	6,00	62	400x900x300	1.655
EMPPLS9IE020K	900	2	Cromo Duro	12	400	12,00	115	800x900x300	2.767
EMPPLS9IE030K	900	3	Cromo Duro	12	400	18,00	154	1200x900x300	3.968

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762
EMPPLS9TS010	900	1	18	400x790x550	365
EMPPLS9TS020	900	2	28	800x790x550	564
EMPPLS9TS030	900	3	39	1200x790x550	830

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Placa de cocción de acero rectificado de 12 mm. de espesor con peto en acero inoxidable soldado desde la parte superior que asegura su estanqueidad y facilita la labor de limpieza diaria.
- Resistencias de alta potencia fabricadas en acero inoxidable.
- Control de temperatura con termostato de trabajo regulable hasta 300°C y equipado con termostato de seguridad.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Canal con orificio para la limpieza de la placa y evacuación de la grasa fabricado en acero inoxidable.
- Cajón recoge grasas extraíble construido en acero inoxidable.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Barbacoas a Gas Sobremesa



NUEVO



EMPPLS7LG030



EMPPLS7LG010



EMPPLS7LG020

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 219

Muebles Base con Puertas



NUEVO



EMPPLS7TS030



EMPPLS7TS010



EMPPLS7LG020
+ EMPPLS7TS020

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 219



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Barbacoas a Gas Piedra Volcánica

MODELO	FONDO	FUEGOS	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES PARRILLA(AxF) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7LG010	700	1	8,67	2 x (495x185)	55	400x730x300	992
EMPPLS7LG020	700	2	17,34	4 x (495x185)	105	800x730x300	1.707
EMPPLS7LG030	700	3	26,00	6 x (495x185)	143	1200x730x300	2.532
EMPPLS9LG010	900	1	10,30	2 x (670x185)	69	400x900x300	1.044
EMPPLS9LG020	900	2	20,60	4 x (670x185)	126	800x900x300	1.796
EMPPLS9LG030	900	3	30,90	6 x (670x185)	165	1200x900x300	2.726

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762
EMPPLS9TS010	900	1	18	400x790x550	365
EMPPLS9TS020	900	2	28	800x790x550	564
EMPPLS9TS030	900	3	39	1200x790x550	830

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento a gas con quemador construido en acero inoxidable de altísimo rendimiento con llama horizontal.
- Funcionamiento con piedra volcánica.
- Válvula de seguridad, termopar y encendido automático con dispositivo piezoeléctrico.
- Parrilla de cocción de hierro fundido.
- Cajón recoge grasas extraíble construido en acero inoxidable.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambio a gas natural.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte Stock y Precio Actualizado 

**Línea ESTAMBUL Serie 700/900****NOVEDADES 2024**

Freidoras a Gas

**NUEVO**

EMPPLS7FG020



EMPPLS7FG010

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **217****Freidora a Gas**

MODELO	FONDO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES CESTO (AxFxH) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7FG010	700	16	17,41	130x305x155	63	400x730x850	1.906
EMPPLS7FG020	700	16 + 16	34,82	130x305x155	113	800x730x850	3.629
EMPPLS9FG010	900	24	17,41	140x370x155	68	400x900x850	1.995
EMPPLS9FG020	900	24 + 24	34,82	140x370x155	118	800x900x850	3.843

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento a gas con quemador construido en acero inoxidable de altísimo rendimiento ubicados dentro de la cuba.
- Control termostático de 90 a 185°C y termostato de seguridad.
- Válvula de seguridad, termopar y encendido automático con dispositivo piezoeléctrico.
- Cuba embutida de esquinas redondeadas fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.
- Equipado con grifo de vaciado.
- Dotación de 2 cestas por cuba fabricadas en acero inoxidable.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectoros para cambio a gas natural.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Freidoras Eléctricas


NUEVO


EMPPLS7FE010D



EMPPLS7FE020D

Freidora Eléctrica

MODELO	FONDO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES CESTO (AxFxH) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7FE010D	700	14	10,5	400	130x250x110	44	400x730x850	1.765
EMPPLS7FE020D	700	14 + 14	21,0	400	130x250x110	70	800x730x850	3.159
EMPPLS9FE010	900	24	18,0	400	145x335x155	50	400x900x850	1.927
EMPPLS9FE020	900	24 + 24	36,0	400	145x335x155	88	800x900x850	3.269

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable.
- Sistema de cabezal eléctrico elevable para facilitar las operaciones de limpieza.
- Control termostático de 90 a 185°C y termostato de seguridad.
- Cuba embutida de esquinas redondeadas fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.
- Equipado con grifo de vaciado.
- Dotación de 2 cestas por cuba fabricadas en acero inoxidable.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Baño María Eléctricos



Baño María Eléctrico

MODELO	FONDO	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7SE010	700	GN1/1	1,5	230	24	400x730x300	882
EMPPLS7SE020	700	2 -GN1/1	3,0	230	40	800x730x300	1.582
EMPPLS9SE010	900	GN1/1	2,5	230	43	400x900x800	1.258
EMPPLS9SE020	900	2 -GN1/1	4,4	230	50	800x900x800	2.083

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable.
- Control termostático de 90 a 185°C y termostato de seguridad.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Cuba embutida de esquinas redondeadas fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.
- Equipado con grifo de vaciado y de llenado de la cuba.
- Cubetas GASTRONORM NO INCLUIDAS.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Cocedores de Pasta Eléctricos


NUEVO


EMPPLS9ME010



EMPPLS7TS030



EMPPLS7ME010



EMPPLS7TS020

Cocedor de Pasta Eléctrico

MODELO	FONDO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES CESTO (AxFxH) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7ME010	700	10,5	10,5	400	110x120x145	36	400x730x300	1.572
EMPPLS9ME010	900	12,0	12,0	400	135x125x225	46	400x900x850	2.167

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable.
- Control termostático de 90 a 185°C y termostato de seguridad.
- Cuba embutida de esquinas redondeadas fijadas con soldadura continua para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.
- Grifo de llenado de la cuba.
- Equipado con grifo de vaciado y sistema de drenaje de rebosadero.
- Dotación de 6 cestas para cocción.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Calentadores de Fritos Eléctricos



NUEVO



EMPPLS9DE010

Calentador de Fritos Eléctrico

MODELO	FONDO	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7DE010	700	1/1 - 150 mm	0,65	230	21	400x730x300	674
EMPPLS9DE010	900	1/1 - 150 mm	0,65	230	25	400x900x300	747

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762
EMPPLS9TS010	900	1	18	400x790x550	365
EMPPLS9TS020	900	2	28	800x790x550	564
EMPPLS9TS030	900	3	39	1200x790x550	830

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias cerámicas infrarrojas.
- Bandeja extraíble GN1/1 de profundidad 150 mm.
- Equipado con filtro para bandeja de diseño especial para escurrir el aceite.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.



Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Muebles Neutros


NUEVO

 EMPPLS9TN020
+EMPPLS9TS020

 EMPPLS7TN010
+EMPPLS7TS010

Muebles Neutros

MODELO	FONDO	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TN010	700	18	400x730x300	360
EMPPLS7TN020	700	26	800x730x300	611
EMPPLS9TN010	900	21	400x900x300	407
EMPPLS9TN020	900	31	800x900x300	684

Muebles Base con Puertas

MODELO	FONDO	PUERTAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7TS010	700	1	17	400x620x550	339
EMPPLS7TS020	700	2	28	800x620x550	527
EMPPLS7TS030	700	3	37	1200x620x550	762
EMPPLS9TS010	900	1	18	400x790x550	365
EMPPLS9TS020	900	2	28	800x790x550	564
EMPPLS9TS030	900	3	39	1200x790x550	830

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, y chimeneas en acero inoxidable.
- Destinados a crear espacios de trabajo entre máquinas de su misma gama de fondo 700 y 900.

MUEBLES BASE

- Estructura, carrocería, paneles y puertas fabricados en acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Destinados a almacenar y mejorar la funcionalidad de los equipos.
- Pueden montarse sobre un mueble base con puertas.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Sartenes Basculantes a Gas



NUEVO



EMPPLSDTG80

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 221

Sartén Basculante a Gas

MODELO	FONDO	CAPACIDAD ÚTIL (L)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLSDTG50	700	50	11,20	116	800x730x850	3.608
EMPPLSDTG80	900	80	11,20	145	800x900x850	4.506
EMPPLSDTG120	900	120	16,00	193	1200x900x850	6.025

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales y traseros, paneles de mandos, y chimeneas fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Cuba de acero inoxidable.
- Válvula manual de llenado de agua con grifo en el plano de trabajo.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable resistente a choque térmico y mecánico, válvula de seguridad y piloto.
- Válvula termostática para regulación de temperatura entre 100 y 290°C.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Mecanismo de inclinación de cuba tipo manual.
- Tapa abatible con contrapeso.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.



Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Sartenes Basculantes Eléctricas


NUEVO


EMPPLSDTE80

Sartén Basculante Eléctrica

MODELO	FONDO	CAPACIDAD ÚTIL (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLSDTE50	700	50	9	400	120	800x730x850	3.608
EMPPLSDTE80	900	80	12	400	148	800x900x850	4.506
EMPPLSDTE120	900	120	12	400	190	1200x900x850	6.025

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales y traseros, paneles de mandos, y chimeneas fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Cuba de acero inoxidable.
- Válvula manual de llenado de agua con grifo en el plano de trabajo.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Funcionamiento mediante resistencias acorazadas en acero inoxidable en el fondo externo de la cuba con regulación termostática de 50 a 300°C.
- Mecanismo de inclinación de cuba tipo manual.
- Tapa abatible con contrapeso.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Marmitas a Gas



NUEVO



EMPPLSKTG70

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **220**

Marmita a Gas

MODELO	FONDO	CAPACIDAD ÚTIL (L)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLSKTG70	700	70	11,20	105	800x730x850	6.130
EMPPLSKTG150	900	150	18,00	111	800x900x850	6.699
EMPPLSKTG250	900	250	32,20	228	1200x900x850	12.531

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales y traseros, paneles de mandos, y chimeneas fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Cuba de acero inoxidable.
- Grifo de llenado de la cuba de agua fría y caliente.
- Válvula de drenaje de la cuba.
- Válvula de seguridad de sobrepresión y manómetro.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable resistente a choque térmico y mecánico, válvula de seguridad y piloto.
- Tipo de calentamiento de la cuba indirecto.
- Válvula termostática para regulación de temperatura entre 100 y 290°C.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Tapa abatible con contrapeso.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Marmitas Eléctricas





EMPPLSKTE150

Marmita Eléctrica

MODELO	FONDO	CAPACIDAD ÚTIL (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLSKTE70	700	70	12	400	98	800x730x850	6.130
EMPPLSKTE150	900	150	18	400	111	800x900x850	6.699
EMPPLSKTE250	900	250	30	400	197	1200x900x850	12.531

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales y traseros, paneles de mandos, y chimeneas fabricados en acero inoxidable para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Cuba de acero inoxidable.
- Grifo de llenado de la cuba de agua fría y caliente.
- Válvula de drenaje de la cuba.
- Válvula de seguridad de sobrepresión y manómetro.
- Funcionamiento mediante resistencias acorazadas en acero inoxidable de inmersión situadas en el espacio intermedio entre la cuba de calentamiento y la de trabajo.
- Tipo de calentamiento de la cuba indirecto.
- Tapa abatible con contrapeso.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea ESTAMBUL Serie 700/900

NOVEDADES 2024

Soportes Bloques de Cocción



NUEVO



EMPPLS9CTV240

Soporte Voladizo para Bloque de Cocción Central

MODELO	FONDO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPLS7CTV240	700	2400x1370x550	5.195
EMPPLS7CTV280	700	2800x1370x550	6.334
EMPPLS7CTV320	700	3200x1370x550	6.929
EMPPLS7CTV360	700	3600x1370x550	8.088
EMPPLS7CTV400	700	4000x1370x550	8.647
EMPPLS9CTV240	900	2400x1710x550	5.535
EMPPLS9CTV280	900	2800x1710x550	6.809
EMPPLS9CTV320	900	3200x1710x550	7.373
EMPPLS9CTV360	900	3600x1710x550	8.652
EMPPLS9CTV400	900	4000x1710x550	9.237

Características Técnicas

- Soportes fabricados en acero inoxidable diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 400, 800 y 1.200 mm de ancho y 700 o 900 mm de fondo.
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Acoplamiento fácil y directo conformado aparatos en altura 850 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de producto.



Consulte Stock y Precio Actualizado

JuneX

Cocinas a Gas 2 Fuegos



Serie 550



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 178

Cocinas a Gas 3 Fuegos



Serie 550



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 178

Consulte
Stock y Precio
Actualizado 

JuneX Serie 550



Características Técnicas

COCINAS A GAS

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inoxidable AISI-304
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Quemadores alta potencia de doble corona en latón, totalmente equipados con termopar de seguridad.
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recoge grasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislado térmicamente con lana de vidrio para ahorrar energía.
- Horno sin válvula termostática.
- Grill de horno a gas.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en acero inoxidable. Posibilidad de utilizar bandejas GN1/1.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en acero inoxidable AISI-304
- Medidas interiores del horno: 506x418x375 mm.
- Capacidad horno de 3 bandejas GN1/1 de 40 mm. de altura.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

MODELO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA HORNO (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
6200B/1	2	8+8	-	16,0	800x550x240	1.193
6200/1	2	8+8	-	16,0	800x550x850	1.556
6201/1	2	8+8	4,5	20,5	800x550x850	2.432
6300B/1	3	8+8+8	-	24,0	1200x550x240	1.528
6300/1	3	8+8+8	-	24,0	1200x550x850	1.971
6301/1	3	8+8+8	4,5	28,5	1200x550x850	3.198

ACCESORIOS

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
9902442	Doble puerta mueble	2 x 400x515	389
9902443	Doble puerta mueble para 6300/1	2 x 600x515	450
REDFUEGO	Rejilla pequeña sobre fuego	180x180	9



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

JuneX

Cocinas a Gas 2/4/6 Fuegos



Serie 700



F07N400B



F07N601



F07N200B

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **191**

Cocinas a Gas 4/6 Fuegos



Serie 900



F09C400



F09C601

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **191**

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



JuneX Serie 700/900



Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y puerta de horno en acero inoxidable AISI-304.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Quemadores de doble corona en latón, totalmente equipados con termopar de seguridad y llama piloto (Serie 700).
- Quemadores de alta potencia en latón, totalmente equipados con termopar de seguridad y llama piloto. (Serie 900 modelos FO9C).
- Quemadores de doble corona en latón totalmente equipados con termopar de seguridad sin llama piloto. (Serie 900 modelos 9-).
- Parrillas robustas de hierro fundido que permiten acomodar cazuelas de grandes dimensiones.
- Bandejas recoge grasas que cubren todo el área de cocción para permitir una fácil limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Hornos de quemador tubular con interior esmaltado y aislado térmicamente con lana de vidrio para ahorrar energía.
- Parrillas de horno esmaltadas con guías en acero inoxidable.
- Tirador de la puerta del horno ergonómico y robusto construido en acero inoxidable AISI-304.
- Medidas interiores del horno: 506x662x375mm.
- Capacidad horno de 6 bandejas GN1/1 o 3 bandejas GN2/1 40mm de altura.
- Armario lateral según modelos.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Cocina a Gas - Doble Corona con Llama Piloto Fondo 700

MODELO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA HORNO (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FO7N200B	2	6+4,5	-	10,5	400x730x280	1.402
FO7N200	2	6+4,5	-	10,5	400x730x900	1.657
FO7N400B	4	8+4,5+6+6	-	24,5	800x730x280	2.122
FO7N400	4	8+4,5+6+6	-	24,5	800x730x900	2.438
FO7N401	4	8+4,5+6+6	6,5	31,0	800x730x900	3.417
FO7N600	6	2x8+4,5+3x6	-	38,5	1200x730x900	3.256
FO7N601	6	2x8+4,5+3x6	6,5	45,0	1200x730x900	4.597

Cocina a Gas - Simple Corona con Llama Piloto Fondo 900

MODELO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA HORNO (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FO9C400	4	4,3+8,3+10+8,3	-	30,9	800x900x900	2.712
FO9C401	4	4,3+8,3+10+8,3	6,5	37,6	800x900x900	3.787
FO9C600	6	4x8,3+4,3+10	-	47,5	1200x900x900	3.700
FO9C601	6	4x8,3+4,3+10	6,5	54,0	1200x900x900	5.023

Cocina a Gas - Doble Corona sin Llama Piloto Fondo 900

MODELO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA HORNO (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
9400/3	4	8+4,5+6+6	-	24,5	800x900x900	2.380
9401/3	4	8+4,5+6+6	6,5	31,0	800x900x900	3.371
9600/3	6	8+8+4,5+6+6+6	-	38,5	1200x900x900	3.396
9601FC/3	6	8+8+4,5+6+6+6	9,0	47,5	1200x900x900	5.795

ACCESORIOS

Serie 700/900

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
7011001	Puerta para mueble FO7N200 - FT7N00L	400x515	229
9902442	Doble puerta mueble FO7N400 -FO9C400 - 9400/3	2 x 400x515	389
9902444	Doble puerta mueble FO7N400 -FO9C400 - 9400/3	2 x 600x515	419
REDFUEGO	Rejilla pequeña sobre fuego	180x180	9



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

JuneX Serie 700/900

Freidoras a Gas



FG7N117



FG7N217

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **202**

Freidora a Gas Fondo 700

MODELO	CUBAS	LITROS	POTENCIA QUEMADOR (kW)	VÁLVULA TERMOSTÁTICA	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FG7N117	1	17	16	SÍ	400x730x900	3.619
FG7N217	2	17+17	16+16	SÍ	800x730x900	6.171

Freidora a Gas Fondo 900

MODELO	CUBAS	LITROS	POTENCIA QUEMADOR (kW)	VÁLVULA TERMOSTÁTICA	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FG9C121	1	21	19	SÍ	400x900x900	3.785
FG9C221	2	21+21	19+19	SÍ	800x900x900	6.696

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales, paneles de mandos, chimeneas y cubierta de cuba en acero inoxidable AISI-304.
- Cuba fabricada en acero inoxidable tipo "cuba limpia" equipada con grifo de drenaje de aceite.
- Interior de la cuba con cantos redondeados para facilitar las operaciones de limpieza y zona fría para acumulación de residuos.
- Tambor para recoger el aceite usado en acero inoxidable.
- Quemadores alta potencia de acero inoxidable situados fuera de la cuba, resistente al choque térmico y mecánico, que incorporan encendido por piezoeléctrico.
- Válvula termostática para regulación de la temperatura.
- Termostato eléctrico de alta precisión y termostato de seguridad.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Dotación de una cesta por cuba fabricada en acero niquelado.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



JuneX Serie 700/900

Frytops a Gas



FT7N00
+7011001



FT9COLL

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 197

Frytop a Gas Acero Rectificado Fondo 700

MODELO	VÁLVULAS GAS	SUPERFICIE COCCIÓN (m ²)	ESPESOR PLACA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FT7N00L	1	0,24	16	5,5	400x730x900	2.348
FT7N00L	2	0,52	16	11,0	800x730x900	3.380

Frytop a Gas Acero Rectificado Fondo 900

MODELO	VÁLVULAS GAS	SUPERFICIE COCCIÓN (m ²)	ESPESOR PLACA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FT9C00L	1	0,24	16	7,2	400x900x900	2.526
FT9C00L	2	0,52	16	14,4	800x900x900	3.635

ACCESORIOS Serie 700/900

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
7011001	Puerta Mueble FT7N00L - FT9C00L	400x515	229
7011002	Doble Puerta Mueble FT7N00L - FT9C00L	2 x 400x515	452

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Puertas, Paneles laterales y traseros, estante, paneles de mandos y chimeneas fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10 para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Placa de cocción en acero pulido de 16mm y peto antisalpicaduras de 100 mm. en acero inoxidable.
- Orificio de la placa de cocción para la eliminación rápida y conveniente de las grasas que resultan de cocción.
- Bandeja recograsas en acero inoxidable.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura, fácilmente sustituibles por ruedas.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable para una distribución uniforme del calor, válvula de seguridad y piloto.
- 4 filas de llama por quemador.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

JuneX Serie 700/900

Barbacoas a Gas



GR7N100



GR7N200

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **201**

Barbacoa a Gas Fondo 700

MODELO	VÁLVULAS GAS	TIPO REJILLA	ÁREA ÚTIL (AxF) mm	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GR7N100	1	Acero Inoxidable	380x486	9,0	400x730x900	1.782
GR7N200	2	Acero Inoxidable	2x 380x486	2x 9,0	800x730x900	2.711

Barbacoa a Gas Fondo 900

MODELO	VÁLVULAS GAS	TIPO REJILLA	ÁREA ÚTIL (AxF) mm	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GR9C100	1	Acero Inoxidable	380x486	11,0	400x900x900	1.879
GR9C200	1	Acero Inoxidable	2x 380x486	2x 11,0	800x900x900	2.772

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Puertas, paneles laterales y traseros, estante, paneles de mandos y chimeneas fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10 para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Rejilla de cocción de acero inoxidable con perfil redondo de serie.
- Deflectores de acero inoxidable refractario de alto rendimiento que evitan el contacto de la llama con la comida.
- Bandeja recograsas en acero inoxidable con guías.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura, fácilmente sustituibles por ruedas.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable para una distribución uniforme del calor, válvula de seguridad y piloto.
- Dotado de termopar de seguridad.
- 4 filas de llama por quemador.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



JuneX Serie 700/900

Marmitas a Gas



MG7N050D



MG9C150D

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 210

Marmita a Gas Fondo 700

MODELO	TIPO CALENTAMIENTO	CAPACIDAD UTIL (L)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MG7N050D	Directo	50	15,0	800x730x900	5.675
MG7N050	Indirecto	50	15,0	800x730x900	7.273

Marmita a Gas Fondo 900

MODELO	TIPO CALENTAMIENTO	CAPACIDAD UTIL (L)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MG9C150D	Directo	140	21,0	800x900x900	6.295
MG9C150	Indirecto	135	21,0	800x900x900	9.340

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales y traseros, estante, paneles de mandos y chimeneas fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10 para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Cuba de acero inoxidable embutida en una sola pieza para asegurar una alta capacidad y fácil limpieza.
- Disponible de grifo en el plano de trabajo para el llenado de la cuba.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura, fácilmente sustituibles por ruedas.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable para una distribución uniforme del calor, válvula de seguridad y piloto.
- Válvula de gas con 5 posiciones de funcionamiento.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Grifo de vaciado robusto que se encuentra en el panel frontal.
- Tipo de calentamiento de la cuba directo o indirecto según modelos.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA MODELOS DE CALENTAMIENTO INDIRECTO

- Válvula de seguridad de vapor fijada en 0,5 bar
- Manómetro para lectura de presión de vapor.
- Abastecimiento de agua por grifo de llenado con control de nivel.
- Termostato de seguridad.



Consulte Stock y Precio Actualizado

JuneX Serie 700/900

Sartenes Basculantes a Gas



FD7N050



FD9C080F

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **208**

Sartén Basculante a Gas Fondo 700

MODELO	FONDO CUBA	CAPACIDAD ÚTIL (L)	SUPERFICIE COCCIÓN (m ²)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FD7N050	Acero Inoxidable AISI-304	52	0,30	12,0	800x730x900	6.397
FD7N050F	Acero Suave	52	0,30	12,0	800x730x900	5.951

Sartén Basculante a Gas Fondo 900

MODELO	FONDO CUBA	CAPACIDAD ÚTIL (L)	SUPERFICIE COCCIÓN (m ²)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FD9C080	Acero Inoxidable AISI-304	80	0,41	22,0	800x900x900	7.326
FD9C080F	Acero Suave	80	0,41	22,0	800x900x900	6.037

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Paneles laterales y traseros, paneles de mandos y chimeneas fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10 para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Cuba de acero inoxidable AISI-304 con fondo en acero inoxidable o acero suave según modelo.
- Disponible de grifo en el plano de trabajo para el llenado de la cuba.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura, fácilmente sustituibles por ruedas.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable resistente a choque térmico y mecánico, válvula de seguridad y piloto.
- Válvula termostática para regulación de temperatura entre 100 y 290°C.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Mecanismo de inclinación de la cuba tipo manual.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



JuneX Serie 700/900

Muebles Neutros



BA7N400
+7011001



BA9C800
+7011002

Mueble Neutro sin Puertas Fondo 700

MODELO	PUERTAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BA7N400	1	400x730x900	1.081
BA7N800	2	830x730x900	1.209

Mueble Neutro sin Puertas Fondo 900

MODELO	PUERTAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BA9C400	1	400x900x900	993
BA9C800	2	830x900x900	1.259

ACCESORIOS Serie 700/900

MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
7011001	Kit 1 Puerta	400x515	229
7011002	Kit 2 Puertas	2 x 400x515	452

Características Técnicas

- Estructura construida en acero inoxidable.
- Plano de trabajo, paneles laterales y traseros y chimeneas fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10 para permitir una mayor durabilidad, robustez, fiabilidad y fácil limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura, fácilmente sustituibles por ruedas.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Hornos Eléctricos



NUEVO



CO-4F



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 226

Horno Eléctrico de Convección

MODELO	VAPOR	GRILL	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS BANDEJAS (AxF) mm	MEDIDAS CÁMARA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CO-4F	No	No	2,67	230	435x315	412x462x348	590x600x580	740

Características Técnicas

- Con este práctico horno puede hornear, cocinar, descongelar y recalentar los alimentos y sus platos de comida.
- Ideal para todo tipo de usos, desde pizzas a piezas de carne. La posibilidad de baja temperatura permite realizar también cocciones de alimentos al vacío.
- Fabricado en acero inoxidable con puerta de doble cristal y luz interior.
- Mandos situados en la base para evitar averías por la salida del vapor.
- Regulador de temperatura ajustable de 50 a 300°C.
- Dotado de temporizador acústico de 0 a 120 minutos.
- Realiza una cocción uniforme de los alimentos gracias a dos elementos de calentamiento y dos ventiladores.
- Equipados con 4 bandejas.
- Distancia entre guías de 70 mm.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Hornos Eléctricos



EC01F

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 226

Horno Eléctrico de Convección

MODELO	VAPOR	GRILL	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS BANDEJAS (AxF) mm	MEDIDAS CÁMARA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EC01F	Sí	Sí	4,50	230	318x440	460x370x350	590x650x560	875

Características Técnicas

- Horno diseñado para generar una cocción uniforme con un fácil uso y mantenimiento. Muy adecuado para bares, cafeterías, restaurantes, tiendas de alimentación, etc.
- Con este práctico horno puede hornear, cocinar, descongelar y recalentar los alimentos y sus platos de comida.
- Ideal para todo tipo de usos, desde pizzas a piezas de carne. La posibilidad de baja temperatura permite realizar también cocción de alimentos al vacío.
- Fabricado en acero inoxidable con puerta de doble cristal de apertura lateral.
- Vidrio templado de doble capa cristalino y translúcido que permite observar el estado de cocción de los alimentos.
- Iluminación incorporada resistente a altas temperaturas.
- Mandos situados en la base para evitar averías por la salida del vapor.
- Regulador de temperatura ajustable de 50 a 350°C con termostato de seguridad.
- Dotado de temporizador acústico de 0 a 120 minutos.
- Realiza una cocción uniforme de los alimentos gracias a sus resistencias en forma de U y un ventilador
- Dispone de función de vapor y función grill.
- La función vapor se realiza con una conexión de agua de 3/4" que tiene el horno en la parte posterior. Carece de depósito de agua. La inyección al vapor se hace de manera manual con un botón que hay en el frontal.
- Equipados con 4 bandejas estándar y una Bandeja inferior rotatoria.
- Distancia entre guías de 70 mm.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Hornos Eléctricos

NUEVO
**TOP
VENTAS**


CO-8F


OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **226**

Horno Eléctrico de Convección

MODELO	VAPOR	GRILL	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS BANDEJAS (AxF) mm	MEDIDAS CÁMARA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CO-8F	Sí	Sí	5,10	230	600x400	700x490x360	835x770x575	1.356

Características Técnicas

- Con este práctico horno puede hornear, cocinar, descongelar y recalentar los alimentos y sus platos de comida.
- Ideal para todo tipo de usos, desde pizzas a piezas de carne. La posibilidad de baja temperatura permite realizar también cocciones de alimentos al vacío.
- Fabricado en acero inoxidable con puerta de doble cristal y luz interior.
- Mandos situados en la base para evitar averías por la salida del vapor.
- Regulador de temperatura ajustable de 50 a 300°C con termostato de seguridad limitado a 350°C.
- Dotado de temporizador acústico de 0 a 120 minutos.
- Realiza una cocción uniforme de los alimentos gracias a dos elementos de calentamiento y dos ventiladores.
- Dispone de función de vapor y función grill.
- La función vapor se realiza con una conexión de agua de 3/4" que tiene el horno en la parte posterior. Carece de depósito de agua. La inyección al vapor se hace de manera manual con un botón que hay en el frontal.
- Dotados de dos turbinas de altas prestaciones con inversión de giro
- Equipados con 4 bandejas.
- Distancia entre guías de 80 mm.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea PADOVA

Hornos Eléctricos de Convección



EKF423P



EKF423UP



EKF423M

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 223 · 224

Horno Eléctrico de Convección SNACK Bandejas 429x345 mm.

MODELO	HUMIDIFICACIÓN	GRILL	MOTORES	TIPO COCCIÓN	BANDEJAS (AxF) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EKF423P	No	No	1 - Monodireccional	Ventilada	4 UDS. 429x345	2,8	230	590x695x590	920
EKF423UP	Sí	No	1 - Monodireccional	Ventilada	4 UDS. 429x345	2,8	230	590x695x590	966
EKF423M	No	Sí	1 - Monodireccional	Multifunción (8 Funciones)	4 UDS. 429x345	2,6	230	590x695x590	1.149

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial que exclusivamente fabrica hornos.
- Construidos en acero inoxidable en interior y exterior.
- Control de temperatura por termostato de 50 a 300°C.
- Panel de mandos electromecánico inferior.
- Puerta ventilada con vidrio inspeccionable y apertura abatible.
- Motor ventilador monodireccional.
- Paso de guías de 74 mm.
- Dotación de 4 bandejas de aluminio de 429x345 mm.
- EKF423P: Fácil de usar y de configurar gracias al panel de mandos analógico. Puede servir snack sabrosos y gustosos que satisfacen seguramente a tus clientes.
- EKF423UP: Gracias a su sistema de humidificación indirecta permite que todas las recetas sean más sabrosas, succulentas y aromáticas. Ideal para pequeños restaurantes, bares y pequeñas pastelerías que deben enfrentarse a espacios reducidos.
- EKF423M: Prestaciones de cocción de alto nivel, gracias a la posibilidad de escoger entre las 8 opciones de cocción disponibles. Es capaz de satisfacer incluso las exigencias de los panaderos y pasteleros más exigentes, garantizando el máximo sabor y la fragancia.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PADOVA

Hornos Eléctricos de Convección



EKF464P



EKF464.3GRILL

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **225**

Horno Eléctrico de Convección SNACK Bandejas 600x400 mm.

MODELO	HUMIDIFI- CACIÓN	GRILL	MOTORES	TIPO COCCIÓN	BANDEJAS (AxH) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxHxP) mm	PRECIO (EUR)
EKF464P	No	No	1 - Bidireccional	Ventilada	4 UDS. 600x400	6,2	400	790x775x635	1.931
EKF464.3GRILL	Sí	Sí	2 - Monodireccional	Ventilada	4 UDS. 600x400	5,2	400	790x775x635	2.023

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial que exclusivamente fabrica hornos.
 - Construidos en acero inoxidable en interior y exterior.
 - Posee las certificaciones más exigentes IPX3 y CB.
 - Control de temperatura por termostato de 50 a 300°C.
 - Panel de mandos electromecánico inferior.
 - Puerta ventilada con vidrio inspeccionable y apertura abatible.
 - Motor ventilador monodireccional o bidireccional según modelo.
 - Sistema de refrigeración forzado de los componentes internos.
 - Posibilidad de superposición.
 - Paso de guías de 83 mm.
 - Bandejas o parrillas no incluidas.
- EKF464P: Un horno versátil y funcional de dimensiones limitadas. Un instrumento realmente eficaz para hacer pasteles y pequeñas tartas.
- EF464.3 GRIL: Horno pensado para acompañar todos los días el trabajo de los restaurantes y snack bar de medio tamaño. Las propiedades calentadoras del motor y la función grill permiten dorar los productos. Un horno sencillo de usar gracias al panel de mandos electromecánico intuitivo con el cual puede programar los parámetros de cocción que desea.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza



NUEVO



EP-1ST



EP2-ST

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 229

Horno Eléctrico de Pizza Compacto

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EP-1ST	1	1	400	2,0	230	415x400x120	585x550x280	330
EP-2ST	2	2	400	3,0	230	2x(415x400x120)	560x570x440	504

Características Técnicas

- Horno eléctrico con estructura fabricada en acero inoxidable que le proporciona gran durabilidad. Muy fácil uso, mantenimiento y limpieza.
- Diseñado según las pautas más exigentes de higiene y seguridad. El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.
- Ideal para hornear directamente sobre el ladrillo refractario.
- Panel de mandos electromecánico en lateral derecho.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad de 9 mm de espesor.
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior.
- Calentamiento por resistencias blindadas.
- Puerta construida en acero inoxidable con cristal templado de visualización de 5 mm de espesor.
- Luz interior
- Temperatura máxima 350°C.
- Equipado con temporizador de 0 a 120 min.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Hornos de Pizza



FP35PI



FP20PI



FP35PV



FP52PI

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **228**

Horno Eléctrico de Pizza Diámetro 350 mm.

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FP20PI	1	1	350	1,90	230	400x360x85	510x560x245	434
FP20PV	1	1	350	1,90	230	400x360x85	510x560x245	513
FP35PI	2	2	350	3,50	230	2x(400x360x85)	510x560x450	777
FP35PV	2	2	350	3,50	230	2x(400x360x85)	510x560x450	895
FP52PI	3	3	350	5,20	400	3x(400x360x85)	510x560x650	1.014
FP52PV	3	3	350	5,20	400	3x(400x360x85)	510x560x650	1.264

Características Técnicas

- Estos hornos compactos y prácticos son un complemento ideal para la cocina de cualquier pub, cafetería o pequeño restaurante.
- Construido en acero inoxidable.
- Temperatura máxima 300°C.
- Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho.
- Puerta de cristal templado para visualización con apertura abatible, en modelos PV.
- Puerta ciega en acero inoxidable con apertura abatible, en modelos PI.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad para ahorrar energía y evitar transmisión de calor al exterior.
- Resistencias blindadas.
- Regulación de temperatura suelo/techo independiente.
- Equipado con luz interior, en modelos PV.
- Interruptor y luz piloto independiente de “encendido/apagado” por cada control de temperatura.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PADOVA

Hornos de Pizza



BASIC 4



SP START



BASIC 44

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **231 - 235**

Horno Eléctrico de Pizza Diámetro 350 mm.

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BASIC4M	1	4	350	4,80	230	700x700x140	930x840x310	1.194
BASIC4	1	4	350	4,80	400	700x700x140	930x840x310	1.194
BASIC44	2	8	350	9.60	400	700x700x140	930x840x540	1.806

ACCESORIOS

SP START4	Soporte horno de Pizza para horno BASIC/START con medidas 740x890x980h mm.	369
SP START44	Soporte horno de Pizza para horno BASIC/START con medidas 740x890x850h mm.	369

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- Temperatura máxima de 500 °C.
- Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Resistencias acorazadas.
- Regulación de temperatura de cámaras independiente.
- Equipado con termómetro y luz interior.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea **TREVISO**

Hornos de Pizza



START 4



SP START



START 44

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **230 - 235**

Horno Eléctrico de Pizza Diámetro 330 mm.

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
START4M	1	4	330	4,20	230	660x660x140	900x785x420	1.382
START4	1	4	330	4,20	400	660x660x140	900x785x420	1.382
START44	2	8	330	8,40	400	660x660x140	900x785x750	1.998
START6	1	6	330	7,20	400	660x990x140	900x1080x420	1.540
START66	2	12	330	14,40	400	660x990x140	900x1080x750	2.395
START6L	1	6	330	8,00	400	990x660x140	1230x785x240	1.900
START66L	2	12	330	16,00	400	990x660x140	1230x785x750	2.836
START9	1	9	330	12,00	400	990x990x140	1230x1100x420	2.353
START99	2	18	330	24,00	400	990x990x140	1230x1100x750	3.734

ACCESORIOS

SP START4	Soporte horno de Pizza para horno BASIC/START con medidas 740x890x980h mm.	369
SP START44	Soporte horno de Pizza para horno BASIC/START con medidas 740x890x850h mm.	369
SP START6	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1020x890x980h mm.	399
SP START66	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1020x890x850h mm.	399
SP START6L	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1220x1010x980h mm.	443
SP START66L	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1220x1010x850h mm.	443
SP START9	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1380x1220x980h mm.	452
SP START99	Soporte horno de Pizza para horno START con medidas 1380x1220x850h mm.	452

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- Temperatura máxima de 500°C.
- Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Resistencias acorazadas.
- Regulación de temperatura de cámaras independiente.
- Equipado con termómetro y luz interior.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea **TREVISO**

Hornos de Pizza



G4



SP G6



G6

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **236**

Horno de Gas de Pizza

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS (Kg/h)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
G4	1	4	300	11954	1,087	230	620x620x155	1000x840x470	3.693
G6	1	6	300	15480	1,408	230	620x920x155	1000x1140x470	4.397
G9	1	9	300	21070	1,917	230	920x920x155	1300x1140x470	5.170
G4/72	1	4	360	14617	1,321	230	720x720x155	1095x940x470	4.397
G6/72	1	6	360	19346	1,748	230	720x1080x155	1095x1300x470	4.924
G6/108	1	6	360	19346	1,748	230	1080x720x155	1455x940x470	5.452
G9/108	1	9	360	25795	2,331	230	1080x1080x155	1455x1300x470	6.296

ACCESORIOS

SP G4	Soporte horno de Pizza a gas G4 con medidas 1020x890x960h mm.	351
SP G6	Soporte horno de Pizza a gas G6 con medidas 1220x1010x960h mm.	416
SP G9	Soporte horno de Pizza a gas G6 con medidas 1380x1220x960h mm.	487
SP G4/72	Soporte horno de Pizza a gas G4/72 con medidas 1220x1010x960h mm.	390
SP G6/72	Soporte horno de Pizza a gas G6/72 con medidas 1380x1220x960h mm.	437
SP G6/108	Soporte horno de Pizza a gas G6/108 con medidas 1450x930x960h mm.	490
SP G9/108	Soporte horno de Pizza a gas G9/108 con medidas 1450x1300x960h mm.	618

Características Técnicas

- Nuestros hornos de gas permiten una excelente cocción, comparable al horno de leña.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- La forma particular de los deflectores laterales dentro de la cámara de cocción, hecha enteramente de acero inoxidable, permite llevar el calor hacia la parte superior del techo para luego reflejarlo en el área de cocción.
- Regulación de la temperatura con termostato digital.
- Todos nuestros hornos son certificados anualmente y pasan pruebas de control estrictas.
- Temperatura máxima de 500°C.
- Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Predispuestos a gas butano-propano. Se suministran inyectores para cambios a gas natural.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea **TREVISO**

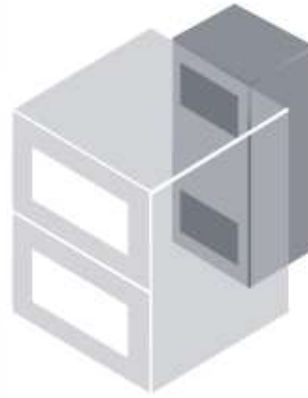
Accesorios Hornos de Pizza a Gas



CHIMENIAG1



SUPERG1



Chimenea antiviento para Hornos a Gas

MODELO	DIÁMETRO (mm)	ALTURA (mm)	APTO PARA HORNO	PRECIO (EUR)
CHIMENIAG1	150	500	G4 - G6 - G9 - G4/72 - G6/108 - G9/108 - G4+G4	450
CHIMENIAG2	200	640	G6+G6 - G9+G9 - G4/72+G4/72 - G6/72+G6/72 - G6/108+G6/108	473
CHIMENIAG3	250	710	G9/108+G9/108	513

Conexión para Superposición de Hornos a Gas

MODELO	DIÁMETRO (mm)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	APTO PARA HORNO	PRECIO (EUR)
SUPERG1	150	310x200x690	G4+G4	391
SUPERG2	200	310x200x690	G6+G6 - G9+G9 - G4/72+G4/72 - G6/72+G6/72 - G6/108+G6/108	391
SUPERG3	250	420x255x755	G9/108+G9/108	491

Plazo de entrega 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea **TREVISO**

Hornos de Pizza



T2

Hornos válidos para cocer **pan** en Bandejas **60x40 cm.**



SP T2



T33

Horno Eléctrico de Pan y Pizza Bandejas 60x40 cm.

MODELO	CÁMARAS	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIM. INTERIORES (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
T2M	1	2	6,40	230	840x700x180	1125x830x465	1.680
T2	1	2	6,40	400	840x700x180	1125x830x465	1.680
T22	2	4	12,80	400	840x700x180	1125x830x835	2.772
T3	1	3	10,0	400	1260x700x180	1545x830x465	2.208
T33	2	6	20,0	400	1260x700x180	1545x830x835	3.930

ACCESORIOS

SP T2	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1220x1010x980h mm.	439
SP T22	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1220x1010x850h mm.	439
SP T3	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1550x830x980h mm.	547
SP T33	Soporte horno de Pizza eléctrico Serie Treviso con medidas 1550x830x850h mm.	547

Características Técnicas

- Innovador horno que se diferencia por su versatilidad. Es apto para la cocción de pizza y pan gracias a su altura interna de la cámara de 18 cm. optimizada para el uso de bandejas de 60x40 cm.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construido en acero inoxidable y bastidor en chapa barnizada.
- Temperatura máxima de 450°C.
- Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Resistencias acorazadas.
- Regulación de temperatura suelo/techo independiente.
- Equipado con termómetro y luz interior.
- Todos los hornos se pueden suministrar con tensión 230V.

Plazo de entrega 20/25 días hábiles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza


NUEVO

 EMPS6+6
+EMPAS6


EMPS6



EMPS6+6

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **230 - 231**

Horno Eléctrico de Pizza

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP4	1	4	250	5,4	400	56	525x525x145	825x710x390	1.033
EMP5	1	4	300	5,7	400	70	620x620x174	890x810x435	1.351
EMP6	1	6	300	7,5	400	75	920x620x174	1190x810x435	1.615
EMP9	1	9	300	15,0	400	99	920x920x174	1190x1100x435	2.076
EMP4+4	2	4+4	250	10,6	400	95	2x (525x525x145)	825x710x670	1.762
EMP5+5	2	4+4	300	11,4	400	120	2x (620x620x174)	890x810x760	2.056
EMP6+6	2	6+6	300	15,0	400	152	2x (920x620x174)	1190x810x760	2.805
EMP9+9	2	9+9	300	30,0	400	208	2x (920x920x174)	1190x1100x760	3.617

Mesa Soporte

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPAS4	Soporte para Horno Pizza Eléctrico EMP4 y EMP4+4	26	825x610x850	338
EMPAS5	Soporte para Horno Pizza Eléctrico EMP5 y EMP5+5	29	890x730x850	362
EMPAS6	Soporte para Horno Pizza Eléctrico EMP6 y EMP6+6	34	1190x730x850	480
EMPAS9	Soporte para Horno Pizza Eléctrico EMP9 y EMP9+9	41	1250x1120x850	587

Características Técnicas

- Construido en acero inoxidable y chapa de acero barnizada.
- Panel de mandos electromecánico integrado en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Resistencias acorazadas.
- Regulación de temperatura hasta 400°C.
- Equipado con termómetro y luz interior.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza



NUEVO



EMP6+6G



EMP6+6G
+EMP6GS

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 232

Horno de Gas de Pizza

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP4G	1	4	300	16,1	109	615x615x150	1100x950x550	2.573
EMP6G	1	6	300	16,1	135	915x615x150	1400x950x550	2.920
EMP9G	1	9	300	22,0	175	915x915x150	1400x1250x550	3.513
EMP4+4G	2	4+4	300	32,2	221	2x (615x615x150)	1100x950x990	4.912
EMP6+6G	2	6+6	300	32,2	295	2x (915x615x150)	1400x950x990	5.846
EMP9+9G	2	9+9	300	48,0	345	2x (915x915x150)	1400x1250x990	7.015

Mesa Soporte

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP4GS	Soporte para Horno Pizza Eléctrico EMP4G y EMP4+4G	41	908x865x850	524
EMP6GS	Soporte para Horno Pizza Eléctrico EMP5G y EMP5+5G	47	1208x865x850	607
EMP9GS	Soporte para Horno Pizza Eléctrico EMP6G y EMP6+6G	55	1208x1066x850	788

Características Técnicas

- Construido en acero inoxidable y chapa de acero barnizada.
- Control de temperatura ajustable manual hasta hasta 400°C con termostato de seguridad.
- Quemadores de gas de alta calidad con válvula de seguridad.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Panel de mandos electromecánico externo en lateral derecho.
- Puerta con cristal para visualización con apertura abatible.
- Superficie de cocción con material refractario de alta calidad.
- Aislamiento de lana de roca de alta densidad.
- Se suministra predispuesto para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza a Gas



EMPSPOH60

EMPSPOH60+
EMPSPOH60AS

NEGRO
Color Estándar

ROJO
Producto
BAJO PEDIDO
con plazo de entrega
aproximado de 60 días

Horno de Pizza a Gas

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSPOH60	1	-	-	11	114	600x265	755x815x1465	2.219
EMPSPOH70	1	-	-	11	145	700x265	850x920x1450	2.611

Mesa Soporte

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSPOH60AS	Mesa para Horno EMPSPOH60 y EMPSPOH60W	26	710x705x822	329
EMPSPOH70AS	Mesa para Horno EMPSPOH70 y EMPSPOH70W	29	780x780x822	392

Características Técnicas

- Horno de diseño moderno y elegante fabricado en acero inoxidable.
- Control de temperatura ajustable hasta 400°C con termostato de seguridad.
- Quemadores de gas de alta calidad con válvula de seguridad.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Distribución óptima del calor.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Materiales resistentes al calor y manija de puerta atérmica.
- Base de la cámara de piedra refractaria de 600/700 mm. de diámetro (según modelo).
- Altura de la cámara de 265 mm.
- Puerta de dimensiones 360x200 mm.
- Se suministra predispuesto para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza de Leña



NUEVO



NEGRO
Color Estándar

ROJO
Producto **BAJO PEDIDO**
con plazo de entrega
aproximado de 60 días



EMPSPOH60W+
EMPSPOH60AS



EMPSPOH60W

Horno de Pizza de Leña

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSPOH60W	1	-	-	-	114	600x265	755x815x1465	2.026
EMPSPOH70W	1	-	-	-	145	700x265	850x920x1450	2.418

Mesa Soporte

MODELO	DESCRIPCIÓN	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSPOH60AS	Mesa para Horno EMPSPOH60 y EMPSPOH60W	26	710x705x822	329
EMPSPOH70AS	Mesa para Horno EMPSPOH70 y EMPSPOH70W	29	780x780x822	392

Características Técnicas

- Horno de diseño moderno y elegante fabricado en acero inoxidable.
- Control de temperatura ajustable manual hasta 400°C.
- Funciona con la quema de madera.
- Distribución óptima del calor.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Materiales resistentes al calor y manija de puerta atérmica.
- Base de la cámara de piedra refractaria de 600/700 mm. de diámetro (según modelo).
- Altura de la cámara de 265 mm.
- Puerta de dimensiones 360x200 mm.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza a Gas


NUEVO


Rojo



Verde



Naranja

NEGRO
Color Estándar

RESTO DE COLORES
Producto **BAJO PEDIDO**
con plazo de entrega
aproximado de 60 días

Horno de Pizza a Gas Base Fija

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
PLFPLSD4	1	-	-	30,40	194	750x800	1062x1237x800	4.161
PLFPLSD2	1	-	-	34,00	299	950x1250	1265x1730x800	5.247

Mesa Soporte

MODELO	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ASPLFD4	50	977x1027x930	773
ASPLFD2	74	1177x1445x930	1.143

Características Técnicas

- Horno de diseño moderno y elegante fabricado en acero inoxidable.
- Control de temperatura ajustable manual hasta 400°C con termostato de seguridad.
- Quemadores de gas de alta calidad con válvula de seguridad regulables de forma independiente.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Distribución óptima del calor.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Materiales resistentes al calor y manija de puerta atérmica.
- Base de la cámara de piedra refractaria rectangular.
- Puerta de dimensiones 642x263 mm.
- Altura de la cámara de cocción 381 mm.
- Se suministra predispuesto para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza Eléctrico Giratorio



NUEVO

Producto **BAJO PEDIDO** con plazo de entrega aproximado de 60 días



EMPSP001



Horno de Pizza Eléctrico Base Giratoria para Pizzas Diámetro 300

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSP001	1	6	300	17	400	331	1000x170	1200x1384x2000	11.226

Características Técnicas

- Horno de diseño moderno y elegante fabricado en acero inoxidable.
- Base giratoria de la cámara de cocción de piedra refractaria de 1000 mm. de diámetro.
- Control de temperatura digital ajustable hasta 400°C con termostato de seguridad.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Control de calefacción por sistema PID / PWM.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Distribución óptima del calor gracias a sus ventiladores de doble flujo.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Materiales resistentes al calor y manija de puerta atérmica.
- Producción teórica 75 pizzas/hora.
- Altura de la cámara de 170 mm.
- Puerta de dimensiones 500x140 mm.
- Equipado con bastidor inferior.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza a Gas Giratorio



NUEVO

Producto **BAJO PEDIDO** con plazo de entrega aproximado de 60 días



EMPSP004

RB



GB



BR



BB



Horno de Pizza a Gas Base Giratoria para Pizzas Diámetro 300

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSP004	1	6	300	41,20	764	1000x450	1480x1724x1855	12.688

Características Técnicas

- Horno de diseño moderno y elegante fabricado en acero inoxidable.
- Base giratoria de la cámara de cocción de piedra refractaria de 1000 mm. de diámetro.
- Control de temperatura ajustable manual hasta 400°C con termostato de seguridad.
- Quemadores de gas de alta calidad con válvula de seguridad.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Distribución óptima del calor.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Materiales resistentes al calor y manija de puerta atérmica.
- Producción teórica 75 pizzas/hora.
- Altura de la cámara de 450 mm.
- Puerta de dimensiones 500x140 mm.
- Equipado con bastidor inferior.
- Se suministra predispuesto para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza a Gas



NUEVO

Producto **BAJO PEDIDO** con plazo de entrega aproximado de 60 días



EMPSP003



Horno de Pizza a Gas Base Fija para Pizzas Diámetro 300

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSP003	1	9	300	28,70	755	1100x1100x450	1480x1724x1855	10.479

Características Técnicas

- Horno de diseño moderno y elegante fabricado en acero inoxidable.
- Base fija de la cámara de cocción de piedra refractaria de 1100x1100 mm.
- Control de temperatura digital ajustable hasta 400°C con termostato de seguridad.
- Quemadores de gas de alta calidad con válvula de seguridad.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Distribución óptima del calor.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Materiales resistentes al calor y manija de puerta atérmica.
- Producción teórica 130 pizzas/hora.
- Altura de la cámara de 450 mm.
- Puerta de dimensiones 500x140 mm.
- Equipado con bastidor inferior.
- Se suministra predispuesto para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Pizza a Gas y Leña



NUEVO



Producto **BAJO PEDIDO** con plazo de entrega aproximado de 60 días



EMPSPO05

Horno de Pizza a Gas con Depósito de Leña y Base Giratoria para Pizzas Diámetro 300

MODELO	CÁMARAS	NÚMERO PIZZAS	DIÁMETRO PIZZA (mm)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSPO05	1	6	300	41,20	764	1000x515	1650x1705x1970	14.249

Características Técnicas

- Horno de diseño moderno y elegante fabricado en acero inoxidable.
- Base giratoria de la cámara de cocción de piedra refractaria de 1000 mm. de diámetro.
- Control de temperatura ajustable digital hasta 400°C con termostato de seguridad.
- Quemadores de gas de alta calidad con válvula de seguridad.
- Sistema de encendido por piezoeléctrico.
- Depósito para quema de leña que aporta sabor ahumado característico de este tipo de cocción.
- Distribución óptima del calor.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Materiales resistentes al calor y manija de puerta atérmica.
- Producción teórica 75 pizzas/hora.
- Altura de la cámara de 515 mm.
- Puerta de dimensiones 650x270 mm.
- Equipado con bastidor inferior.
- Se suministra predispuesto para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple con las regulaciones CE y los estándares alimentarios europeos.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Hornos de Brasa



NUEVO

EMPPKF40K



EMPPKF40US



EMPPKF50S



EMPPKF40AS

No pierdas
detalle del
vídeo



Horno de Brasa de Sobremesa

MODELO	NIVELES PARRILLA	PRODUCCIÓN (Kg Carne/Hora)	DIM. PARRILLA (AxH) mm	CAP. SERVICIO (nº Comensales)	PESO (Kg)	DIM. INTERIOR (AxFxH) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPPKF40K	4	20	560x524	20-30	160	560x560x320	710x730x666/1271	5.224
EMPPKF50S	4	30	740x650	40-50	190	750x675x325	890x825x648/1271	7.049

ACCESORIOS

EMPPKF40AS	Mesa Soporte para Hornos de Brasa EMPPKF40K	710x730x825	715
EMPPKF40US	Bandeja de Rejilla Superior para Hornos de Brasa EMPPKF40K	613x715x250	935
EMPPKF50AS	Mesa Soporte para Hornos de Brasa EMPPKF50S	890x825x825	971
EMPPK50US	Bandeja de Rejilla Superior para Hornos de Brasa EMPPKF50S	900x710x250	1.149

Características Técnicas

- Horno de Brasa de sobremesa muy robusto y sólido fabricado con componentes de máxima calidad. Funciona como horno y parrilla al mismo tiempo.
- Ofrece una solución al sector profesional en las nuevas tendencias de cocina. Permite cocinar de la forma más antigua recuperando la esencia del sabor único de la brasa.
- Permite controlar la temperatura de cocción gracias a los reguladores de caudal de aire superior e inferior.
- El sistema de aislamiento térmico es de muy alta calidad y le permitirá preparar rápidamente platos suculentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro energético.
- Provisto de puerta ciega abatible, ágil y robusta.
- Incluye conjunto de salida de humos y difusor.
- Termómetro integrado en la puerta del horno con control de la temperatura hasta 500°C.
- Rango de Temperatura Recomendada: 250 -350°C.
- Cajón recoge ceniza extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza.
- Dotación de dos parrillas y unas pinzas



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PADOVA

Hornos a Gas de Convección

Consulte **Mesas de Soporte para Hornos** en página **403**



KF1001GIXAL



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **255 · 257 · 259 · 261**

Horno a Gas de Convección Control Analógico 5 Bandejas GN1/1

MODELO	CONTROL	PROGRA- MAS	MOTORES	TIPO COCCIÓN	BANDEJAS (AxF) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
KF1001GIXAL	Analógico	0	1 - Bidireccional	Ventilada	5 UDS. GN1/1	8,0	230	960x760x740	4.100

Características Técnicas

- Es el horno de gas ideal para restaurantes, tiendas gastronómicas, pastelerías y panaderías.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial que exclusivamente fabrica hornos.
- Construidos en acero inoxidable en interior y exterior.
- Posee un intercambiador de calor de fabricación exclusiva y patentada en todos sus detalles constructivos.
- Estructura de fundición que permite un rendimiento térmico elevado y un bajo consumo sin deformidades ni siquiera con altas temperaturas.
- Para gestionar el funcionamiento y la seguridad del horno se usa un dispositivo electrónico de probada eficacia.
- Control de temperatura por termostato de 100 a 275°C.
- Equipado con vapor indirecto con pulsador.
- Motor ventilador bidireccional.
- Paso de guías de 73 mm.
- Apertura lateral con bisagras a la izquierda.
- Bandejas no incluidas.
- Disponible en gas natural y gas butano / propano.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado

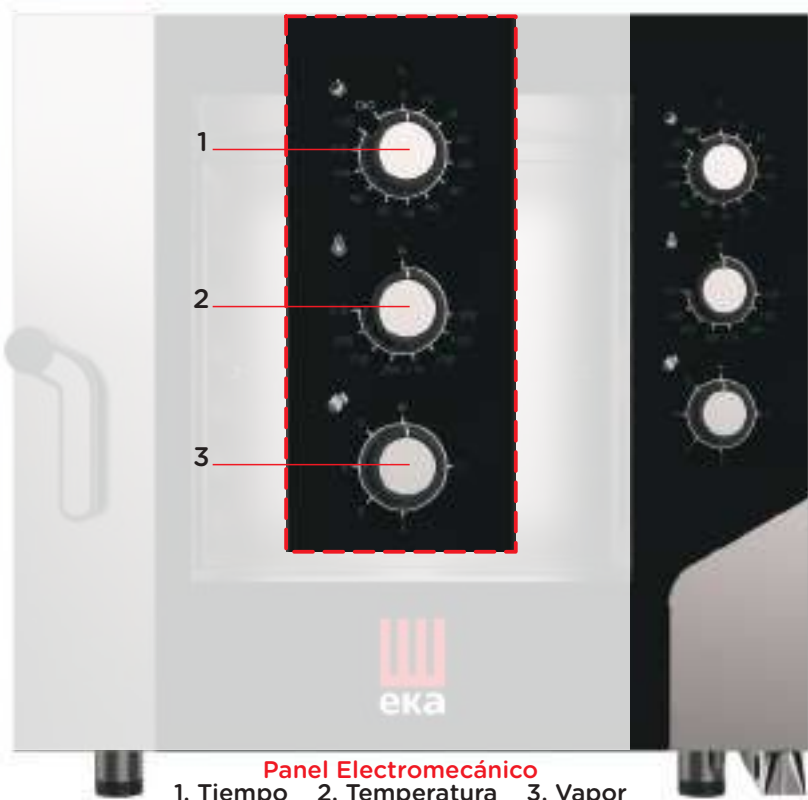




Hornos Eléctricos de Convección



MILLENNIAL SMART



Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel electromecánico.
- Fácil de usar.
- Temporizador para cocinar de 10 a 120 minutos/infinito.
- Temperatura de 100 a 275°C.
- Vapor directo controlado por mando rotatorio (5 pasos), excepto en modelo SP.
- Cámara de cocción en AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección contra el agua: IPX4.
- Predisposición de lavado manual.
- Certificación CB.
- Paso de guías de 80 mm.
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pies ajustables.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Hornos Eléctricos de Convección



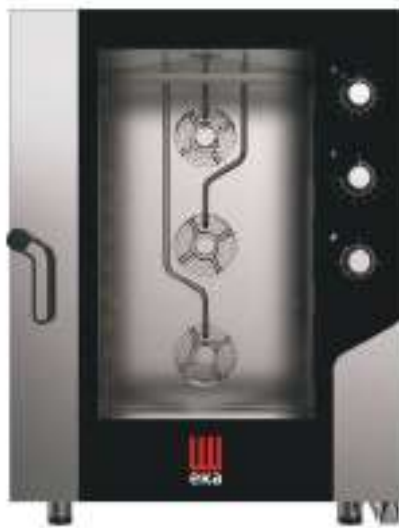
MKF664SP
(Sin Vapor)



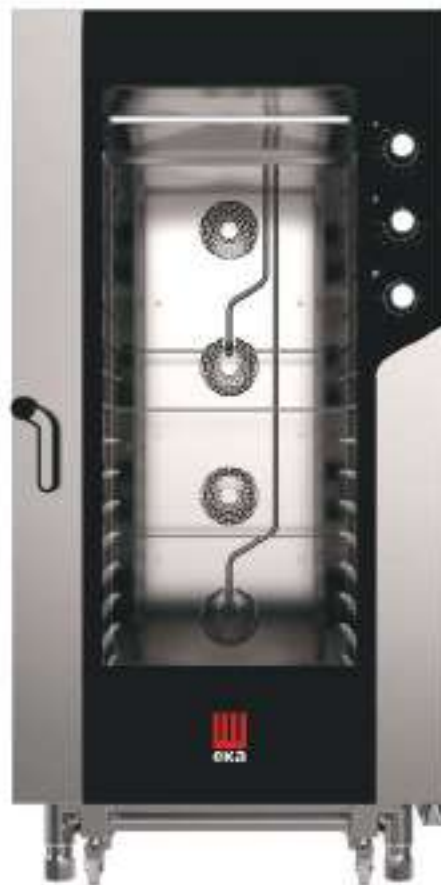
MKF664S



MKF464S



MKF1064S



MKF1664S



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **251**

Millennial Smart - Pastelería / Panadería

Consulte **Accesorios y Complementos** págs. **262 a 264**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF464S	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	100 - 275	72 - 120	4 UDS. 600x400	92,4	850x1044x700	3.948
MKF664S	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	100 - 275	108 - 180	6 UDS. 600x400	108,2	850x1041x850	4.758
MKF664SP	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	100 - 275	108 - 180	6 UDS. 600x400	108,2	850x1041x850	3.644
MKF1064S	380-400V/3 F/50-60Hz	15,5	100 - 275	180 - 300	10 UDS. 600x400	140,4	850x1041x1130	6.631
MKF1664S	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	100 - 275	288 - 480	16 UDS. 600x400	247,2	930x1041x1900	13.413



STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Hornos Eléctricos de Convección



MKF711S



MKF511S



MKF1111S

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel electromecánico.
- Fácil de usar.
- Temporizador para cocinar de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 275°C.
- Vapor directo controlado por mando rotatorio (5 pasos).
- Cámara de cocción en AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección contra el agua: IPX4.
- Predisposición de lavado manual.
- Certificación CB.
- Paso de guías de 66, 68 y 80 mm. según modelos.

MILLENNIAL
SMART

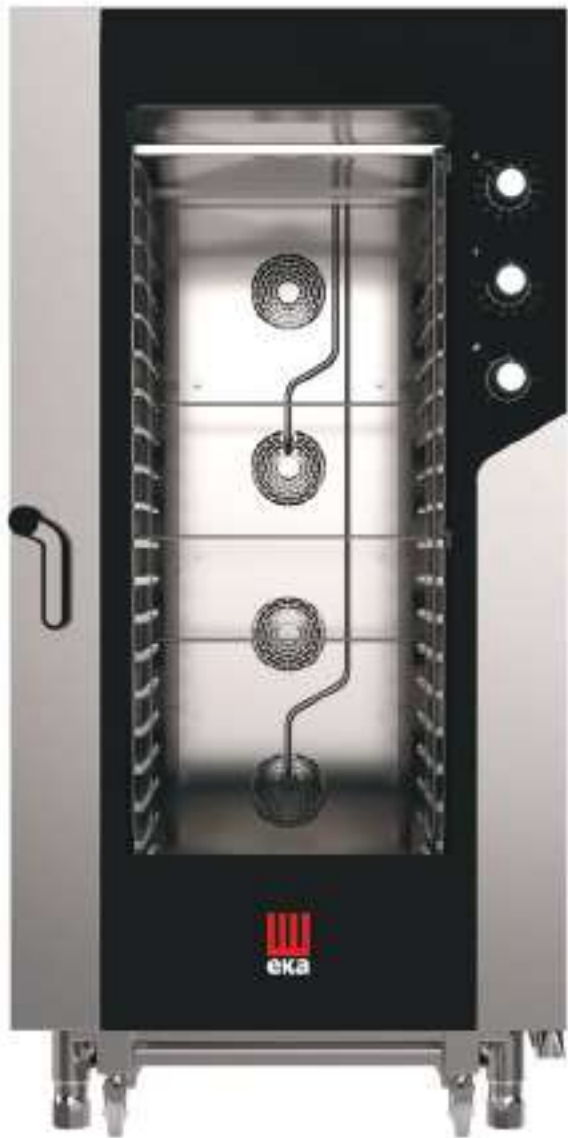


- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pies ajustables.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Hornos Eléctricos de Convección



MKF2011S



MKF621S



MKF1021S

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **253**

Millennial Smart - Gastronomía

Consulte **Accesorios y Complementos** págs. **262 a 264**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF511S	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	100 - 275	75 - 100	5 UDS. GN1/1	78,4	730x855x700	3.948
MKF711S	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	100 - 275	105 - 140	7 UDS. GN1/1	96,0	730x855x850	4.758
MKF1111S	380-400V/3 F/50-60Hz	15,4	100 - 275	165 - 220	11 UDS. GN1/1	113,8	730x855x1130	6.631
MKF2011S	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	100 - 275	300 - 400	20 UDS. GN1/1	247,2	930x1041x1900	13.413
MKF621S	380-400V/3 F/50-60Hz	18,4	100 - 275	180 - 270	6 UDS. GN2/1	108,2	850x1041x850	7.947
MKF1021S	380-400V/3 F/50-60Hz	27,5	100 - 275	300- 450	10 UDS. GN2/1	140,4	850x1041x1130	10.022

STOCK PERMANENTE

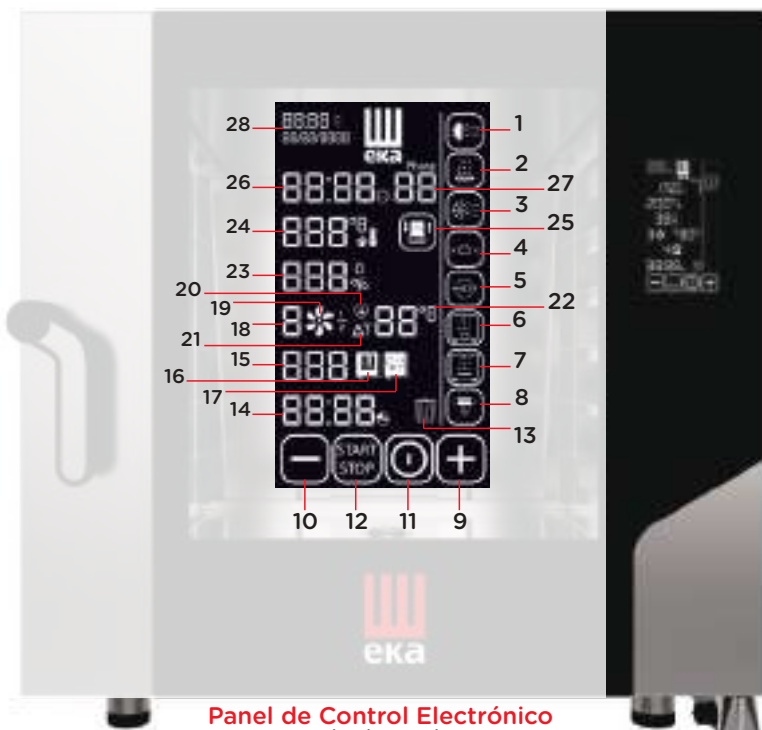
Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Hornos Eléctricos de Convección



Panel de Control Electrónico Black Mask

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Pre calentamiento | 16. Recetas de EKA |
| 2. Mantenimiento | 17. Recetas del Chef |
| 3. Enfriamiento rápido | 18. Velocidad del ventilador: |
| 4. Sistema de lavado | 19. Función de ventilador: |
| 5. HACCP | normal, semiestático, 1/2 potencia |
| 6. Fermentador | 20. Sonda al corazón |
| 7. Mantenedor de temperatura | 21. ΔT |
| 8. Alarma campana condensación | 22. Temperatura de sonda |
| 9. Más | 23. Vapor |
| 10. Menos | 24. Temperatura |
| 11. ON / OFF | 25. USB |
| 12. Inicio / Paro | 26. Tiempo de cocción |
| 13. Eliminar | 27. Fase de cocción |
| 14. Inicio diferido | 28. Hora y fecha |
| 15. Número de receta | |

MILLENNIAL BLACK MASK



Airflowlogic™

Airflowlogic™ de Tecnoeka es una innovación tecnológica patentada que, gracias a un protector de ventilador completamente rediseñado y un estudio profundo de la recirculación de aire dentro del horno, permite lograr una óptima cocción uniforme en todas las áreas del horno. Gracias a Airflowlogic™, la uniformidad se vuelve hoy una garantía para todos los que eligen excelencia.



Canal de aspiración.

Nueva geometría que combina estética y funcionalidad.

Flujo de aire uniforme en la cámara de cocción.

Distintos tamaños de los conductos de aspiración que permiten optimizar el flujo de aire en la cámara de cocción.

Humilogic™

Tecnoeka presenta Humilogic™, un nuevo sistema patentado con inserción de agua directamente en la parte posterior del ventilador que garantiza el logro de máximos niveles de humedad en la cámara de cocción para una cocina de vapor de calidad y una importante reducción de consumo. Humilogic™, donde el vapor se encuentra con el sabor y se mezcla con las formas de los alimentos, mejorando su fragancia y aroma.



Se genera vapor por el contacto de partículas de agua con las superficies calientes del aparato.

El movimiento centrífugo del ventilador permite la uniforme distribución de micropartículas de agua

Orificios de salida de agua.

El contacto de agua con las aspas del ventilador en movimiento genera gotas de nebulización.

Se introduce agua por la parte trasera del ventilador para humidificar la cámara de cocción

Hornos Eléctricos de Convección



MKF464BM



MKF664BM



MKF1664BM



MKF1064BM



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **247**

Millennial Black Mask - Pastelería / Panadería

Consulte **Accesorios y Complementos** págs. **262 a 264**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF464BM	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	30 - 270	72 - 120	4 UDS. 600x400	92,4	850x1035x700	5.011
MKF664BM	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	30 - 270	108 - 180	6 UDS. 600x400	108,2	850x1035x850	6.479
MKF1064BM	380-400V/3 F/50-60Hz	15,5	30 - 270	180- 300	10 UDS. 600x400	140,4	850x1035x1130	8.908
MKF1664BM	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	30 - 270	288- 480	16 UDS. 600x400	247,2	850x1035x1900	16.248

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel de control electrónico Black Mask de 7".
- Dos patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de usar.
- Temperatura de 30 a 270°C.
- 10 fases de cocción programables.
- Vapor directo con regulación a través del selector Black Mask (10 pasos).
- Precalentamiento.
- Mantenimiento.
- Enfriamiento rápido.
- Cámara de cocción AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.

- Protección del agua: IPX4.
- Toma USB.
- Sistema HACCP.
- Predisposición de sonda central. (Opción bajo pedido).
- Preparado para lavado automático. (Opción bajo pedido).
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Inicio diferido programable hasta 24 h.
- Capacidad de programar el mantenedor.
- Recetas programables: 100.
- Pies ajustables.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Hornos Eléctricos de Convección



MKF621BM



MKF1021BM



MKF1011CBM



MKF611CBM



Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel de control electrónico Black Mask de 7".
- Dos patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de usar.
- Temperatura de 30 a 270°C.
- 10 fases de cocción programables.
- Vapor directo con regulación a través del selector Black Mask (10 pasos).
- Precalentamiento.
- Mantenimiento.
- Enfriamiento rápido.
- Cámara de cocción AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección del agua: IPX4.
- Toma USB.
- Sistema HACCP.
- Predisposición de sonda central. (Opción bajo pedido).
- Preparado para lavado automático. (Opción bajo pedido).
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Inicio diferido programable hasta 24 h.
- Capacidad de programar el mantenedor.
- Recetas programables: 100.
- Pies ajustables.
- Hornos COMPACT disponen de lavado automático y sonda al corazón de serie.

MILLENNIAL
BLACK MASK



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Hornos Eléctricos de Convección



MKF711BM



MKF511BM



MKF1111BM



MKF2011BM



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **249**

Millennial Black Mask COMPACT - Gastronomía

Consulte **Accesorios y Complementos** págs. **262 a 264**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF611CBM	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	30 - 270	90 - 120	6 UDS. GN1/1	70,8	500x930x700	5.871
MKF1011CBM	380-400V/3 F/50-60Hz	15,4	30 - 270	90 - 120	10 UDS. GN1/1	95,2	500x930x970	7.997

Modelos COMPACT disponen de Lavado Automático y llevan de serie Sonda al Corazón monopunto. MKSCMO

Millennial Black Mask - Gastronomía

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	BANDEJAS (AxF) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF511BM	380-400V/3 F/50-60Hz	7,8	30 - 270	75 - 100	5 UDS. GN1/1	78,4	730x849x700	5.011
MKF711BM	380-400V/3 F/50-60Hz	10,4	30 - 270	105 - 140	7 UDS. GN1/1	96,0	730x849x850	6.479
MKF1111BM	380-400V/3 F/50-60Hz	15,5	30 - 270	165 - 220	11 UDS. GN1/1	113,8	730x849x1130	8.908
MKF2011BM	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	30 - 270	300 - 400	20 UDS. GN1/1	247,2	930x1035x1900	16.248
MKF621BM	380-400V/3 F/50-60Hz	15,5	30 - 270	180 - 270	6 UDS. GN2/1	108,3	850x1035x850	9.010
MKF1021BM	380-400V/3 F/50-60Hz	31,0	30 - 270	300- 450	10 UDS. GN2/1	40,4	850x1035x1130	11.338

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

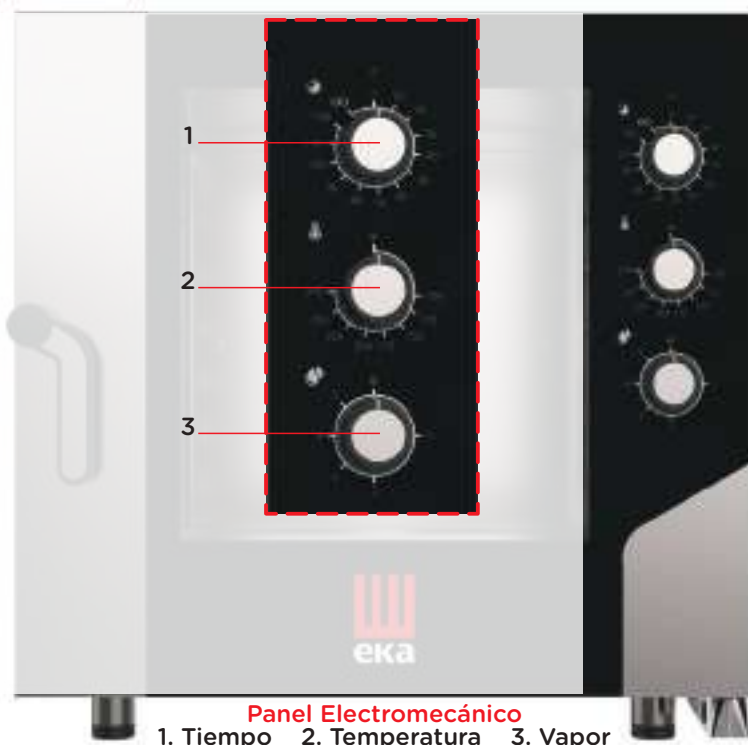
Consulte **Stock y Precio Actualizado**





Hornos a Gas de Convección

MILLENNIAL SMART



Panel Electromecánico

1. Tiempo 2. Temperatura 3. Vapor

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel electromecánico.
- Fácil de usar.
- Temporizador para cocinar de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 260°C.
- Vapor directo controlado por mando rotatorio (5 pasos).
- Cámara de cocción en AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección contra el agua: IPX4.
- Predisposición de lavado manual.
- Certificación CB.
- Paso de guías de 80 mm.
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pies ajustables.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Hornos a Gas de Convección



MKF464GS



MKF664GS



MKF1064GS



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 245 - 259

Millennial Smart Gas - Pastelería / Panadería

Consulte **Accesorios y Complementos** págs. **262 a 264**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF464GS	230V/1 F/50-60Hz	9,3	100 - 260	4 UDS. 600x400	102	850x1041x801	5.213
MKF664GS	230V/1 F/50-60Hz	13,5	100 - 260	6 UDS. 600x400	123	850x1041x951	6.276
MKF1064GS	230V/1 F/50-60Hz	18,0	100 - 260	10 UDS. 600x400	158	850x1041x1231	7.491

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.



Consulte Stock y Precio Actualizado





Hornos a Gas de Convección



MKF511GS



MKF711GS

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel electromecánico.
- Fácil de usar.
- Temporizador para cocinar de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 260°C.
- Vapor directo controlado por mando rotatorio (5 pasos).
- Cámara de cocción en AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección contra el agua: IPX4.
- Predisposición de lavado manual.
- Certificación CB.
- Paso de guías de 66, 68 y 80 mm. según modelos.

MILLENNIAL SMART



- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pies ajustables.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Hornos a Gas de Convección



MKF1111GS

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **245 - 261**

Millennial Smart Gas - Gastronomía

Consulte **Accesorios y Complementos** págs. **262 a 264**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF511GS	230V/1 F/50-60Hz	9,3	100 - 260	75 - 100	5 UDS. GN1/1	89	730x855x801	5.213
MKF711GS	230V/1 F/50-60Hz	13,5	100 - 260	105 - 140	7 UDS. GN1/1	108	730x855x951	6.276
MKF1111GS	230V/1 F/50-60Hz	17,5	100 - 260	165 - 220	11 UDS. GN1/1	141	730x855x1231	7.491

STOCK PERMANENTE

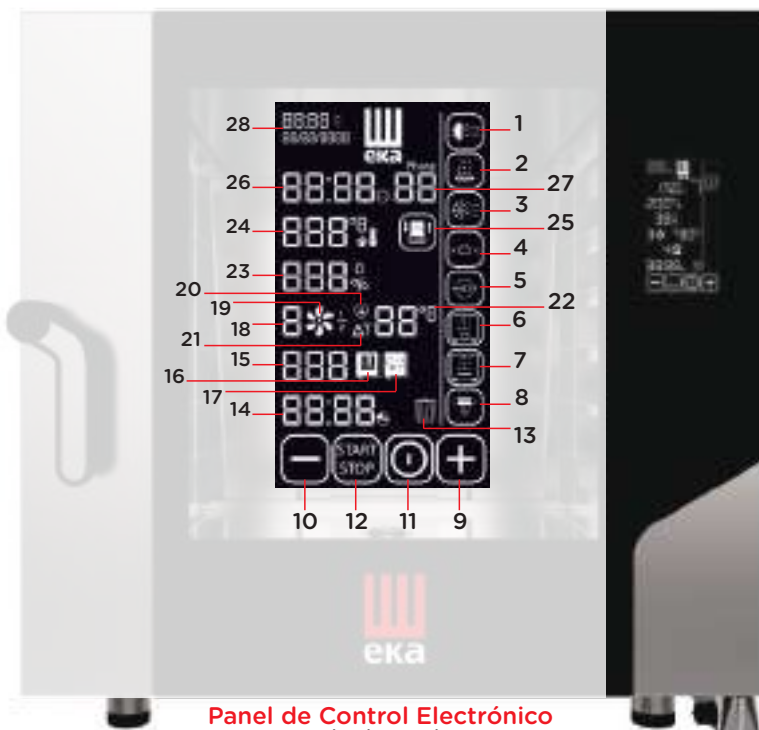
Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Hornos a Gas de Convección



Panel de Control Electrónico Black Mask

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Pre calentamiento | 16. Recetas de EKA |
| 2. Mantenimiento | 17. Recetas del Chef |
| 3. Enfriamiento rápido | 18. Velocidad del ventilador: |
| 4. Sistema de lavado | 19. Función de ventilador: |
| 5. HACCP | normal, semiestático, 1/2 potencia |
| 6. Fermentador | 20. Sonda al corazón |
| 7. Mantenedor de temperatura | 21. ΔT |
| 8. Alarma campana condensación | 22. Temperatura de sonda |
| 9. Más | 23. Vapor |
| 10. Menos | 24. Temperatura |
| 11. ON / OFF | 25. USB |
| 12. Inicio / Paro | 26. Tiempo de cocción |
| 13. Eliminar | 27. Fase de cocción |
| 14. Inicio diferido | 28. Hora y fecha |
| 15. Número de receta | |

MILLENNIAL BLACK MASK



Airflowlogic™

Airflowlogic™ de Tecnoeka es una innovación tecnológica patentada que, gracias a un protector de ventilador completamente rediseñado y un estudio profundo de la recirculación de aire dentro del horno, permite lograr una óptima cocción uniforme en todas las áreas del horno. Gracias a Airflowlogic™, la uniformidad se vuelve hoy una garantía para todos los que eligen excelencia.



Canal de aspiración.

Nueva geometría que combina estética y funcionalidad.

Flujo de aire uniforme en la cámara de cocción.

Distintos tamaños de los conductos de aspiración que permiten optimizar el flujo de aire en la cámara de cocción.

Humilogic™

Tecnoeka presenta Humilogic™, un nuevo sistema patentado con inserción de agua directamente en la parte posterior del ventilador que garantiza el logro de máximos niveles de humedad en la cámara de cocción para una cocina de vapor de calidad y una importante reducción de consumo. Humilogic™, donde el vapor se encuentra con el sabor y se mezcla con las formas de los alimentos, mejorando su fragancia y aroma.



Se genera vapor por el contacto de partículas de agua con las superficies calientes del aparato.

El movimiento centrífugo del ventilador permite la uniforme distribución de micropartículas de agua

Orificios de salida de agua.

El contacto de agua con las aspas del ventilador en movimiento genera gotas de nebulización.

Se introduce agua por la parte trasera del ventilador para humidificar la cámara de cocción

Hornos a Gas de Convección



MKF464GBM



MKF664GBM



MKF1664GBM



MKF1064GBM



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **245 - 255**

Millennial Black Mask Gas - Pastelería/Panadería

Consulte Accesorios y Complementos págs. **262 a 264**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF464GBM	230V/1 F/50-60Hz	9,3	30 - 260	4 UDS. 600x400	102	850x1041x801	6.782
MKF664GBM	230V/1 F/50-60Hz	13,5	30 - 260	6 UDS. 600x400	123	850x1041x951	7.795
MKF1064GBM	230V/1 F/50-60Hz	18,0	30 - 260	10 UDS. 600x400	158	850x1041x1231	9.819
MKF1664GBM	230V/1 F/50-60Hz	30,0	30 - 260	16 UDS. 600x400	277	930x1160x2060	18.222

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel de control electrónico Black Mask de 7".
- Dos patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de usar.
- Temperatura de 30 a 260°C.
- 10 fases de cocción programables.
- Vapor directo con regulación a través del selector Black Mask (10 pasos).
- Precalentamiento.
- Mantenimiento.
- Enfriamiento rápido.
- Cámara de cocción AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.

- Protección del agua: IPX4.
- Toma USB.
- Sistema HACCP.
- Predisposición de sonda central. (Opción bajo pedido).
- Preparado para lavado automático. (Opción bajo pedido).
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Inicio diferido programable hasta 24 h.
- Capacidad de programar el mantenedor.
- Recetas programables: 100.
- Pies ajustables.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Hornos a Gas de Convección



MKF511GBM



MKF1111GBM

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- Panel de control electrónico Black Mask de 7 ".
- Dos patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de usar.
- Temperatura de 30 a 260°C.
- 10 fases de cocción programables.
- Vapor directo con regulación a través del selector Black Mask (10 pasos).
- Precalentamiento.
- Mantenimiento.
- Enfriamiento rápido.
- Cámara de cocción AISI 304.
- Vidrio de puerta inspeccionable.
- Protección del agua: IPX4.
- Toma USB.
- Sistema HACCP.
- Predisposición de sonda central. (Opción bajo pedido).
- Preparado para lavado automático. (Opción bajo pedido).
- Recipiente de recogida de condensados, con desagüe en la puerta.
- Bisagra con cierre de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Inicio diferido programable hasta 24 h.
- Capacidad de programar el mantenedor.
- Recetas programables: 100.
- Pies ajustables.

MILLENNIAL
BLACK MASK



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Hornos a Gas de Convección



MKF711GBM



MKF2011GBM

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **245 - 257**

Millennial Black Mask Gas - Gastronomía

Consulte Accesorios y Complementos págs. **262 a 264**

MODELO	ALIMENTACIÓN (V/F/Hz)	POTENCIA (kW)	TEMPERATURA (°C)	COMIDAS	BANDEJAS (AxH) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKF511GBM	230V/1 F/50-60Hz	9,3	30 - 260	75 - 100	5 UDS. GN1/1	89	730x855x801	6.782
MKF711GBM	230V/1 F/50-60Hz	13,5	30 - 260	105 - 140	7 UDS. GN1/1	108	730x855x951	7.845
MKF1111GBM	230V/1 F/50-60Hz	17,5	30 - 260	165 - 220	11 UDS. GN1/1	141	730x855x1231	9.819
MKF2011GBM	230V/1 F/50-60Hz	30,0	30 - 260	300 - 400	20 UDS. GN1/1	277	930x1160x2060	18.272

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Campanas Condensación Hornos MILLENNIAL



MKKC4



MKKC5



MKKC610



MKKC610C



MKKC711



MKKC1620

Campanas Eléctricas de Condensación de Vapor para Hornos

MODELO	TIPO BANDEJAS	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKKC4	600x400	4	600	850x1045x308	1.974
MKKC5	GN1/1	5	600	730x860x308	1.873
MKKC610	600x400 - GN2/1	6 y 10	600	850x1045x308	1.974
MKKC610C	GN1/1	6 y 10(*)	600	500x942x308	1.772
MKKC711	GN1/1	7 y 11	600	730x860x308	1.873
MKKC1620	600x400 - GN1/1	16 y 20	600	930x1045x308	2.480

(*)Horno Compacto

Características Técnicas

- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial.
- La campana de condensación absorbe y condensa el vapor procedente de la chimenea del horno.
- Eliminan el vapor, calor, olores y humedad sin necesidad de una salida de humos.
- Eficiencia energética y atención al medio ambiente sin renunciar a la máxima potencia de aspiración.
- Fácil instalación. Puede efectuarse a posteriori.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Mantenedores y Fermentadores Hornos MILLENNIAL



MKL1064S



MKM1211



MKLM1064

Regenerador Mantenedor Eléctrico para Hornos

MODELO	COMPATIBLE HORNO	CAPACIDAD BANDEJAS	TEMPERATURA MANTENIMIENTO (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKM1211	Black Mask	12 UDS. GN1/1	65 - 85	600	730x875x770	3.492

Fermentador Eléctrico para Hornos

MODELO	COMPATIBLE HORNO	CAPACIDAD BANDEJAS	TEMPERATURA FERMENTACIÓN (°C)	TEMPERATURA MANTENIMIENTO (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MKLM1064	Black Mask	10 UDS. 600x400	20-40	65 - 85	1800	850x1030x770	3.796
MKL1064S	-	10 UDS. 600x400	30-60	No	2400	850x1030x770	2.885

Características Técnicas

Regenerador Mantenedor

- El mantenedor de temperatura le permitirá crear intervalos en las fases de preparación y servir los platos previamente cocinados preservando siempre todas las características organolépticas que hacen que sus platos sean únicos. Porque los ritmos frenéticos de la cocina durante el servicio nunca deben afectar la calidad de la experiencia de sus clientes.
- Complemento perfecto para hornos ideal para comedores, catering, restaurantes y hoteles.
- Garantiza la conservación de los alimentos sin que se sequen o se enfríen a una temperatura entre +65°C y +85°C.
- Distancia entre guías de 75 mm.
- Apto para bandejas GN1/1 o 600x400 mm (según modelo) con distancia entre guías de 75 mm.
- Sólo funciona con hornos BLACK MASK.

Fermentador

- Complemento perfecto para una rápida y controlada fermentación de croissants, pan y bollería en general.
- Apto para bandejas 600x400.
- Distancia entre guías de 85 mm.
- MKL1064S funciona de forma independiente.
- MKLM1064: Sólo funciona con hornos BLACK MASK.

STOCK PERMANENTE

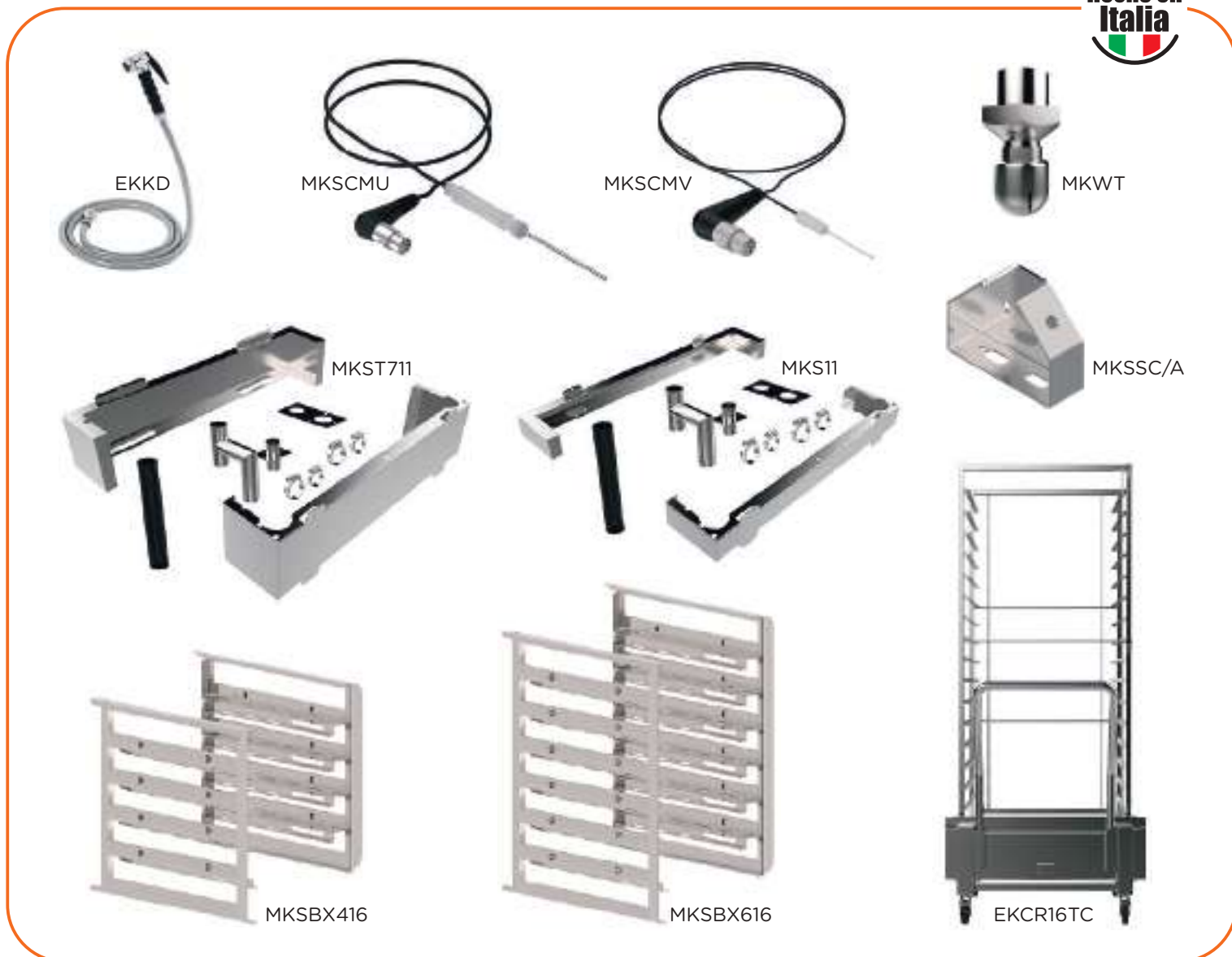
Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Complementos Hornos MILLENNIAL



Complementos para Hornos

MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO (EUR)
EKKD	Kit ducha con soporte	384
MKSCMO	Sonda al corazón monopunto	291
MKSCMU	Sonda al corazón multipunto (3 puntos)	518
MKSCMV	Sonda al corazón para cocción al vacío	550
MKSSC/A	Soporte sonda al corazón	113
MKWT	Sistema de lavado automático	809
MKS64	Kit superposición horno de 55 mm <small>(MKF464 superpuesto a MKF464 o MKFI064 - MKF664 superpuesto a MKF664 - MKFI064 superpuesto a MKLM1064 o MKLI064S - MKF621 superpuesto a MDF621)</small>	744
MKST664	Kit superposición horno de 180 mm <small>(MKF664 superpuesto a MKLM1064 o MKLI064S)</small>	744
MKS11	Kit superposición horno de 55 mm <small>(MKF511 superpuesto a MKF511 o MKFI111 - MKF711 superpuesto a MKF711 - MKFI111 superpuesto a MKMI211)</small>	744
MKST711	Kit superposición horno de 180 mm <small>(MKF711 superpuesto a MKMI211)</small>	744
MKS11C	Kit superposición horno compacto de 55 mm <small>(MKF611C superpuesto a MKF611C)</small>	744
MKSBX416	Kit soportes laterales bivalentes capacidad 4 bandejas GN1/1 - 600x400 mm	518
MKSBX616	Kit soportes laterales bivalentes capacidad 6 bandejas GN1/1 - 600x400 mm	679
MKSBX1016	Kit soportes laterales bivalentes capacidad 10 bandejas GN1/1 - 600x400 mm	1.051
EKCR16TC	Carro horno pastelería 16 bandejas 600x400 mm	2.075
EKCR20TC	Carro horno gastronomía 20 bandejas GN1/1	2.176

STOCK PERMANENTE Plazo de entrega 2/3 días hábiles | Resto de modelos 20/25 días hábiles.

Consulte Stock y Precio Actualizado

266 MAQUINARIA
 DE COCCIÓN
312 AUXILIAR



-  **Línea AVEIRO**
-  **Línea BADAJOZ**
-  **Línea CÓRDOBA**
-  **Línea ESTAMBUL**
- Línea PEKÍN**
-  **Línea TOLEDO**

- Tostadores Eléctricos
- Salamandras Eléctricas
- Cocinas a Gas
- Paelleros a Gas
- Freidoras Eléctricas
- Frytops a Gas
- Barbacoas a Gas
- Planchas a Gas



- Baños María
- Gofreras
- Creperas
- Asadores Kebab
- Máquinas de Perritos
- Cocedores de Pasta
- Calentadores de Fritos
- Calentadores de Leche
- Termos de Leche
- Ollas Eléctricas
- Fuentes de Chocolate
- Muebles Calientes
- Vitrinas Calientes
- Freidoras de Churros
- Dosificadoras de Churros

Línea AVEIRO

Tostadores Eléctricos



TE3T



TE3



TE2T



TE2

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 269

Tostador Eléctrico Slim Line con Resistencias de Cuarzo

MODELO	TEMPORIZADOR	NIVELES	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES PARRILLA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TE2	No	2	1,80	230	245x200	355x255x400	206
TE2T	Sí	2	1,80	230	245x200	355x255x400	219
TE3	No	3	2,40	230	245x200	355x255x505	244
TE3T	Sí	3	2,40	230	245x200	355x255x505	257

Características Técnicas

- Fabricado en Europa con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Diseño elegante Slim Line.
- Resistencias en tubos de cuarzo con terminales reforzados en los extremos.
- Equipados con temporizador de 15 minutos (Modelos T).
- Interruptores luminosos para funcionamiento de resistencias por niveles. Así se consigue un ahorro importante de consumo.
- Parrillas extraíbles sobre guías.
- Cajón recogemigas.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Tostadores Eléctricos



TD2T



TS1T



TD2 SUPER

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **268**

Tostador Eléctrico con Resistencias de Cuarzo

MODELO	TEMPORIZADOR	NIVELES	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES PARRILLA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TS1	No	1	2,00	230	370x200	530x290x250	206
TS1T	Sí	1	2,00	230	370x200	530x290x250	219
TD2	No	2	3,00	230	370x200	530x290x370	244
TD2T	Sí	2	3,00	230	370x200	530x290x370	257
TD2 SUPER	No	2	3,60	230	520x200	690x290x370	309
TD2T SUPER	Sí	2	3,60	230	520x200	690x290x370	334

Características Técnicas

- Fabricado en Europa con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable.
- Diseño elegante.
- Resistencias en tubos de cuarzo con terminales reforzados en los extremos.
- Equipados con temporizador de 15 minutos (Modelos T).
- Interruptores luminosos para funcionamiento de resistencias por niveles. Así se consigue un ahorro importante de consumo.
- Parrillas extraíbles sobre guías.
- Cajón recogemigas.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Tostadores de Túnel



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 271 - 272

Tostador Eléctrico de Cinta

MODELO	TIPO DESCARGA	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES COCCIÓN (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MET-300	Horizontal - Vertical	2,25	230	260x350x80	368x418x387	716
MET-450	Horizontal - Vertical	2,60	230	350x350x80	460x420x390	812

Características Técnicas

- Ideal para la preparación de tostadas para el desayuno o autoservicio, tanto en restaurantes como en cafés, hoteles, albergues y panaderías.
- La cubierta está fabricada en acero inoxidable, el interior en aluminio
- Cinta transportadora en acero inoxidable con velocidad de avance regulable
- Resistencias blindadas en acero inoxidable en parte superior e inferior con conexión independiente
- Cuatro pies de acero inoxidable regulables en altura procuran la estabilidad necesaria en cualquier superficie.
- Para facilitar la limpieza, este modelo tiene un compartimento extraíble. Éste recibe las migas durante el funcionamiento, puede extraerse fácilmente y ser limpiado tras el uso.
- El pan puede ser expulsado a elección, bien por una salida en la parte delantera del dispositivo, bien por una bandeja auxiliar posterior.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Tostadores Eléctricos



TV375



TV210

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **270 - 272**

Tostador Vertical Eléctrico de Túnel

MODELO	TIPO	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES COCCIÓN (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TV210	Vertical	2,20	230	210x500x75	430x570x435	1.157
TV375	Vertical	4,00	230	375x500x75	595x570x435	1.440

Características Técnicas

- Especialmente diseñado y fabricado para grandes producciones, como Buffets y Hoteles.
- Fabricado en Europa con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Diseño elegante.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Equipados con regulador de velocidad.
- Control independiente de nivel de resistencias.
- Cinta de transporte en acero inoxidable.
- Boca de entrada de 21 cm. de ancho en modelo TV210 y 37,5 cm. en modelo TV375.
- Bandeja superior de acero inoxidable.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Tostadores de Túnel



TCH210

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 270 - 271

Tostador Eléctrico de Túnel

MODELO	TIPO	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES COCCIÓN (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TCH210	Horizontal	3,00	230	210x500x75	750x440x250	1.312
TCH375	Horizontal	4,00	230	375x500x75	750x630x315	1.440

Características Técnicas

- Especialmente diseñado y fabricado para grandes producciones, como Buffets y Hoteles.
- Fabricado en Europa con materiales de alta calidad.
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Diseño elegante.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Equipados con regulador de velocidad.
- Control independiente de nivel de resistencias.
- Cinta de transporte en acero inoxidable.
- Boca de entrada de 21 cm. de ancho en modelo TCH210 y 37,5 cm. en modelo TCH375.
- Bandeja superior de acero inoxidable.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Salamandras Eléctricas



Salamandra Eléctrica Cabezal Elevable

MODELO	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	ANCHURA REJILLA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ES-600L	4,0	230	590x320	600x510x520	806

Características Técnicas

- Ideal para tostar, gratinar, caramelizar y mucho más.
- Facilita el trabajo en grandes cocinas, en el sector de la gastronomía y hostelería. Sobre la rejilla de la salamandra podrás colocar, platos, platillos de postre o cazuelas de barro, y exponerlos así a los elementos calefactores superiores. De esta forma no solamente podrás elaborar y perfeccionar tus platos, sino también mantenerlos calientes a la temperatura perfecta.
- Permite el desplazamiento del cabezal superior Con ayuda de un asidero de plástico duro resistente al calor, podrás subir o bajar la parte superior de la salamandra, y de esta forma adaptar la potencia de calentamiento de forma óptima a los requisitos necesarios.
- Está fabricada en acero inoxidable de alta calidad. Los componentes del control, como el asidero o el regulador de temperatura, son de plástico robusto, lo que se reduce considerablemente la transmisión del calor durante el funcionamiento.
- La rejilla de grill de la salamandra está rodeada por una amplia bandeja colectora para grasa o migas. De esta forma podrás preparar carne o pan directamente sobre la rejilla. La limpieza posterior se efectúa de manera especialmente simple y rápida, retirando los elementos extraíbles.
- Dispone de dos indicadores luminosos, que se encuentran en la parte frontal, junto al regulador de temperatura. Estos indicadores muestran si el dispositivo está encendido o apagado, así como si ha alcanzado la temperatura deseada. Con el regulador de temperatura puede seleccionarse la temperatura de las resistencias superiores. Dependiendo de la altura existen distintos rangos de temperatura.
- Los pies de goma procuran al aparato la estabilidad y la seguridad necesarias.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Salamandras Eléctricas



S6535I



S4530T

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **273**

Salamandra Eléctrica

MODELO	RESISTENCIA SUPERIOR	RESISTENCIA INFERIOR	TEMPORIZADOR	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PARRILLAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
S4530T	Sí	No	Sí	2,20	230	450x300x200	600x300x360	322
S4535I	Sí	Sí	No	3,50	230	450x350x240	600x360x360	412
S6535I	Sí	Sí	No	4,50	230	650x350x240	800x360x360	489

Características Técnicas

- Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.
- Construidos en acero inoxidable.
- Resistencia Blindada en acero inoxidable.
- Piloto testigo de funcionamiento.
- Rejilla desmontable y regulable a 2 niveles de cocción.
- Cajón recogemigas.
- Regulador de potencia.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Freidoras Eléctricas



EF-6L



EF-6L-2



EF-8L-2



EF-8L

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **184 · 276 · 277**

Freidora Eléctrica sin Grifo de Vaciado

MODELO	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EF-6L	6	3,00	230	180x230x100	265x420x290	145
EF-6L-2	6+6	3,00+3,00	230	180x230x100	550x420x290	289
EF-8L	8	3,25	230	185x240x145	265x420x340	189
EF-8L-2	8+8	3,25+3,25	230	185x240x145	550x420x340	379

Características Técnicas

- Diseñada para uso profesional. Ideal para tu restaurante o bar, con ella ofrecerás extraordinarias experiencias gastronómicas.
- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, por lo que es resistente a la corrosión.
- El termostato de alta sensibilidad regula el calor de la cuba de aceite de manera constante a la temperatura seleccionada hasta 190°C. No solo garantiza una alta seguridad sino también una alta longevidad del dispositivo.
- Equipadas con contactor.
- Alta seguridad gracias a su termostato de seguridad con corte a 210°C con rearme manual desde el exterior, y por su microinterruptor de seguridad que evita que la resistencia siga funcionando cuando se extrae el cabezal.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento y potencia que permite a la freidora llegar rápidamente a la temperatura óptima de trabajo.
- Cuba de aceite extraíble con bordes redondeados. De este modo, se puede extraer la grasa y limpiar la cuba de aceite a mano o en el lavavajillas.
- Equipada con patas de goma antideslizantes que proporcionan mayor estabilidad.
- Incluye tapa de acero inoxidable.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Freidoras Eléctricas



EF-101V



EF-102V



EF-162V



EF-161V

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 184 · 275 · 277

Freidora Eléctrica con Grifo de Vaciado

MODELO	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EF-101V	8	3,00	230	200x220x100	280x470x345	239
EF-102V	8	3,00+3,00	230	200x220x100	570x470x345	459
EF-161V	12	5,00	230	230x250x120	336x530x385	280
EF-162V	12	5,00+5,00	230	230x250x120	686x530x385	541

Características Técnicas

- Diseñada para uso profesional. Ideal para tu restaurante o bar, con ella ofrecerás extraordinarias experiencias gastronómicas.
- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, por lo que es resistente a la corrosión.
- El termostato de alta sensibilidad regula el calor de la cuba de aceite de manera constante a la temperatura seleccionada hasta 190°C. No solo garantiza una alta seguridad sino también una alta longevidad del dispositivo.
- Equipadas con contactor.
- Alta seguridad gracias a su termostato de seguridad con corte a 210°C con rearme manual desde el exterior, y por su microinterruptor de seguridad que evita que la resistencia siga funcionando cuando se extrae el cabezal.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento y potencia que permite a la freidora llegar rápidamente a la temperatura óptima de trabajo.
- Interruptor de encendido / apagado para controlar la fuente de alimentación principal y la luz indicadora de estado "ON".
- Cuba de aceite fija con cantos redondeados, lo que facilita enormemente la limpieza.
- El vaciado de aceite se realiza de manera sencilla y rápida mediante el grifo integrado.
- Equipada con patas de goma antideslizantes que proporcionan mayor estabilidad.
- Incluye tapa de acero inoxidable.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Freidoras Eléctricas



EF-162VC



EF-161VC

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **184 · 275 · 276**

Freidora Eléctrica con Mueble

MODELO	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EF-161VC	12	5,00	230	230x250x100	360x530x910	496
EF-162VC	12+12	5,00+5,00	230	230x250x100	740x550x910	951

Características Técnicas

- Diseñada para uso profesional. Ideal para tu restaurante o bar, con ella ofrecerás extraordinarias experiencias gastronómicas.
- Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, por lo que es resistente a la corrosión.
- El termostato de alta sensibilidad regula el calor de la cuba de aceite de manera constante a la temperatura seleccionada hasta 190°C. No solo garantiza una alta seguridad sino también una alta longevidad del dispositivo.
- Equipadas con contactor.
- Alta seguridad gracias a su termostato de seguridad con corte a 210°C con rearme manual desde el exterior, y por su microinterruptor de seguridad que evita que la resistencia siga funcionando cuando se extrae el cabezal.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento y potencia que permite a la freidora llegar rápidamente a la temperatura óptima de trabajo.
- Interruptor de encendido / apagado para controlar la fuente de alimentación principal y la luz indicadora de estado "ON".
- Cuba de aceite fija con cantos redondeados, lo que facilita enormemente la limpieza.
- El vaciado de aceite se realiza de manera sencilla y rápida mediante el grifo integrado en la base de la cuba con acceso desde el interior del mueble.
- Equipada con patas de acero inoxidable con regulación en altura.
- Incluye tapa de acero inoxidable.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Freidoras a Gas



GF-182



GF-181

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **183**

Freidora a Gas Sobremesa

MODELO	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GF-181	17	12,00	230x270x130	320x630x645	595
GF-182	17+17	12,00+12,00	230x270x130	640x630x645	1.141

Características Técnicas

- Diseñado y desarrollado con tecnología avanzada.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Quemador en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad con llama piloto y termopar.
- Encendido electrónico mediante pila y bujía de chispas.
- Regulación termostática de la temperatura.
- Alarma con sonido si se apaga.
- Visor para comprobación de ignición de gas.
- Patas regulables en altura.
- El vaciado de aceite se realiza de manera sencilla y rápida mediante el grifo integrado.
- Sólo válidas para gas butano / propano.
- Certificado CE.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Freidoras de Pastelería



FP30L



FP16L

Freidora Especial Pastelería

MODELO	CAPACIDAD ACEITE (L)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FP16L	16	9,0	400	465x225x105	530x460x370	777
FP30L	30	15,0	400	570x415x105	650x665x370	1.000

Características Técnicas

- Freidoras especiales para pastelería con diseño sencillo y eficaz.
- Equipos trifásicos de gran potencia con contactor.
- Construidos en acero inoxidable.
- Resistencia Blindada en acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable de trabajo 190°C.
- Termostato de seguridad 240°C.
- Equipadas con grifo para vaciado de aceite.
- Terminales faston en acero inoxidable.
- Interruptor de encendido / apagado para controlar la fuente de alimentación principal y la luz indicadora de estado "ON".

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Cuecepastas



CP77L



CP7L

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 186

Cuecepasta Eléctrico Profesional

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	MEDIDAS CESTAS (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CP7L	7	30 - 110	3,2	230	95x125x130	270x460x370	329
CP77L	7	30 - 110	3,2+3,2	230	95x125x130	530x460x370	632

Características Técnicas

- Cuecepasta eléctrico profesional de sobremesa con cubeta GN1/2.
- El dispositivo de cocción es ideal para restaurantes y puestos de comida rápida, y te ayudará a optimizar los procesos de producción de manera sostenible.
- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble.
- Interruptor de encendido / apagado para controlar la fuente de alimentación principal y la luz indicadora de estado "ON".
- Termostato de regulación (hasta 110°C) e indicador luminoso para mostrar el funcionamiento del termostato.
- Termostato de seguridad de gran calidad con rearme manual.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Fácil de limpiar gracias a su fabricación en acero inoxidable y su grifo de drenaje integrado en cada cuba.
- Se suministra con 3 cestas de acero inoxidable por cuba.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Cocinas Inducción



NUEVO



IC-50A



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 282

Cocina Inducción Sobremesa

MODELO	NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA (°C)	TEMPORIZADOR (min)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IC-50A	10	60-240	0-120	5000	230	6,8	400x515x195	306

Características Técnicas

- Placa de inducción de sobremesa, ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- La placa de inducción Profesional tiene una carcasa de acero inoxidable y, gracias a su reconocimiento automático de sartenes y ollas, es apta para utensilios con un diámetro de base de hasta 32 cm.
- Fácil de manejar con panel táctil, pantalla LCD y temporizador.
- Equipada con una placa vitrocerámica de 4 mm de espesor de muy alta resistencia y gran calidad.
- La placa tiene una bobina de cobre de 22 cm y es adecuada para sartenes y ollas de 12-26 cm aptas para inducción.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Fácil de limpiar y mantener la superficie lisa.
- Equipada con un mecanismo para evitar el sobrecalentamiento. Y, gracias al bloqueo de seguridad, podrá utilizar y guardar el aparato de forma segura.

Consulte Stock y Precio Actualizado 

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Cocinas Inducción



NUEVO



EMPSIND010

EMPSIND020

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 281

Cocina Inducción Sobremesa

MODELO	NIVELES POTENCIA	TEMPERATURA (°C)	TEMPORIZADOR (h)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSIND010	10	60-240	0-24	3,5	230	9	400x420x120	679
EMPSIND020	10	60-240	0-24	3,5+3,5	230	18	790x420x120	1.149

Características Técnicas

- Placa de inducción de sobremesa, ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable embutido en una sola pieza que le confiere una gran robustez y durabilidad.
- Diseño elegante y profesional.
- Fácil de manejar con pantalla LCD y temporizador.
- Equipada con una placa vitrocerámica de 4 mm. de espesor de muy alta resistencia y gran calidad.
- La placa tiene una bobina de cobre de 22 cm. y es adecuada para sartenes y ollas de 12-26 cm. aptas para inducción.
- Indicadores de funcionamiento y alimentación.
- Fácil de limpiar y mantener la superficie lisa.
- Equipada con un mecanismo para evitar el sobrecalentamiento.
- Cumple las regulaciones CE.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea RIOJA

Cocinas Eléctricas Oscilantes



frucosol



BC100



Cocina Eléctrica Oscilante

MODELO	DIÁMETRO CAZUELA (mm)	VELOCIDAD GIRO (rpm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BC100	De 225 a455	0-240	2050	230	12	360x460x220	1.155

Características Técnicas

- Nuestra máquina para cocinar es la solución perfecta, crea un constante movimiento circular que es idéntico al que haríamos con la mano, solo que es constante, excéntrico y permanente.
- Ideal para ligar salsas, como puede ser el bacalao al pil pil o cualquier otra que precise remover de forma constante y prolongada emulsionado los ingredientes.
- Está fabricada en acero inoxidable y dispone de patas regulables. Sus sujeciones laterales se adaptan a distintas cazuelas o recipientes.
- En esta máquina podrás hacer también todo tipo de guisos y platos que necesitan hacerse a fuego lento, poco a poco y con movimiento. Como pueden ser calderetas, guisos de caza, arroces melosos, callos o patatas en salsa, manteniéndolos calientes en todo momento.
- Permite ajustar la velocidad de giro
REGULACIÓN DE LA INTENSIDAD DEL MOVIMIENTO DE 0-240 RPM.
CREANDO SIEMPRE UN MOVIMIENTO CIRCULAR CONSTANTE, EXCÉNTRICO Y PERMANENTE.
- Tradicional movimiento de cazuela
CONSTANTE MOVIMIENTO CIRCULAR Y CONSTANTE, IDÉNTICO AL DE AGITAR Y MENEAR QUE SE REALIZA DE FORMA MANUAL.
- Adaptable a distintas cazuelas y cacerolas.
LAS SUJECIONES LATERALES PERMITEN ACOPLAR LAS DIFERENTES CAZUELAS, CACEROLAS Y DEMÁS RECIPIENTES QUE DESEE EMPLEAR PARA COCINAS LOS DIFERENTES PLATOS.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Cocinas Auxiliares



EMPSKG020

EMPSKG010

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 178

Cocina a Gas Auxiliar

MODELO	FUEGOS	POTENCIA FUEGOS (kW)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPSKG010	1	3,5	3,5	8	400x420x160	360
EMPSKG020	2	3,5+3,5	7,0	16	790x420x160	616

Características Técnicas

- Cocina a gas de sobremesa, ideal para cocinas, zonas de apoyo o para cocciones fuera de nuestro espacio habitual como show cookings, caterings exteriores, celebraciones o eventos.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable embutido en una sola pieza que le confiere una gran robustez y durabilidad.
- Diseño elegante y profesional.
- Parrillas de hierro fundido.
- Quemador de doble corona con válvula de seguridad y termopar.
- Apto para uso de ollas y sartenes de Ø400 mm.
- Se suministran predisuestas para gas propano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Cumple las regulaciones CE.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Paelleros Industriales



EMPYR60



EMPYR80

Paellero Industrial a Gas

MODELO	QUEMADORES	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPYRG60	2	27,24	60	600x800x500	806
EMPYRG80	3	31,25	80	700x915x560	1.264

Características Técnicas

- Estructura y carrocería en acero inoxidable.
- Quemadores de alta potencia con válvula de seguridad y termopar.
- Estructura muy robusta y estable para soportar mucho peso.
- Parrillas de hierro fundido.
- Ideal para uso de ollas de gran capacidad y paelleros de grandes dimensiones.
- Se suministran predisuestas para gas propano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.
- Cumple las regulaciones CE.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado




Línea PEKÍN

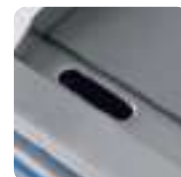
Frytops a Gas



GGN-500



GG-600



GG-750



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 287 · 288 · 289

Frytop a Gas Acero Rectificado 12 mm

MODELO	ESPESOR PLACA (mm)	VÁLVULAS GAS	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES PLACA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GGN-500	12	1	2,7	496x398	500x530x305	412
GG-600	12	2	5,4	596x398	655x570x370	571
GG-750	12	2	5,4	746x398	805x570x370	592

Características Técnicas

- Placa de asar en acero rectificadado de 12 mm de espesor.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad con diseño elegante y construcción robusta.
- Dotadas de quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido automático por piezoeléctrico, cómodo y duradero.
- Cajón recograsas en acero inoxidable encastrado en el mueble.
- Peto trasero y lateral en acero inoxidable.
- Certificado CE.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Frytops a Gas



GGN-500D



GG-600D



GG-750D



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **286 · 288 · 289**

Frytop a Gas Acero Rectificado 16 mm con Recubrimiento con Cromo Duro

MODELO	ESPESOR PLACA (mm)	VÁLVULAS GAS	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES PLACA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GGN-500D	16	1	2,7	496x398	500x530x305	531
GG-600D	16	2	5,4	596x398	655x570x370	689
GG-750D	16	2	5,4	746x398	805x570x370	761

Características Técnicas

- Placa de asar en acero rectificado de 16 mm de espesor con baño de cromo duro.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad con diseño elegante y construcción robusta.
- Dotadas de quemadores de gas de gran eficiencia y válvulas de gas de alta calidad que proporcionan una gran potencia y seguridad.
- La válvula de gas dispone de un control de llama alta/baja y dispositivo de seguridad antifallo de llama.
- Sistema de encendido automático por piezoeléctrico, cómodo y duradero.
- Cajón recograsas en acero inoxidable encastrado en el mueble.
- Peto trasero y lateral en acero inoxidable.
- Certificado CE.
- Se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Planchas Eléctricas



EG-818



EG-360



EG-820

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 286 · 287 · 289

Plancha Eléctrica Acero Rectificado

MODELO	ESPESOR PLACA (mm)	MANDOS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES PLACA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EG-360	8	1	2,0	230	356x385	360x460x220	196
EG-818	8	1	3,0	230	550x350	550x450x240	214
EG-820	8	2	4,3	230	730x400	740x490x240	326

Características Técnicas

- Ideal para preparar gran variedad de platos, adecuado para restaurantes, bares, venta ambulante.
- Acabado robusto y de alta calidad. Su carcasa está fabricada en acero inoxidable de gran durabilidad.
- Superficie lisa de la parrilla de acero rectificado.
- Está equipada con un protector contra salpicaduras y, por lo tanto, protege eficazmente las paredes y el entorno contra la grasa.
- Potentes resistencias que permite a la plancha alcanzar muy rápidamente la temperatura de trabajo de entre 50 y 300°C.
- Mediante el control del termostato totalmente automático, la temperatura se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
- Dispositivo especial de drenaje, el exceso de grasa o aceite cae directamente a la bandeja colectora. Esta bandeja recoge grasas es extraíble, por lo que garantiza una limpieza simple y rápida.
- Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

Planchas Eléctricas



EG-820D



EG-818D



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **286 · 287 · 288**

Plancha Eléctrica Acero con Recubrimiento con Cromo Duro

MODELO	ESPESOR PLACA (mm)	MANDOS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES PLACA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EG-818D	10	1	3,0	230	550x350	550x450x240	327
EG-820D	10	2	4,3	230	730x400	740x490x240	472

Características Técnicas

- Ideal para preparar gran variedad de platos, adecuado para restaurantes, bares, venta ambulante.
- Acabado robusto y de alta calidad. Su carcasa está fabricada en acero inoxidable de gran durabilidad.
- Superficie lisa de la parrilla de acero rectificadas.
- Está equipada con un protector contra salpicaduras y, por lo tanto, protege eficazmente las paredes y el entorno contra la grasa.
- Potentes resistencias que permite a la plancha alcanzar muy rápidamente la temperatura de trabajo de entre 50 y 300°C.
- Mediante el control del termostato totalmente automático, la temperatura se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
- Dispositivo especial de drenaje, el exceso de grasa o aceite cae directamente a la bandeja colectora. Esta bandeja recoge grasas es extraíble, por lo que garantiza una limpieza simple y rápida.
- Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Planchas Grill Eléctricas



Plancha Grill Eléctrica

MODELO	MANDOS	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES PLACA INFERIOR (AxF) mm	DIMENSIONES PLACA SUPERIOR (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
PG-811	1	1,8	230	240x240	204x214	305x365x210	238
PG-812	1	2,2	230	360x240	338x218	430x365x210	306
PG-813	2	3,6	230	500x240	2x (204x215)	565x365x210	468

Características Técnicas

- El grill eléctrico de contacto ha sido concebido para su uso profesional. Para preparar carne, bocadillos, paninis y verduras
- Acabado de alta gama y por su diseño compacto que permite ubicarlo en cualquier lugar.
- Cubierta exterior está hecha de acero inoxidable, por lo que se limpia muy fácilmente. Además, cuenta con dos placas de contacto acanaladas que dan un aspecto rústico a los alimentos.
- Asa recubierta de plástico termoaislante, garantiza un manejo seguro y sin riesgo de quemaduras.
- Alcanza una temperatura de trabajo de aproximadamente 205°C en tan solo 6 minutos y una temperatura máxima de casi 300°C.
- Mediante el control del termostato totalmente automático, la temperatura se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
- Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición segura y estable sobre cualquier superficie.
- Grandes placas de contacto fabricadas en hierro fundido esmaltado y ondulado. Este material reparte el calor de forma homogénea por todos los alimentos, lo que da unos resultados inmejorables. Las resistentes placas tienen una larga vida útil y se limpian muy fácilmente con una bayeta o un cepillo.
- Potente resistencias que hacen que el grill alcance la temperatura de servicio en un corto periodo de tiempo, por lo que es perfecto para preparar platos.
- Equipado con una bandeja recoge grasa extraíble de acero inoxidable: la grasa sobrante fluye por un dispositivo de vaciado hasta depositarse en dicha bandeja sin llegar a contaminar, por tanto, los alimentos que aún se están cocinando. Se puede sacar fácilmente y limpiar por separado.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

Gofreras



WF-2210



WF-2210-2

Gofreras Eléctricas

MODELO	CAPACIDAD GOFRES	MEDIDA GOFRE mm	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (kW)	DIM. TRABAJO (AxF) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WF-2210	2	100x165	50 / 300	1,5	250x250	300x380x270	251
WF-2210-2	4	100x165	50 / 300	1,5 + 1,5	2x (250x250)	630x380x270	479

Características Técnicas

- Máquina para hacer gofres que está preparada para satisfacer las necesidades de los profesionales del sector de la hostelería gofrerías, feriantes, restaurantes, bares...
- Carcasa del aparato está fabricada en acero inoxidable robusto y resistente.
- Placa de cocción hecha de hierro fundido esmaltada para mayor durabilidad que se calienta mediante resistencias eléctricas.
- Interruptor de encendido e indicadores luminosos de funcionamiento.
- Control de temperatura de la placa mediante termostato graduable de 50 a 300°C.
- Temporizador hasta un máximo de 5 minutos.
- Extracción sencilla del gofre gracias a su capa antiadherente.
- Mangos con revestimiento termoaislante que garantiza un manejo sencillo de la máquina.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo esta contra arañazos y marcas.
- Voltaje: 220-240V.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



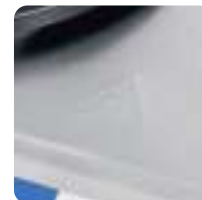


Línea PEKÍN

Creperas



EC-1



EC-2



Crepera Eléctrica

MODELO	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (KW)	PLACA COCCIÓN (Ø) mm	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EC-1	50 / 300	3	400	450x480x230	263
EC-2	50 / 300	3 + 3	400 + 400	900x480x230	523

Características Técnicas

- Crepera profesional ideal para todo tipo de locales de restauración, le permitirá preparar exquisitos crepes en un abrir y cerrar de ojos.
- Placa de cocción de 40 cm de diámetro fabricada en hierro fundido con recubrimiento de esmalte, lo que aporta la robustez necesaria para un uso intensivo.
- Moderno y compacto diseño con una estructura muy resistente y fácil de limpiar, gracias al uso de acero inoxidable en su fabricación.
- Control de temperatura de la placa mediante termostato graduable de 50 a 300°C.
- Dispone de una bandeja recoge grasas y de un indicador de encendido y otro de calentamiento.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo esta contra arañazos y marcas.
- El aislante interno dirige todo el calor a la plancha de cocción, manteniendo baja la temperatura de la carcasa.
- Incluye una espátula que permitirá distribuir la masa de forma uniforme.
- Voltaje: 220-240V.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Asadores Kebab


OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 294 · 295

Asador Kebab a Gas

MODELO	QUEMADORES	MEDIDA ESPADA (mm)	VELOCIDAD ROTACIÓN (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GSG-950	4	610	2,5	230	15,3	32	525x630x950	850
GSG-1050A	5	710	2,5	230	19,3	36	525x630x1050	1.029

Características Técnicas

- Nuestra serie económica de asadores de kebab a Gas, diseñada para poder ofrecer soluciones con gran fiabilidad al mejor precio.
- Parrilla profesional para Doner / Gyros / Kebab / Shawarma equipada con 4 quemadores de gas con rejilla protectora de acero inoxidable.
- Temperatura regulable individualmente para cada quemador.
- Piedras del quemador de cerámica de alta resistencia.
- Cuenta con espada ajustable para insertar la pieza de carne a cortar.
- Fabricado en acero inoxidable tanto su estructura, pincho y plato de carne . Carcasa, espada y placa de carne de acero inoxidable.
- Equipado con bandeja de goteo de acero inoxidable.
- Motor protegido, fiable y de alta durabilidad situado en la parte inferior con giro en ambos sentidos.
- De serie preparado para GLP (propano / butano). Se suministra por separado los inyectores para el cambio a Gas natural, el cual debe realizarla siempre un profesional.

• **RÁPIDO Y FÁCIL DE LIMPIAR:** Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos pueden retirarse y limpiarse con un paño húmedo, agua tibia y un poco de detergente. Las piezas separadas también se pueden lavar en el lavavajillas.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Asadores Kebab



NUEVO



EMPDN151



EMPDN221

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 293 - 295

Asador Kebab a Gas

MODELO	QUEMADORES	LONGITUD ESPADA (mm)	POTENCIA (kW)	VEL. ROTACIÓN (rpm)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPDN221	4	811	14,00	2,5	230	41	630x831x1163	914
EMPDN151	4	811	14,00	2,5	230	41	568x707x1158	1.096

Características Técnicas

- Fabricado en Turquía por fabricante de reconocido prestigio internacional y que cuenta con más de 40 años de experiencia.
 - Asadores de kebab a Gas diseñados para poder ofrecer soluciones con gran fiabilidad al mejor precio.
 - Parrilla profesional para Doner / Gyros / Kebab / Shawarma. Equipada con 4 quemadores de gas con rejilla protectora de acero inoxidable
 - Temperatura regulable individualmente para cada quemador.
 - Piedras del quemador de cerámica de alta resistencia.
 - Cuenta con espada ajustable para insertar la pieza de carne a cortar.
 - Fabricado en acero inoxidable tanto su estructura, pincho y plato de carne. Carcasa, espada y placa de carne de acero inoxidable.
 - Equipado con bandeja de goteo de acero inoxidable.
 - Motor protegido, fiable y de alta durabilidad situado en la parte inferior con giro en ambos sentidos.
 - De serie preparado para GLP (propano / butano). Se suministra por separado los inyectores para el cambio a gas natural, el cual debe realizarla siempre un profesional.
- RÁPIDO Y FÁCIL DE LIMPIAR: Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos pueden retirarse y limpiarse con un paño húmedo, agua tibia y un poco de detergente. Las piezas separadas también se pueden lavar en el lavavajillas.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Asadores Kebab



EMPDN171

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **293 - 294**

Asador Kebab Eléctrico

MODELO	RESISTENCIAS	LONGITUD ESPADA (mm)	POTENCIA (kW)	VEL. ROTACIÓN (rpm)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPDN171	4	811	5,60	2,5	400	41	568x707x1140	1.596

Características Técnicas

- Fabricado en Turquía por fabricante de reconocido prestigio internacional y que cuenta con más de 40 años de experiencia.
 - Asadores de kebab a Gas diseñados para poder ofrecer soluciones con gran fiabilidad al mejor precio.
 - Parrilla profesional para Doner / Gyros / Kebab / Shawarma. Equipada con 4 quemadores eléctricos con cristal vitrocerámico que cubren una superficie de 845x240 mm.
 - Temperatura regulable en 2 posiciones individualmente por cada quemador eléctrico.
 - Cristal Vitrocerámico ROBAX de 4 mm de espesor de alta resistencia.
 - Cuenta con espada ajustable para insertar la pieza de carne a cortar.
 - Fabricado en acero inoxidable tanto su estructura, pincho y plato de carne. Carcasa, espada y placa de carne de acero inoxidable.
 - Equipado con bandeja de goteo de acero inoxidable.
 - Motor protegido, fiable y de alta durabilidad situado en la parte inferior con giro en ambos sentidos.
- **RÁPIDO Y FÁCIL DE LIMPIAR:** Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos pueden retirarse y limpiarse con un paño húmedo, agua tibia y un poco de detergente. Las piezas separadas también se pueden lavar en el lavavajillas.

Consulte Stock y Precio Actualizado 



Línea PEKÍN

Cuchillo Kebab



KS100E



Cuchillo Kebab Eléctrico

MODELO	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
KS100E	100	1 - 8	160x125x210	288

Características Técnicas

- Con el cuchillo eléctrico para kebab cortarás con precisión lonchas de carne, obteniendo así el fundamento para muchos y diversos platos a servir en tu restaurante o establecimiento.
- La hoja de corte del cuchillo tiene un diámetro de 10 cm. y está fabricada en acero de alta calidad, cuya superficie pulida contribuye a mantener la higiene.
- Podrás regular el grosor del corte de la carne entre 1 y 8 mm., conforme a tus necesidades.
- La cubierta protectora de la hoja de corte incrementa la seguridad durante el trabajo.
- La hoja de corte se puede retirar con el mango del cuchillo, con lo que resulta muy sencilla de limpiar. Si perdiera el filo con el tiempo, podrás afilar de nuevo la hoja con ayuda de la piedra de afilado incluida en el envío.
- A fin de no perder tiempo en la limpieza y cambio de cuchillas, podrás utilizar la hoja de corte extra que se sirve con el cuchillo.
- La construcción de este producto es compacta y se adapta fácilmente a la mano. La manija tiene forma ergonómica y posibilita un manejo sencillo. En el mango hay un interruptor con el que podrás encender y apagar el aparato en cualquier momento.
- El cable de 1,8 m. te permitirá gran libertad de movimiento para que puedas cortar la carne del asador sin obstáculos.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Asador Horizontal de Brasa





EMP5YI


 No pierdas
detalle del
video


Asador Horizontal Parrilla de Brasa

MODELO	ESPADAS	LONGITUD ÚTIL ESPADA (mm)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP5YI	5	620	400	225	1200x930x1100	4.151
EMP8YI	8	620	400	337	1800x930x1100	5.843

ACCESORIOS

ARA-KNX.6YI-0001	Parrilla Horizontal para Asador Horizontal EMPYI	108
ARA-KNX.6YI-0002	Espada + Jaula + Mango baquelita para Asador Horizontal EMPYI	117

Características Técnicas

- Parrilla tradicional portuguesa con asador giratorio que permite asar cualquier alimento de la manera tradicional eliminando la necesidad de un operador permanente.
- Dispone de cámara en ladrillo refractario de alta densidad.
- Pasaje de aire ajustable que permite regular la velocidad de la combustión.
- Cuerpo y Estructura fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Práctico y versátil en su uso que permite un trabajo simple y funcional.
- Funcionamiento giratorio silencioso gracias al sistema de engranajes de acero.
- Equipado con ruedas para una mejor movilidad.
- Cajones recoge ceniza extraíble en la parte inferior lo que facilita las labores de limpieza.
- Dotación de espadas: 5/8 Jaulas + 5/8 espadas abiertas + 1 parrilla plana.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado




Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Calentador de Infrarrojos



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 188

Calentador Fritos por Radiación de Infrarrojos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CW-1/1	GN1/1-65	600	220-240	340x570x437	189

Características Técnicas

- Calentador de fritos fabricado en íntegramente en acero inoxidable.
- Bandeja GN1/1-65 para recogida de aceite totalmente extraíble.
- Bandeja filtradora de aceite en acero inoxidable.
- Moderno y compacto diseño con una estructura muy resistente y fácil de limpiar.
- Equipado con luz en la parte superior.
- Resistencia blindada.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo ésta contra arañazos y marcas.

Línea AVEIRO

Calentador de Infrarrojos



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 188

Calentador de Fritos por Radiación de Infrarrojos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CIGN-1	GN1/1 - 65	1000	230	560x500x330	316

Características Técnicas

- Construidos en acero inoxidable.
- Equipado con cubeta Gastronorm perforada GN1/1 de 65 mm de altura.
- Calentador de alimentos mediante infrarrojos que mantiene la temperatura de los fritos evitando que se ablanden y se mantengan crujientes.
- Resistencia blindada.
- Pies de goma antideslizante que procuran la mayor estabilidad sobre la superficie de trabajo, protegiendo esta contra arañazos y marcas.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Calentador de Leche



Calentador de Leche

MODELO	CAPACIDAD BRICK	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CBRIK3	3	1050	230	275x250x150	421

Características Técnicas

- Máquina para calentar envases de tetrabrik de leche u otras bebidas como chocolate, caldos o cualquier otro producto que se desee tomar caliente y este envasado en brick.
- Consta de una resistencia interna para calentar la masa de aluminio que contiene las cavidades (o huecos) y pueda calentar el líquido contenido en el envase del tetrabrik cuando se deposita en el interior de la cavidad. Dispone también de un térmico regulador de temperatura que se desactiva cuando la cavidad tenga la temperatura programada y se activa cuando baje la temperatura programada.
- Lleva incluida una empuñadura para colocarlas en los brick y verter el producto ya caliente, se trata de un sistema cómodo, sencillo y sobre todo higiénico pues el propio brick hace de jarra y este estará siempre a una temperatura constante con la posibilidad de que si sobra algo de producto al final del día se podrá meter el brick cómodamente en el frigorífico.
- Calentamiento por resistencia blindada equipado con regulador de temperatura.
- Fabricado en acero inoxidable con depósitos fabricados en aluminio.

¿Por qué debe adquirir este producto?

Un estudio recientemente realizado por el departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia, ha analizado diversos productos lácteos (leche) recogidos de establecimientos de la Comunidad Valenciana. Y ha determinado que algo más del 30% de las muestras presentaban irregularidades higiénicas y sanitarias debido a un fallo en la cadena de frío.

Una de las razones puede ser porque la misma leche está siendo recalentada varias veces pasado por el vaporizador antes de que el recipiente haya sido lavado y sustituido y que en algunos lugares se utiliza una misma jarra de leche a la que se va añadiendo leche durante todo el día. A esto hay que unirle que es fácil ver bricks o jarras de leche abiertas y fuera de la nevera e incluso al lado de los motores calientes de cámaras o de grandes cafeteras.

Hay una solución para evitar esta clase de prácticas y tomar una leche de calidad e higiénicamente tratada. Un sistema sencillo, cómodo y que salva la leche de la mala gestión del personal perezoso o irresponsable.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea TOLEDO

Termos de Leche



Termo de Leche

MODELO	CAPACIDAD (L)	DEPÓSITOS	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
T3L	3	1	1000	230	7	232x232x430	659
T6L	6	1	1500	230	10	265x265x525	684
T12L	6 + 6	2	1500+1500	230	20	525x265x525	1.256
T20L	20	1	3000	230	15	380x380x600	1.218

Características Técnicas

- Ideales para leche, chocolate, consomé, té, café, agua, etc.
- Fabricante nacional con más de 50 años de experiencia en el mercado, transmitiendo una política de producto basada en la calidad, tanto en sus componentes, todos ellos de procedencia nacional, como su proceso de producción, desde la fase inicial de fabricación hasta el control de calidad de cada termo.
- Nuestros termos se caracterizan por su rapidez en el servicio, temperatura óptima, higiene y salud en el producto lácteo, presencia y calidad.
- Totalmente construido en acero inoxidable.
- Regulación automática de temperatura.
- Depósito desmontable mediante rosca.
- Calefacción eléctrica mediante resistencia.
- Grifo regulable de 2 posiciones.
- Facilidad de limpieza.
- Disponemos de la gama de termos más amplia del mercado, pensados para cubrir las diferentes necesidades del profesional hostelero.

Modelo de 3 litros

• Pequeño y versátil, disponible para satisfacer la necesidad del profesional hostelero con consumo reducido de leche. Ideal para acompañar a las máquinas superautomáticas de café, dando el servicio de calentamiento de leche o disposición de agua para las infusiones evitando así el suministro por parte de la superautomática y en consecuencia alargando la vida de estas máquinas.

Modelo de 6 litros

• El más completo y robusto dentro de su gama, capaz de cubrir necesidades de capacidades mayores, gracias a que su resistencia consigue una rápida compensación térmica y como consecuencia un rápido calentamiento de la leche.

Modelo de 12 litros

• Armario con 2 depósitos de funcionamiento independiente, que brinda la posibilidad y la gran ventaja de tener 2 productos diferentes.

Modelo de 20 litros

• Termo de gran capacidad ideal para atender aquellas necesidades, tanto puntuales como constantes, de grandes consumos.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Olla Eléctrica



SK-10

Olla Eléctrica

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIM. EXTERIOR (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SK-10	10	35 / 80	400	220-240	355x335x380	103

Características Técnicas

- Olla eléctrica ideal para mantener calientes sopas, salsas y bebidas de manera sencilla y sin que se quemen.
- Gran capacidad de 10 litros y potente resistencia de 400W para grandes cantidades de alimentos.
- Fácil de mantener y duradera - recipiente interior extraíble de acero inoxidable.
- El rango de temperatura de 35-80°C permite el tratamiento de gran variedad de alimentos.
- Pies de goma antideslizantes aseguran un soporte estable y evitan que la superficie de apoyo se raye o sufra otros desperfectos.
- Calentamiento a través de un baño de agua, los alimentos se mantienen calientes de manera delicada, impidiendo así que estos se quemen.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Máquinas de Perritos



HDW-2



HDW-6



HDW-4



Máquina de Perritos

MODELO	BARRAS	DIM. BARRAS (ØxH) mm	DIMENSIONES CUBA (ØxH) mm	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HDW-2	2	22x230	220x260	40-100	0,55	410x340x370	233
HDW-4	4	22x230	220x260	40-100	0,65	550x340x370	272
HDW-6	6	22x230	220x260	40-100	0,75	670x340x370	310

Características Técnicas

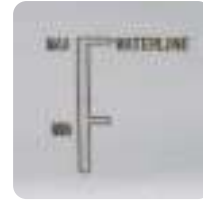
- Hecha de acero inoxidable de alta calidad, esta máquina de perritos calientes es ideal para el uso en la cocina, ya que el material tiene una excelente compatibilidad con los alimentos. El cilindro está hecho de un vidrio especial templado, mucho más resistente que el cristal normal y capaz de soportar altas temperaturas. Todos los materiales hacen que este dispositivo sea extremadamente robusto y duradero.
- En el espacioso recipiente de cristal puedes calentar hasta 30 salchichas a la vez y mantener el calor durante mucho tiempo. El funcionamiento a través del vapor de agua es muy suave, de modo que las salchichas conservan su textura y forma, y no estallan. La cesta de inserción para el recipiente de cristal cilíndrico está equipada con dos asas que le permiten un fácil manejo.
- Además de salchicha puedes usar este aparato al mismo tiempo para calentar panecillos en los pinchos de calentamiento. un aspecto especial de esta máquina de perritos calientes es que puedes calentar las salchichas y los panecillos por separado.
- Es realmente segura y fácil de usar. En ambos lados hay asas aislantes del calor de modo que no puedes quemarte. Igual de seguro se puede abrir la tapa durante el funcionamiento y cerrar nuevamente gracias al asa de aislamiento térmico.
- Máquina equipada con control de temperatura de 40 a 100°C., piloto indicador de funcionamiento y doble interruptor para las barras y para escaldar.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Baños María



BM-1/4



BM-1/3

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 187

Baño María Cubeta GN1

MODELO	CUBETAS GN	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BM-1/3	3 UDS. GN1/3 - 150	1	230	340x570x260	231
BM-1/4	4 UDS. GN1/4 - 150	1	230	340x570x260	263

Características Técnicas

- Este tipo de aparatos para mantener el calor resultan la elección perfecta para el equipamiento de cocina de primera calidad, adaptándose a la perfección a restaurantes, hoteles, comedores, buffets, bares y cafeterías, entre otros.
- Concebido para mantener comida caliente de manera profesional y a la temperatura óptima.
- Contiene cubetas Gastronorm de 150 mm de profundidad y las tapas correspondientes. Se puede utilizar de manera versátil, ya que permite tener los distintos componentes de un plato por separado, por ejemplo, carne, patatas y salsa.
- Es un aparato eléctrico que calienta un baño de agua en el que se introducen las bandejas GN con los alimentos. El agua se emplea pues como transmisor del calor y se mantiene por debajo del punto de ebullición a una temperatura máxima constante de 95°C, de manera que los alimentos conserven su textura y sabor.
- La temperatura seleccionada se alcanza rápidamente mediante potentes resistencias que posibilita un mantenimiento eficiente y constante entre 50°C y 95°C, gracias a su termostato automático.
- Construcción robusta con un diseño atemporal. También sobresale por su manejo intuitivo y sencillo.
- Está fabricado en acero inoxidable de alta calidad, lo que posibilita una limpieza rápida y cómoda, otorgando además una larga vida útil al conjunto. Asimismo, el seno se rellena y vacía de manera muy sencilla gracias a su grifo de vaciado.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Máquinas de Cocción al Vacío



SV-16L



SV-25L

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 305

Máquina de Cocción al Vacío (Sous Vide)

MODELO	CAPACIDAD DEPÓSITO (l)	TERMOSTATO REGULABLE (°C)	TEMPORIZADOR División 1 min.	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIM. CUBA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SV-16L	16	25-95	0-99 horas	800	230	11	325x355x200	370x500x290	666
SV-25L	25	25-95	0-99 horas	1200	230	15	325x530x200	370x675x290	780

Características Técnicas

- Sous-Vide profesional compacto para cocinar al vacío.
- Con la máquina sous-vide profesional se preparan recetas únicas con carnes, pescados y huevos, previamente envasados al vacío sumergidos en agua a una temperatura constante y pudiendo añadir especias, líquidos aromáticos como aceite, vinagre o caldos. Este proceso es llama cocción al vacío a baja temperatura, muy similar a la cocción al baño maría, pero más profesional porque se controla totalmente el tiempo y la temperatura, que mantiene todos los jugos y nutrientes, creando una fusión texturas y sabores sorprendentes, cosa que no se consigue con la cocina tradicional.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Panel de control intuitivo y sencillo de usar con pantalla digital.
- Con regulador independiente para el tiempo y la temperatura
- Funcionamiento que no emite nada de ruido, muy silencioso.
- Dispone de grifo de drenaje para vaciar el depósito de agua.
- Incluye soporte vertical para colocar en el interior 4 bolsas de vacío (bolsas no incluidas) de 20 cm. de alto máximo.
- Robusta base de 4 patas de goma que apoyan firmemente.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea VERONA

NOVEDADES 2024

Máquinas de Cocción al Vacío


NUEVO


SOUSVIDE-50



SOUSVIDE-25



SOUSVIDE-9

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 304

Máquina de Cocción al Vacío (Sous Vide)

MODELO	CAPACIDAD DEPOSITO (l)	TERMOSTATO REGULABLE (°C)	TEMPORIZADOR División 1 min.	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	ALT. CUBA/ NIV. AGUA(mm)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SOUSVIDE-9	16	45-95	0-99 horas	400	230	6,5	150 / 120	345x285x270	1.119
SOUSVIDE-25	25	45-95	0-99 horas	1000	230	12,0	200 / 170	350x550x320	1.471
SOUSVIDE-50	50	45-95	0-99 horas	2000	230	20,0	200 / 170	670x550x320	2.299

Características Técnicas

- Sous-Vide profesional compacto de fabricación italiana para cocinar al vacío.
- Con la máquina sous-vide profesional se preparan recetas únicas con carnes, pescados y huevos, previamente envasados al vacío sumergidos en agua a una temperatura constante y pudiendo añadir especias, líquidos aromáticos como aceite, vinagre o caldos. Este proceso es llama cocción al vacío a baja temperatura, muy similar a la cocción al baño maría, pero más profesional porque se controla totalmente el tiempo y la temperatura, que mantiene todos los jugos y nutrientes, creando una fusión texturas y sabores sorprendentes, cosa que no se consigue con la cocina tradicional.
- Está fabricado en acero inoxidable, robusto y duradero.
- Equipado con un panel digital de mandos sencillo e intuitivo, que controla la temperatura del agua y la mantiene constante.
- Calentamiento rápido gracias a la resistencia que cubre todo el fondo del tanque.
- Incluye soporte vertical para colocar en el interior bolsas de vacío (bolsas no incluidas).
- Alarma sonora de advertencia de tiempo y temperatura.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Carros Calientes



EMPBQ4



EMPBQ1



EMPBQ2

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 307

Carro Caliente 1 Puerta

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPBQ4	15 GN1/1	0-75	3000	230	94	582x768x1684	1.942
EMPBQ1	11 GN2/1 22GN1/1	0-75	3000	230	124	717x888x1803	2.407

Carro Caliente 2 Puertas

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPBQ2	2x11 GN2/1 2x22GN1/1	0-75	3000	230	200	1352x888x1803	4.005

Características Técnicas

- Construidos íntegramente en acero inoxidable con estructura y componentes reforzados.
- Cuerpo totalmente hermético, aristas interiores con curva sanitaria de amplio radio.
- Máxima eficiencia energética gracias al aislamiento integral en espuma de poliuretano de alta densidad y gran espesor.
- Bloque calórico extraíble con resistencias ventiladas y bandeja de humedad.
- Circulación de aire optimizada que proporciona un flujo de aire homogéneo desde abajo hacia arriba.
- Panel de control digital con sistema HACCP que permite monitorear temperaturas y alarmas.
- Guías embutidas en el mueble (parrillas/bandejas no incluidas).
- Protección térmica de seguridad.
- Ruedas insonorizadas, grandes y con freno.
- Cierres provistos de cerradura con llave.
- Puertas con apertura de 180°.
- Paragolpes de goma muy resistentes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea CORDOBA

Carros Calientes



CC-17GN



CC-44GN

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **306**

Carro Caliente 1 Puerta

MODELO	NÚMERO GUÍAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS (mm)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CC-10GN	10 GN2/1	70	0-90	2100	770x850x1240	2.824
CC-17GN	17 GN2/1	70	0-90	2600	770x850x1700	3.364
CC-22GN	22 GN2/1	53	0-90	2600	770x850x1700	3.409

Carro Caliente 2 Puertas

MODELO	NÚMERO GUÍAS	DISTANCIA ENTRE GUÍAS (mm)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CC-34GN	34 GN2/1	70	0-90	3350	1455x845x1675	5.530
CC-39GN	39 GN2/1	70 / 53	0-90	3350	1455x845x1675	5.485
CC-44GN	44 GN2/1	53	0-90	3350	1455x845x1675	5.438

Características Técnicas

- Construidos íntegramente en acero inoxidable con estructura y componentes reforzados.
- Cuerpo totalmente hermético, aristas interiores con curva sanitaria de amplio radio.
- Máxima eficiencia energética gracias al aislamiento integral en espuma de poliuretano de alta densidad y gran espesor.
- Bloque calórico extraíble con resistencias ventiladas y bandeja de humedad con sistema antiolas.
- Panel de control con interruptor de marcha luminoso y termómetro/termostato digital regulable de 0 a 90°C.
- Guías y cremalleras fácilmente extraíbles (parrillas/bandejas no incluidas).
- Protección térmica de seguridad clixon.
- Tensión de trabajo monofásico 220V.
- Ruedas insonorizadas, grandes y con freno.
- Cierres provistos de cerradura con llave.
- Puertas con apertura de 180°.
- Paragolpes de goma muy resistentes.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Mesas Calientes



EMPIDP7120I

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 309

Mesa Caliente con Puertas Correderas

MODELO	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPIDP7120I	0-90	1400	230	82	1200x700x850	1.436
EMPIDP7160I	0-90	1800	230	102	1600x700x850	1.770
EMPIDP7200I	0-90	2200	230	142	2000x700x850	2.188

Características Técnicas

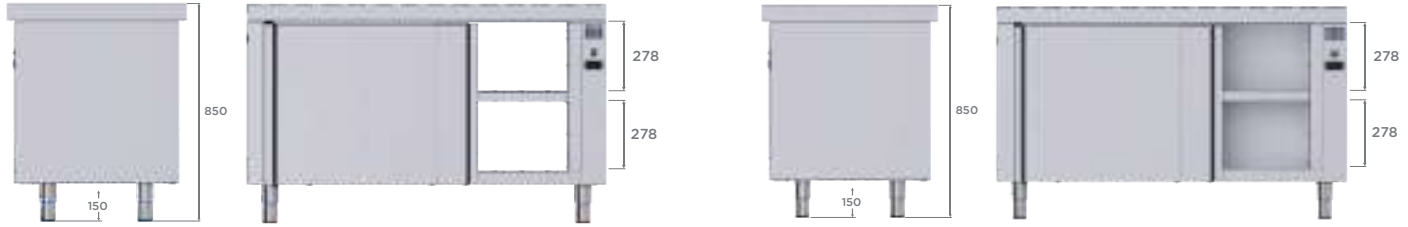
- Construidos íntegramente en acero inoxidable con estructura y componentes reforzados.
- Cuerpo totalmente hermético, aristas interiores con curva sanitaria de amplio radio.
- Máxima eficiencia energética gracias al aislamiento integral por doble pared y fibra de vidrio, tanto en mueble como en puertas.
- Calefacción interior por resistencias blindadas ventiladas con circulación de aire optimizada que proporciona un flujo de aire homogéneo.
- Puertas correderas suspendidas de deslizamiento suave mediante guías con rodamientos de bolas, patas robustas y regulables en altura mediante rosca oculta.
- Termostato y termómetro analógicos.
- Protección térmica de seguridad.
- Cestas y rejillas de suelo opcionales.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Mesas Calientes



HFTW-SD



HFTC-PT

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 308

Mesa Central Fondo 600 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

Mesa Mural Fondo 600 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

Mesa Central Fondo 600 Ptas. Correderas ⁽²⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HFTC160120SD	1200x600x850	1.934
HFTC160140SD	1400x600x850	2.143
HFTC160150SD	1500x600x850	2.247
HFTC160160SD	1600x600x850	2.352
HFTC160180SD	1800x600x850	2.587

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HFTW160120SD	1200x600x850	1.973
HFTW160140SD	1400x600x850	2.188
HFTW160150SD	1500x600x850	2.294
HFTW160160SD	1600x600x850	2.402
HFTW160180SD	1800x600x850	2.617

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HFTC160120PT	1200x600x850	2.179
HFTC160140PT	1400x600x850	2.404
HFTC160150PT	1500x600x850	2.517
HFTC160160PT	1600x600x850	2.628
HFTC160180PT	1800x600x850	3.000

Mesa Central Fondo 700 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

Mesa Mural Fondo 700 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

Mesa Central Fondo 700 Ptas. Correderas ⁽²⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HFTC170120SD	1200x700x850	2.016
HFTC170140SD	1400x700x850	2.235
HFTC170150SD	1500x700x850	2.344
HFTC170160SD	1600x700x850	2.453
HFTC170180SD	1800x700x850	2.675

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HFTW170120SD	1200x700x850	2.034
HFTW170140SD	1400x700x850	2.254
HFTW170150SD	1500x700x850	2.363
HFTW170160SD	1600x700x850	2.473
HFTW170180SD	1800x700x850	2.730

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HFTC170120PT	1200x700x850	2.357
HFTC170140PT	1400x700x850	2.579
HFTC170150PT	1500x700x850	2.692
HFTC170160PT	1600x700x850	2.803
HFTC170180PT	1800x700x850	3.122

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Mesas totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Peto posterior de 100 mm. (mesas murales) y frontal de 65 mm. de espesor.
- Aislamiento térmico en lana de roca.
- Interruptor luminoso y termostato digital.
- Pies en AISI 304, regulables en altura.

(1) Puertas Correderas a una Cara (2) Puertas Correderas en ambas Caras

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea PEKÍN

Vitrinas Calientes



XCR-160L



XCR-120L

Vitrina Caliente Sobremesa

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XCR-120L	120	30 - 90	1,1	230	678x568x686	691
XCR-160L	160	30 - 90	1,5	230	856x568x686	786

Características Técnicas

- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo de 30 a 90°C.
- Fabricado en acero inoxidable con cristal frontal curvado.
- Interruptor de encendido e iluminación independientes.
- Control de temperatura mediante termostato mecánico.
- Se suministran con 3 estantes de acero cromado sobre estantes de aluminio.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores con marco de aluminio.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación LED superior.
- Dispone de un depósito de agua interno para crear una atmósfera húmeda que evita que la comida se seque.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Freidoras de Churros

NUEVO


EMPLK003

Freidora de Churros 1 Cuba con Mostrador y Cubetas GN1/1

MODELO	TIPO	CAPACIDAD CALDERO (L)	DIM. CALDERO (Ø) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPLK003	Eléctrica	25	500	8,23	230	75	1400x700x850/1320	3.066
EMPLK002	Gas	25	500	8,23	230	75	1400x700x850/1320	2.848

Características Técnicas

- Esta máquina permite elaborar churros fácilmente y así cubrir con todas las expectativas de los clientes.
- Además, pueden ser usadas para cualquier tipo de fritura profesional, como patatas fritas, porras, buñuelos y, sobre todo, para churros
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Cantos frontales e interiores con acabado en punto redondo.
- Equipado con ruedas para una mayor ergonomía y desplazamiento.
- Vaciado del aceite mediante válvula de vaciado con llave de esfera.
- Tapa de acero inoxidable.
- Equipado con mostrador de cristal y 2 cubetas GN1/1 de profundidad 100 mm.
- Apto para uso exterior e interior.
- Clase de protección Ip21.
- Certificado CE.

VERSIÓN ELÉCTRICA

- Termostato de trabajo de 0 a 190°C y termostato de seguridad.
- Resistencias de alta calidad con protección mediante placa perforada de acero inoxidable.

VERSIÓN A GAS

- Termostato de trabajo de 0 a 190°C y termostato de seguridad.
- Quemador a gas tipo circular ubicado en el exterior de la cuba.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


**Línea ESTAMBUL**

NOVEDADES 2024

Dosificadoras de Churros**Dosificadora Automática de Churros**

MODELO	CAPACIDAD MASA (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPTK001	5	230	0,37	49	695x360x970	2.685
ACCESORIOS						
EMPLK004	Soporte para dosificadora de churros EMPTK001			12	750x800x840	352

Características Técnicas

- Dosificador automático de gran producción para hacer churros.
- Con regulador de velocidad de expulsión de la masa y corte de la misma.
- Ideal para hacer varios tipos de churros gracias a sus 8 boquillas de acero inoxidable.
- Su diseño vertical ahorra espacio en la superficie de trabajo pudiendo instalarse sobre su soporte específico o sobre una de nuestras freidoras.
- Fácil limpieza y mantenimiento que proporciona una larga vida útil.
- Muy versátil, apta para bares, puestos de comida ambulantes o churrerías.
- Alta calidad gracias a su fabricación en acero inoxidable cumpliendo con los más altos estándares para gastronomía.
- Certificado CE.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



**314 MAQUINARIA
PREPARACIÓN
353 DE ALIMENTOS**





-  **Línea PARMA**
-  **Línea ESTAMBUL**
- Línea PEKÍN**
-  **Línea TREVISO**
-  **Línea VALENCIA**



- Cortadora Embutidos
- Cortadora Vegetales
- Sierras de Carne
- Picadoras de Carne
- Amasadoras
- Formadoras de Pizza
- Envasadoras de Vacío
- Peladora Patatas
- Embutidora
- Trituradora
- Termoselladora
- Cortadora de Pan

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Cortadoras de Embutidos

NUEVO
**TOP
VENTAS**


MS-220



MS-300



MS-250

Cortadora de Embutidos con Base en Aluminio Fundido y Barnizado

MODELO	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	CORTE ÚTIL (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MS-220	220	0 - 13	150	230	210	410x400x350	462
MS-250	250	0 - 13	185	230	240	470x420x390	491
MS-300	300	0 - 18	220	230	270	590x525x440	777

Características Técnicas

- Cuchillas de alta calidad en acero inoxidable con afilador incorporado
- Gran longitud de carro que permite corte de piezas de gran tamaño.
- Elevada potencia para un corte rápido y eficaz que alarga la vida útil de la cortadora.
- Gran durabilidad de sus componentes.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Mando graduado de gran precisión para la selección del espesor de lonchas.
- Relé con rearme.
- Con anillo protege cuchillas.
- Doble pulsador baja tensión (24V).
- Normativa TUV-GS.
- Construidas en aleación de aluminio fundido y barnizado.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Cortadoras de Vegetales



VC-300



Dotación
Discos de Serie



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **318**

Cortadora de Vegetales

MODELO	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
VC-300	205	1440	230	550	200 - 450	246x614x506	940

Accesorios: Discos de Corte

MODELO	APLICACIÓN	GROSOR CORTE (mm)	DOTACIÓN DE SERIE			PRECIO (EUR)
H3	Deshilachar	3	1 Ud.			49
H4	Deshilachar	4	1 Ud.			49
H7	Deshilachar	7	1 Ud.			49
E1	Cortar en rodajas	1	-			98
E2	Cortar en rodajas	2	-			98
E5	Cortar en rodajas	5	-			98
P2	Cortar productos enteros	2	1 Ud.			49
P4	Cortar productos enteros	4	1 Ud.			49
HU2,5	Cortar en juliana	2,5	-			125
HU4	Cortar en juliana	4	-			125
T8+H8	Cortar patatas fritas	8x8	-			164
T10+H10	Cortar patatas fritas	10x10	-			164
D8+H8	Cortar en dados	8x8	-			186
D10+H10	Cortar en dados	10x10	-			186

Características Técnicas

- Cortadora de verduras multifunción. Especial para cortar verduras y legumbres como patatas, zanahoria, cebolla, pepinos...
- Permite cortar tanto duros como blandos y con diferentes tipos de corte según la cuchilla que se use: en dados, en bastón, en forma ondulada...
- Su amplio margen de trabajo la hacen una máquina indispensable para restaurantes y cocinas, sea cual sea su tamaño.
- La cortadora de verduras puede trocear, cortar, laminar, picar o hacer dados diversos tipos de vegetales.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable y aluminio anodizado, especial para el contacto con alimentos.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- Alto rendimiento con bajo consumo de energía.
- Funcionamiento silencioso.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad. hortalizas.
- Cumple las regulaciones CE.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.

DISCOS INCLUIDOS

- Dotación estándar de 5 discos: H3 - H4 - H7 - P2 - P4

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Cortadoras de Vegetales



NUEVO



EMP300



Dotación Discos de Serie

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 317

Cortadora de Vegetales

MODELO	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP300	1400	230	550	300	35	295x495x674	1.431

Accesorios: Discos de Corte

MODELO	APLICACIÓN	GROSOR CORTE (mm)	DOTACIÓN DE SERIE		PRECIO (EUR)
EMP300-F03	Deshilachar	5	1 Ud.		104
EMP300-F04	Deshilachar	7	1 Ud.		104
EMP300-F01	Cortar en rodajas	2-8 Ajustable	1 Ud.		115
EMP300-F06-F07	Cortar patatas fritas	-	-		146
EMP300-F11-F08	Cortar en dados	10x10	-		146
EMP300-F12-F09	Cortar en dados	20x20	-		146

Características Técnicas

- Cortadora de verduras multifunción especial para cortar de manera eficaz y profesional diferentes tipos de verduras, legumbres y frutas.
- Diseñado para uso profesional y comercial en restaurantes, comedores y bares. Acelera los procesos de trabajo ya que permite cortar o rallar grandes cantidades de verduras y frutas en muy poco tiempo.
- Equipado de serie con un disco cortador en rodajas ajustable de 2 a 8 mm. y 2 discos de 5 y 7 mm para deshilachado.
- Fácil y rápido reemplazo de discos, siendo además de sencilla limpieza.
- Fabricadas enteramente en acero inoxidable y aluminio anodizado.
- Formas redondeadas para una fácil limpieza, conforme a las exigencias de higiene.
- Alto rendimiento con bajo consumo de energía.
- Funcionamiento silencioso y protección contra sobrecalentamiento.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple las regulaciones CE.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea PEKÍN

Sierras de Carne y Huesos



J-210



J-310

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **320**

Sierra de Corte de Carne y Huesos

MODELO	LONGITUD SIERRA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (LxA) mm	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
J-210	1650	480x390	180	5 - 155	230	650	41	520x470x820	1.367
J-310	2000	560x420	250	5 - 200	230	1100	70	590x570x1040	1.939

Características Técnicas

- Sierra concebida para su uso en el ámbito profesional de la carnicería y gastronomía siendo capaz de procesar huesos, alimentos frescos o congelados sin esfuerzo.
- Amplia zona de trabajo fabricada en acero inoxidable de alta calidad por motivos de higiene.
- Estructura en aluminio anodizado que dota a esta máquina de elegancia y ergonomía.
- Gracias al buen diseño de este aparato, todos sus componentes pueden limpiarse fácilmente y sin gran esfuerzo utilizando limpiadores convencionales.
- Equipo compacto que posibilita su uso sobre una encimera o mesa de trabajo. Además puede ser utilizada sobre cualquier superficie gracias a los pies de goma antideslizantes.
- El manejo de este aparato es muy sencillo, así como la sustitución de la sierra de corte, la cual se puede realizar gracias al sistema de tensores integrado.
- La sierra de corte es intercambiable y está fabricada en acero inoxidable, tiene una longitud de 1650 mm. o 2000 mm. según modelo, y permite realizar cortes limpios, precisos y sin astillas.
- Se puede regular el espesor del corte de 5 a 200 mm. según modelo.
- Sistema integrado de seguridad.
- Están certificadas de conformidad a lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad y por la normativa específica relativa al producto.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Sierras de Carne y Huesos



NUEVO



EMPETK01



EMPETK02

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 319

Sierra de Corte de Carne y Huesos

MODELO	LONGITUD SIERRA (mm)	SUP. TRABAJO (LxA) mm	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPELOR CORTE (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPETK01	1815	380x545	290	5-195	230	750	45	545x590x900	2.015
EMPETK02	2145	465x545	350	5-230	230	1500	75	550x670x1540	2.579

Características Técnicas

- Sierra de carne y huesos ideal para cortar sin problema aves, otras carnes o pescados al tamaño perfecto ya se trate de piezas frescas o congeladas.
- Resulta por tanto el asistente ideal para el procesado de carne en restaurantes, carnicerías o pescaderías. Gracias a su acabado de alta calidad esta sierra es especialmente fiable y duradera.
- Banda de corte de acero inoxidable concebida para el trabajo con alimentos que posibilita unos resultados de corte excepcionales. Se caracteriza por su larga vida útil y resistencia a impactos.
- Excelente acabado en todos sus componentes junto con el empleo de materiales de alta calidad en su fabricación posibilitan el funcionamiento duradero y mantenimiento sencillo de la sierra de carne. La robusta cubierta elaborada en aleación ligera de acero al carbono se caracteriza por su alta durabilidad.
- Amplia superficie de trabajo fabricada en acero inoxidable que permite regular el ancho de corte. Equipado con un cómodo empujador con mango que ayuda a trabajar de forma segura durante el proceso de corte.
- El manejo de este aparato es muy sencillo, así como la sustitución de la sierra de corte, la cual se puede realizar gracias al sistema de tensores integrado.
- Potente motor de 750 vatios que hace girar la cinta de sierra a una velocidad de 1400 rpm. De este modo incluso los huesos más duros y grandes costillares quedarán seccionados rápidamente y sin esfuerzo.
- Incorpora un botón de seguridad con el que se detiene el funcionamiento del aparato. También las aberturas de la carcasa disponen de doble cierre de seguridad evitando accidentes.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple las regulaciones CE.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Picadoras de Carne



TC-12



TC-22



TK-32

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **322 · 323**

Picadora de Carne

MODELO	DIÁMETRO BOCA (")	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TC-12	12	160	230	550	210x240x315	593
TC-22	22	220	230	900	250x300x365	761
TK-32	32	250	230	1500	350x540x560	1.199

Características Técnicas

- El cuerpo de la trituradora de carne está fabricada en acero inoxidable de alta calidad, para garantizar la máxima protección contra la corrosión, una limpieza sencilla y una adaptación a las normas generales de higiene.
- Destaca frente a otras picadoras del mercado en que todas las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable de la mejor calidad. Esto no solo permite una limpieza muy sencilla, sino también contribuye a que la picadora de carne tenga una larga vida.
- Elevada potencia para un corte rápido y eficaz que alarga la vida útil de la cortadora.
- Panel de mandos analógico.
- Se suministran discos con agujeros de 6 mm. y 8 mm., que permiten preparar carne picada de diferente grosor. Estos discos son muy fáciles de intercambiar y permiten una limpieza sencilla, ya que los restos apenas quedan incrustados.
- Se incluye un mortero de plástico para trabajar sin excesivo esfuerzo y con la máxima seguridad.
- Elevada potencia y bajo nivel de ruido. Esto es posible gracias a un baño de aceite y a un avanzado engranaje especialmente desarrollados para el aparato.
- Pies de goma que aseguran su estabilidad y la protección antideslizamientos, incluso en condiciones de humedad.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Picadoras de Carne



NUEVO



Boca, sinfín y grupo picador fabricado en acero inoxidable

EMP2201P

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 321 - 323

Picadora de Carne

MODELO	DIÁMETRO BOCA (")	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP2201P	22	200	1400	230	750	29	590x400x425	1.535

Características Técnicas

- Equipo práctico, compacto y de fácil manejo para la industria alimentaria.
- Componentes de alta calidad, se adapta a la perfección al uso profesional en hostelería o carnicerías.
- El diseño interior del grupo boca es de última generación aumentando el rendimiento del picado gracias al cuidadoso diseño del sinfín y a su mayor diámetro que permite una salida uniforme y continua de la carne por la boca.
- Conjunto de boca y grupo de corte fabricado en acero inoxidable y fácilmente desmontable.
- Transmisión por engranajes de acero inoxidable bañado en aceite de gran fiabilidad y robustez.
- Motor potente con gran capacidad de sobrecarga apto para picar todo tipo de carne.
- Cuerpo y bandeja son considerablemente más robustas que las de los modelos similares de otras marcas.
- Pies robustos para una estabilidad segura.
- Panel de mando a 24V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple las regulaciones CE.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Picadoras de Carne


NUEVO


EMPMM3209



EMPMM3209S



Refrigerada

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 321 - 323

Picadora de Carne Gran Producción

MODELO	REFRIGERACIÓN	DIÁMETRO BOCA (")	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPMM3209	No	32	500	230	2200	53	835x370x500	2.376
EMPMM3209S	Sí	32	500	230	2200	70	830x375x640	2.840

Características Técnicas

- Máquina robusta de diseño innovador de gran capacidad para una producción exigente de tipo industrial.
- Versión **REFRIGERADA** que permite trabajar la carne sin interrumpir la cadena de frío bloqueando el desarrollo de flora bacteriana confiriendo a la carne mejor gusto, color y manteniendo sus características nutritivas inalteradas. (Gas R-290).
- Componentes de alta calidad, se adapta a la perfección al uso profesional en hostelería o carnicerías.
- El diseño interior del grupo boca es de última generación aumentando el rendimiento del picado gracias al cuidadoso diseño del sinfín y a su mayor diámetro que permite una salida uniforme y continua de la carne por la boca.
- Conjunto de boca y grupo de corte fabricado en acero inoxidable y fácilmente desmontable.
- Transmisión por engranajes de acero inoxidable bañado en aceite de gran fiabilidad y robustez.
- Motor potente con gran capacidad de sobrecarga apto para picar todo tipo de carne.
- Cuerpo y bandeja son considerablemente más robustas que las de los modelos similares de otras marcas.
- Pies robustos para una estabilidad segura.
- Panel de mando a 24V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple las regulaciones CE.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Cortadoras de Pan



No pierdas detalle del vídeo



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 325

Cortadora de Pan de Barra y Baguette

MODELO	PRODUCCIÓN (rebanadas/h)	GROSOR CORTE (mm)	DIMENSIONES BOCA (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP3003	8000	10-80	115x145	230	0,60	30	400x554x1001	1.478

Características Técnicas

- Cortadora de pan vertical para pan de barra y baguettes, indicada para locales y colectividades que requieren una alta producción.
- Boca de entrada con capacidad para una o dos barras.
- Grosor de corte de la rebanada ajustable.
- Construcción en acero inoxidable.
- Mejora de la higiene al suponer una menor manipulación del producto.
- Fácil de limpiar. Cuchilla extraíble.
- Economía: rapidez de trabajo, corte uniforme y máximo aprovechamiento.
- Sistema de seguridad en tapa y rejilla protectora de manos en la boca de salida.
- Funcionamiento silencioso y de alta eficiencia con gran variedad de tipos de pan.
- Diseñadas para cumplir con las directivas de seguridad de la UE y cuentan con la aprobación total de la CE.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Cortadoras de Pan



EMP3001-13

EMP3004-13

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 324

Cortadora de Pan con Empujador

MODELO	LONGITUD MÁX. CORTE (mm)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	GROSOR CORTE (mm)	TIPO	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMP3004-13	480	130	13	Sobremesa	230	0,37	86	733x643x682	2.031
EMP3001-13	500	140	13	Mueble	230	0,37	125	717x686x1140	2.350

Características Técnicas

- Las rebanadoras de pan son adecuadas para cocinas industriales, panaderías, supermercados y todo tipo de uso profesional para el corte de pan.
- Disponible en versión sobremesa y con mueble.
- Grosor de corte de la rebanada de 13 mm. y altura máxima de corte del pan de 130 o 140 mm (según modelo).
- Todas las piezas en contacto con alimentos son de acero inoxidable AISI-304.
- Funcionamiento silencioso y de alta eficiencia con gran variedad de tipos de pan.
- Equipadas con palanca empujadora de pan.
- Sistema de corte de dobles bastidores de cuchillas con movimiento axial alternativo.
- Cuerpo pintado al horno con pintura electrostática resistente a la corrosión.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Máquina general con protección contra el agua IP32.
- Diseñadas para cumplir con las directivas de seguridad de la UE y cuentan con la aprobación total de la CE.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado




Línea PEKÍN

Amasadoras Planetarias



B7L



Accesorios



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 327 - 329

Amasadora Batidora Mezcladora Planetaria

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	DIM. CALDERO (ØxH) mm	VELOCIDADES	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
B7L	7	220x205	Variador 0-1200 rpm	230	500	20	235x380x405	615

Características Técnicas

- La amasadora compacta es un excelente asistente multifunción particularmente potente y robusto. La máquina amasa, mezcla y bate distintos tipos de ingredientes pudiendo procesar consistentes masas de pasta madre o pasta normal, así como suaves mezclas para postres, montado de claras o de nata.
- Esta amasadora batidora es un pequeño portento y puede procesar incluso los ingredientes más difíciles y hasta 3 Kg. de harina en muy poco tiempo. Entre otras cosas, esto queda garantizado por la velocidad de trabajo de 0 a 1.200 rpm y gracias a su movimiento planetario mezclando todos los ingredientes de manera efectiva en el centro del bol sin que se adhieran al borde creando así una masa homogénea.
- Gracias a su sólida y robusta construcción, y a sus materiales de excepcional dureza y alta calidad, este todoterreno es particularmente duradero y adecuado para un uso prolongado. El bol, las varillas, el batidor y el gancho para masa están hechos de acero inoxidable y la carcasa de plástico resistente. El intuitivo mecanismo de enganche facilita la extracción fácil del contenedor y los accesorios para su limpieza o reemplazo.
- La velocidad se puede seleccionar individualmente para cada receta y la máquina se puede encender o apagar con un botón.
- Una abertura adicional en la tapa permite agregar ingredientes de forma sencilla y limpia.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Amasadoras Espirales


OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 326 · 329

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con Variador de Velocidad

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	VELOCIDAD GANCHO (rpm)	VELOCIDAD BOL (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HS-5L	10	110/285	11/24	230	550	47	278x528x496	995

Características Técnicas

- Amasadora profesional de gancho espiral con potente motor y variador de velocidad. Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas. Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Tanto el gancho amasador como la cuba de mezcla giran para garantizar que todos los ingredientes se mezclen bien y estén listos para hornear. La particular forma del gancho espiral permite minimizar los tiempos de preparación sin sobrecalentar la masa.
- Con una capacidad de la cuba de 10 litros, puede convertir fácilmente 4,5 Kg de ingredientes en una masa suave. La cantidad máxima de harina es de 2,5 Kg y la cantidad máxima de masa es de 4,5 Kg. También puede amasar cantidades más pequeñas de masa, siempre que no sean inferiores a 1,5 Kg.
- Equipada con interruptor y rejilla de seguridad elevable que cierra la cuba. Si la rejilla no está completamente cerrada, la máquina simplemente no funcionará.
- Esta amasadora profesional está fabricada en su estructura y carcasa en acero con revestimiento epoxi duradero de color negro. La cuba, gancho espiral, divisor de masa y rejilla de seguridad está fabricado en acero inoxidable.
- Muy fácil de limpiar. Todo lo que necesita es un paño húmedo y detergente suave. La cuba no es extraíble, pero es lo suficientemente grande como para facilitar su limpieza.
- Dimensión caldero: 26x17 cm. (diámetro x altura)

**Consulte
Stock y Precio
Actualizado**

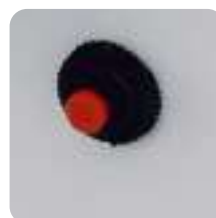



Línea PEKÍN

Amasadoras Planetarias



B10B



B20B



B30B



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Amasadoras Planetarias


NUEVO

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 326 - 327

Amasadora Batidora Mezcladora Planetaria

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	DIM. CALDERO (ØxH) mm	VELOCIDADES (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
B10B	10	245x255	90/160/300	230	370	47	340x440x650	937
B20B	20	315x290	105/180/425	230	1100	68	470x580x880	1.126
B30B	30	340x345	105/180/425	230	1500	77	520x590x930	1.322
B40B	40	370x370	65/105/296	230	2000	145	580x660x1040	2.311

Características Técnicas

- Amasadora batidora mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (como pasteles, bizcocho, etc.), claras (tipo soufflé, merengue...), salsas (como mayonesa, etc.) Sirve también para mezclar líquidos.
- Esta amasadora viene equipada de serie con un caldero inoxidable y tres accesorios diferentes que permiten mezclar distintos tipos de masas.
- Acabado profesional, fácil manejo y alta eficiencia.
- Todos los componentes separables del equipo son de acero inoxidable y están preparados para entrar en contacto con alimentos.
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
- Parrilla protectora de seguridad.
- Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.
- Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo.
- Motor con microinterruptor de seguridad.
- Equipados con 3 velocidades.
- Sistema planetario de doble giro. Un giro rotatorio y orbital evitando que a masa quede pegada a las paredes del caldero.
- Rejilla protectora por donde se pueden añadir más ingredientes durante el proceso de mezcla sin tener que apagar la máquina.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

**Consulte
Stock y Precio
Actualizado**

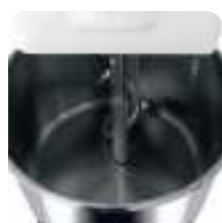



Línea PEKÍN

Amasadoras Espirales



HS-20



HS-30



HS-40



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Amasadoras Espirales


OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 332 - 333

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 2 Velocidades

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	VELOCIDAD GANCHO (rpm)	VELOCIDAD BOL (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HS-20	21	150/200	15/20	230	1,50	90	390x730x900	1.254
HS-30	35	150/200	15/20	230	1,50	100	435x750x900	1.391
HS-40	45	150/200	15/20	230	3,00	115	480x800x970	1.817
HS-50	54	150/200	15/20	230	3,00	125	510x850x970	2.025
HS-60	64	150/200	15/20	230	3,00	130	510x850x970	2.232

Características Técnicas

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Chasis construido con chapa entre 5 y 8 mm. de grosor.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 2 velocidades.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba y cabezal fijo.

**Consulte
Stock y Precio
Actualizado**


Línea **TREVISO**

Amasadoras Espirales



IM10



IM32 2V

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **331 - 333**

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 1 Velocidad

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	VELOCIDADES	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIM. BOL (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IM10	10	1	230	375	260x200	270x540x560	1.253
IM22	22	1	230	900	350x200	400x690x630	1.629
IM32	32	1	230	1500	450x260	440x690x720	1.823
IM42	42	1	230	1500	450x260	470x850x720	2.246
IM53	53	1	400	1500	500x260	530x860x720	2.457

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba y Cabezal Fijo con 2 Velocidades

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	VELOCIDADES	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIM. BOL (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IM22 2V	22	2	400	900	350x200	400x690x630	1.774
IM32 2V	32	2	400	1500	450x260	440x690x720	2.149
IM42 2V	42	2	400	1500	450x260	470x850x720	2.571
IM53 2V	53	2	400	1500	500x260	530x860x720	2.784

Características Técnicas

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 1 o 2 velocidades según modelo.
- Temporizador en dotación estándar en modelo IM22.
- Cuba y cabezal fijo.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea **TREVISO**

Amasadoras Espirales



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **331** - **332**

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba Extraíble y Cabezal Elevable 1 Velocidad

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	VELOCIDADES	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIM. BOL (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IMR22	22	1	230	750	350x200	420x720x640	2.218
IMR32	33	1	230	1500	400x260	460x840x730	2.491
IMR42	42	1	230	1500	450x260	490x860x730	2.767

Amasadora de Gancho Espiral con Cuba Extraíble y Cabezal Elevable 2 Velocidades

MODELO	CAPACIDAD CALDERO (L)	VELOCIDADES	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIM. BOL (ØxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IMR22 2V	22	2	400	750	350x200	420x720x640	2.393
IMR32 2V	33	2	400	1500	400x260	460x840x730	2.815
IMR42 2V	42	2	400	1500	450x260	490x860x730	3.012

Características Técnicas

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 1 o 2 velocidades según modelo.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba extraíble y cabezal elevable mediante sistema neumático.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Envasadoras de Vacío



MVS-3150S



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **335**

Envasadora de Vacío de Aspiración Externa

Consulte Bolsas de Vacío pág. **340**

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (l/min.)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MVS-3150S	1 x 350mm	35	4	230	150	5	450x245x118	240

Características Técnicas

- Esta envasadora al vacío es ideal para cualquier tipo de alimento gracias a los diferentes programas de aspiración.
- Está dotada de un sistema de apertura y cierre manual y mandos de control con teclas táctiles.
- Equipada con una potente bomba de aspiración de 35 litros por minuto, muy superior al resto de envasadoras de similares características del mercado.
- Envasadora muy compacta, ligera y de fácil mantenimiento.
- La máquina tiene un compartimento para guardar las bolsas.
- Es muy fácil de utilizar gracias a los pocos e intuitivos mandos SOFT TOUCH con luces LED.
- Permite las siguientes operaciones:
 - 1 - Envasar al vacío con ciclo totalmente automático.
 - 2 - Cerrar herméticamente bolsas sin envasar al vacío.
 - 3 - Interrumpir el proceso para crear vacío parcial (indicado para los alimentos más friables).
 - 4 - Aspirar eligiendo uno de entre los 6 programas según el tipo de alimento.
 - 5 - Realizar el vacío en los botes.

IMPORTANTE:

Esta envasadora al vacío, como todas las de aspiración externa, NO es adecuada para aspirar productos con un cantidad considerable de líquidos o harinas. En este caso, es ampliamente recomendable una envasadora al vacío de campana.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PARMA

Envasadoras de Vacío



FAST35



Panel de Mandos Electrónico



FAST40



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **334**

Envasadora de Vacío de Aspiración Externa

Consulte Bolsas de Vacío pág. **340**

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (l/min.)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FAST35	1 x 350mm	20	5	230	380	8	370x280x130	462
FAST40	1 x 400mm	20	5	230	450	9	420x280x130	534

Características Técnicas

- Envasadora al vacío semiautomática diseñada para distribución minorista. Equipado con una estructura externa en acero inoxidable que le confiere gran durabilidad y un panel de control semiautomático, diseñado para garantizar una extrema facilidad de uso.
- Panel de mandos de control electrónico con ciclo de trabajo manual y automático, con 3 programas diferentes.
- Vacuómetro externo con medidor de nivel de vacío logrado en la bolsa con indicador de aguja.
- Permite seguir paso a paso las diferentes etapas del ciclo de trabajo.
- Bomba de vacío de palas autolubrificante.
- Permite realizar la soldadura de la bolsa en cualquier momento pulsando un simple botón.
- Diseñada exclusivamente para alimentos secos y no se pueden usar para el envasado de líquidos o salsas.
- El envasado se realiza en bolsas de vacío tipo gofrado.
- Posibilidad de vacío en contenedores externos.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Envasadoras de Vacío



DZ-260 T



DZ-400T

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 337 · 339

Envasadora de Vacío Sobremesa

Consulte Bolsas de Vacío pág. 340

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	CÁMARA VACÍO (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DZ-260T	1 x 260mm	8	10	230	480	39	285x390x55	350x510x390	1.010
DZ-400T	2 x 400mm	20	10	230	1400	81	440x420x75	490x550x590	1.570

Características Técnicas

- La envasadora al vacío es la solución ideal para sellar herméticamente alimentos, líquidos, medicinas y muchos otros productos. Este dispositivo ofrece una potencia y una capacidad de vacío profesional, lo que ayuda a mantener los productos frescos durante más tiempo y protegerlos de influencias externas.
- El compacto diseño de esta envasadora de campana permite utilizarla perfectamente en comercios, hoteles, farmacias, laboratorios, etc.
- Panel de control muy intuitivo que permite ajustar precisamente el tiempo de envasado y sellado, así como la intensidad. Mediante las diferentes temperaturas de sellado podrás soldar tanto bolsas pequeñas y delgadas como grandes y gruesas.
- Posibilidad de envasar productos de distintos tamaños, incluso varios productos pequeños simultáneamente.
- Control total del proceso gracias al ajuste digital de los parámetros, la tapa transparente y la función de stop.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Pantalla indicadora de parámetros digital.
- Dotadas de vacuómetro.
- Bombas de vacío de gran calidad y gran caudal.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Botón de parada de emergencia.
- Regulación del tiempo de sellado y de vacío.
- Certificado CE.

IMPORTANTE:

Para evitar derrames de aceite por transporte las envasadoras se sirven de fábrica con un nivel de aceite inferior. Se debe rellenar el depósito antes de su puesta en marcha.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

Envasadoras de Vacío



DZ-400F



DZ-500F



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **336 - 339**

Envasadora de Vacío con Mueble

Consulte Bolsas de Vacío pág. **340**

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	CÁMARA VACÍO (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DZ-400F	2 x 400mm	20	10	230	1450	90	440x420x75	480x550x970	1.652
DZ-500F	2 x 500mm	20	10	230	1550	96	520x520x75	587x652x982	2.113

Características Técnicas

- La envasadora al vacío es la solución ideal para sellar herméticamente alimentos, líquidos, medicinas y muchos otros productos. Este dispositivo ofrece una potencia y una capacidad de vacío profesional, lo que ayuda a mantener los productos frescos durante más tiempo y protegerlos de influencias externas.
- El compacto diseño de esta envasadora de campana permite utilizarla perfectamente en comercios, hoteles, farmacias, laboratorios, etc.
- Panel de control muy intuitivo que permite ajustar precisamente el tiempo de envasado y sellado, así como la intensidad. Mediante las diferentes temperaturas de sellado podrás soldar tanto bolsas pequeñas y delgadas como grandes y gruesas.
- Posibilidad de envasar productos de distintos tamaños, incluso varios productos pequeños simultáneamente.
- Control total del proceso gracias al ajuste digital de los parámetros, la tapa transparente y la función de stop.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Totalmente desmontable para su fácil limpieza.
- Pantalla indicadora de parámetros digital.
- Dotadas de vacuómetro.
- Bombas de vacío de gran calidad y gran caudal.
- Piloto indicador de funcionamiento.
- Botón de parada de emergencia.
- Regulación del tiempo de sellado y de vacío.
- Equipado con 4 ruedas que posibilitan un uso muy versátil.
- Certificado CE.

IMPORTANTE:

Para evitar derrames de aceite por transporte las envasadoras se sirven de fábrica con un nivel de aceite inferior. Se debe rellenar el depósito antes de su puesta en marcha.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PARMA

Envasadoras de Vacío



Barra Soldadura CVE350/400/450



Barra Soldadura CVE450DUAL



Envasadora con producto



Detalle Cuba



Detalle Bomba de Vacío



Apertura 90 grados

Características Técnicas

- Destaca por tener una óptima calidad de fabricación con componentes 100% Made in Italy, de elevado rendimiento.
- Gracias a su ciclo de trabajo totalmente automatizado garantiza una extrema facilidad de uso y máxima rapidez de envasado.
- Máquina perfecta para los profesionales del envasado al vacío que confiere la posibilidad de envasar cualquier tipo de producto, líquido o sólido, sin límite alguno.
- Tienen una placa electrónica precisa y muy sencilla de utilizar pudiendo trabajar con bolsas de diferentes tipos. Puede envasar con bolsas lisas dentro de la cámara o con bolsa gofradas mediante aspiración externa. Además pueden hacer el vacío en contenedores.
- Estructura fabricada completamente en acero inoxidable y cúpula de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Cámara de vacío de acero inoxidable con cuba embutida y esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- Está dotada de cárter con apertura de 90° de modo que agiliza la asistencia, mantenimiento y el cambio de aceite de la bomba de vacío.
- Barra de soldadura de alta resistencia térmica y extraíble por completo para facilitar al máximo la limpieza.
- Bisagras de la tapa muy resistentes fabricadas en aluminio.
- La máquina es totalmente automática. El sensor de cierre activa la envasadora cuando se cierra la campana mientras que el pistón hidráulico levanta la tapa en cuanto el ciclo de vacío ha terminado.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PARMA

Envasadoras de Vacío



CHE350



CHE400



CHE450



Panel de Mandos Electrónico

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **336 · 337**

Envasadora de Vacío Sobremesa

Consulte Bolsas de Vacío pág. **340**

MODELO	BARRAS SOLDADURA	BOMBA DE VACÍO (m ³ /h)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	CÁMARA VACÍO (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CHE350	1 x 350mm	10	10	230	1000	38	360x400x190	460x520x420	2.070
CHE400	1 x 400mm	20	10	230	1150	55	410x450x220	510x560x450	2.370
CHE450	1 x 450mm	20	10	230	1150	60	460x500x220	560x610x450	2.610
CHE450DUAL	2 x 450mm	20	10	230	1150	62	500x460x220	600x560x450	2.850

• Panel de mandos resistente a salpicaduras mediante el cual podemos realizar las siguientes operaciones:

- 1) Graduar el nivel de vacío y el tiempo de sellado.
- 2) Posibilidad de grabar y editar hasta 3 programas totalmente personalizables por el operador.
- 3) Equipado de serie con un programa ESPECIAL de MARINADOS de carne y pescado.
- 4) Programa AUTOLIMPIEZA de la BOMBA de VACÍO. Ciclo de 1 hora que se activa por el operador y permite que el aceite de la bomba alcance una temperatura elevada que hace evaporar las impurezas.
- 5) Función GASTROVAC. Para crear vacío en contenedores externos.
- 6) Función EXTRAVAC. Ofrece una segunda fase de vacío de 5 segundos especialmente indicada para carne picada y deshuesada.
- 7) Función VAC STOP. Parada rápida y soldadura anticipada.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea VALENCIA

Bolsas de Vacío



BOLSAS LISAS



BOLSAS GOFRADAS

Bolsas de Vacío Lisas para Envasadoras de Campana

MODELO	ANCHO (mm)	LARGO (mm)	ESPESOR (micras)	TIPO	UNIDADES POR PAQUETE	PRECIO/PAQUETE 100 UDS. (EUR)
VACIO1	120	200	90	LISO	100	5,40
VACIO3	150	200	90	LISO	100	6,70
VACIO4	150	300	90	LISO	100	10,10
VACIO6	170	250	90	LISO	100	9,50
VACIO7	180	300	90	LISO	100	12,10
VACIO8	200	200	90	LISO	100	9,00
VACIO9	200	250	90	LISO	100	11,20
VACIO10	200	300	90	LISO	100	13,40
VACIO11	200	400	90	LISO	100	17,90
VACIO13	250	300	90	LISO	100	16,80
VACIO14	250	350	90	LISO	100	19,60
VACIO15	250	400	90	LISO	100	22,40
VACIO16	300	400	90	LISO	100	26,90

Bolsas de Vacío Gofradas para Envasadoras de Aspiración Externa

MODELO	ANCHO (mm)	LARGO (mm)	ESPESOR (micras)	TIPO	UNIDADES POR PAQUETE	PRECIO/PAQUETE 100 UDS. (EUR)
VACIO34	150	250	90	GOFRADO	100	11,50
VACIO35	200	300	90	GOFRADO	100	17,50
VACIO36	250	350	90	GOFRADO	100	26,30

Bolsas de Vacío Lisas para Uso en Cocción 120°C

MODELO	ANCHO (mm)	LARGO (mm)	ESPESOR (micras)	TIPO	UNIDADES POR PAQUETE	PRECIO/PAQUETE 100 UDS. (EUR)
VACIO29	150	200	90	COCCIÓN	100	9,30
VACIO30	185	250	90	COCCIÓN	100	13,90
VACIO31	200	300	90	COCCIÓN	100	18,60
VACIO32	250	350	90	COCCIÓN	100	27,10

Características Técnicas

- Bolsas para el envasado al vacío de productos alimentarios, comúnmente utilizado por carnicerías, pescaderías y supermercados.
- Uso para el envasado de alimentos frescos (carnes, pescados, embutidos, quesos, pizzas, verduras...).
- Fabricado de alta calidad en PE-PA (Polietileno Poliamida) con 9 capas coextrusionadas.
- Sistema de fabricación avanzado muy superior a las 4 capas laminadas que utilizan otros fabricantes.
- Gran resistencia.
- Muy transparentes.

Consulte Stock y Precio Actualizado 

Línea PEKÍN

Termoselladoras



ACCESORIOS Moldes



Detalles Termoselladora



Termoselladora de Barquetas

MODELO	PROFUNDIDAD MÁX. BARQUETA (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES PLACA SOLDADURA (AxF) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TS-1	100	230	700	12	190X260	240x680x260 (660)	853

ACCESORIOS

ATS-1	Molde para termoselladora TS-1 para barquetas de 192x137 mm.						229
BTS-1	Molde para termoselladora TS-1 para 2 barquetas de 95x137 mm.						229
CTS-1	Molde para termoselladora TS-1 para 1 barqueta de 95x137 mm. y una barqueta GS1/8 (172x130 mm.)						229

Características Técnicas

- Especialmente indicadas para el transporte de alimentos elaborados o en curso.
- Permiten el transporte del producto sin pérdidas ni derrames.
- Chasis construido en acero inoxidable.
- Control electrónico de la temperatura y tiempo de soldadura para sellar perfectamente las bandejas.
- Sellado y corte simultáneos.
- Placa de sellado fabricada en una sola pieza, plana y con muelles para garantizar el mejor sellado.
- Moldes intercambiables manualmente, sin necesidad de herramientas, y con la máxima rapidez. (NO INCLUIDOS).
- Modelo compacto de uso sencillo y tamaño reducido.
- Cuenta con un sistema de frenado de retroceso del film que facilita su utilización.
- Soldadura perfecta aún con la presencia de líquidos y grasas.
- Apto para bobinas de film de máximo 300 metros de longitud, 160 mm. de diámetro y 180 mm. de ancho.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Selladora de Bolsas



Selladora de Bolsa

MODELO	BARRA SOLDADURA (mm)	ANCHURA SELLADO (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MF-400	400	3	230	600	540x90x180	105

ACCESORIOS		
RMF4	Resistencia metálica y tela base para Selladora de Bolsas MF-400	12

Características Técnicas

- Máquina soldadora de bolsas, Aplicando calor permite el cierre de bolsas hermético de aire y agua.
- Este tipo de soldadora permite el embolsado o envasado de alimentos, medicinas, productos...
- Fabricada en metal según la normativa europea vigente para maquinaria de embalaje.
- Funcionamiento fácil y sencillo a modo de palanca.
- Sellado por calor. Dispone de un control manual para elegir la temperatura de calor a aplicar en función del grosor de la bolsa.
- Soldadora con alta calidad y diseño compacto.
- Puede sellar bolsas de hasta 0,6 mm. de espesor.
- Tiempo de sellado aproximado entre 0,2 y 1,5 segundos.
- Óptima relación calidad/precio.





Línea **TREVISO**

Laminadoras Formadora de Pizza



S32



S42



S42RP



PEDAL
(De Serie)



S42MR

Laminadora Formadora de Pizza Semiautomática

MODELO	DIÁMETRO PIZZA (mm)	CAPACIDAD MASA (g)	RODILLOS	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
S32	140-310	80-210	2	230	370	27	440x340x640	1.343
S42	260-400	210-600	2	230	370	33	540x390x740	1.435
S42RP	260-400	210-600	2	230	370	34	540x390x720	1.503
S42MR	260-400	210-600	1	230	370	31	540x340x370	952

Características Técnicas

- Formadora laminadora concebida y realizada para la preparación de pizza, pan, bollos, etc.
- Gran versatilidad que permite hacer pizzas redondas, cuadradas o rectangulares, con ayuda de acciones manuales.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Construidas en acero inoxidable.
- Compuesta por dos secciones de rodillos de resina alimentaria con un protector de seguridad (excepto S42MR que solo tiene un rodillo).
- Espesor de la mesa regulable de 0 a 5 mm.
- Trabajo completamente en frío que no altera las características de la masa.
- Equipadas con pedal de accionamiento en dotación estándar.
- Patas antideslizantes.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Peladoras de Patatas



PP-15



PP-20

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 345

Peladora de Patatas

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (mm)	PRECIO (EUR)
PP-15	15	165 - 300	230	750	76	415x586x1090	1.577
PP-20	20	190	230	950	85	465x615x1120	1.762

Características Técnicas

- Máquina industrial de gran calidad y alta producción.
- El proceso de pelado se produce gracias a la fricción del producto sobre las paredes abrasivas de la cuba debido al centrifugado del mismo.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad y aleación de aluminio.
- Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Micro de seguridad tanto en tapa como en puerta.
- Material abrasivo en toda la cuba, inclusiva e plato, de fácil extracción para su sustitución.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras.
- Dotado de grifo tanto de carga como de descarga de líquidos.
- Temporizador de 0 a 5 minutos.
- Botón de parada.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Peladoras de Patatas


NUEVO


PS07F

 Detalle
Plato Abrasivo

 Detalle
Cajón con Filtro

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **344**

Peladora de Patatas

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	DIM. CUBA (ØxH) mm	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
PS07F	20	400	500x400	230	750	75	590x880x1310	2.536
PS09F	30	600	500x500	230	1500	80	590x880x1400	2.947

Características Técnicas

- Máquina industrial de gran calidad y alta producción con una velocidad de pelado de 1-2 minutos.
- El proceso de pelado se produce gracias a la fricción del producto sobre las paredes abrasivas de la cuba debido al centrifugado del mismo.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad y aleación de aluminio.
- Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Descarga por parte frontal.
- Micro de seguridad tanto en tapa como en puerta.
- Material abrasivo en toda la cuba, incluso el plato, de fácil extracción para su sustitución.
- Dispone de cajón interior con filtro para la recogida de las peladuras.
- Dotado de grifo tanto de carga como de descarga de líquidos.
- Equipado con temporizador y panel de control.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple las regulaciones CE.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado




Línea PEKÍN

Embutidoras



Embutidora Manual

MODELO	CAPACIDAD (L)	CILINDRO (HxØ) mm	DIÁMETRO BOQUILLAS (mm)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TH-7L	7	450x140	16 / 22 / 32 / 38	13	740x255x265	297
TV-7L	7	450x140	16 / 22 / 32 / 38	13	300x340x830	297
TV-15L	15	400x220	16 / 22 / 32 / 38	17	305x365x725	448

Características Técnicas

- Perfecta para carnicerías, distribuidores de alimentos, industrias cárnicas, tiendas de delicatessen o restaurantes.
- Fácil manejo gracias a un mecanismo de 2 marchas.
- Sistema de accionamiento sin esfuerzo.
- Todos los componentes del equipo son de acero inoxidable y están preparados para entrar en contacto con los alimentos.
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
- Tratamiento térmico en el acero de los engranajes.
- Desmontaje sencillo para una limpieza eficaz.
- Dotación de 4 boquillas de diferentes diámetros fabricados en acero inoxidable.
- Manivela ergonómica tanto para personas zurdas como diestras.
- Disposición de trabajo en vertical u horizontal según modelos.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Trituradoras y Batidoras Industriales



Bloque Motor Triturador y Batidor

MODELO	VARIADOR VELOCIDAD	VELOCIDAD (rpm)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIÁMETRO (mm)	LONGITUD (mm)	PRECIO (EUR)
IB350CV	Sí	4000 - 16000	350	230	1,76	91	359	179
IB500LV	Sí	4000 - 16000	500	230	1,98	91	359	188

Brazo Triturador y Batidor Desmontable

MODELO	TIPO	PESO (Kg)	DIÁMETRO (mm)	LONGITUD (mm)	PRECIO (EUR)
BLD200	Brazo Triturador	0,69	35	200	134
BLD250	Brazo Triturador	0,82	35	250	137
BLD300	Brazo Triturador	1,02	35	300	153
BLD400	Brazo Triturador	1,28	35	400	189
BLD500	Brazo Triturador	1,56	35	500	203
WIK250	Brazo Batidor	0,86	35	250	201

Características Técnicas

- Modelo robusto y fiable que permite trabajar en recipientes de hasta 100 litros.
- Forma ergonómica para trabajar con la máxima comodidad y ángulo de inclinación idóneo.
- Brazo triturador y batidor totalmente desmontable y separable del grupo motor.
- Equipado con variador de velocidad.
- Brazo triturador, eje de transmisión y cuchillas fabricados en acero inoxidable.
- Doble encendido de seguridad.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Batidoras Helados y Bebidas



Batidora Helados y Bebidas

MODELO	CAPACIDAD (L)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MS-1	1	230	80	4,0	190x160x530	140
MS-2	1+1	230	80+80	7,0	230x230x530	277

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Elegante diseño.
- Motor resistente de gran calidad.
- Funcionamiento silencioso y alto rendimiento.
- Velocidades: 2 Niveles (7500-12500 rpm y 12500-18000 rpm).
- Ideal para todo tipo de bebidas, helados, cócteles y batidos.
- Incluye vaso en acero inoxidable.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Picadoras de Hielo



PH65

Picadora de Hielo en Aluminio

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
PH65	65	180	230	400x210x330	144

Características Técnicas

- Triturador de hielo de dimensiones reducidas y de cuchilla de acero inoxidable, lo que lo convierte en una máquina de fácil manejo que puede colocarse encima del mostrador y que abre una nueva área de negocio para la preparación de raspados, bebidas frappé, bebidas granizadas, cócteles y presentación de alimentos.
- Todas las partes de la máquina en contacto con el hielo se fabrican en aleación de aluminio.
- La cuchilla se fabrica en acero inoxidable de alta calidad.
- La dotación incluye una bandeja de acero inoxidable para recoger el hielo picado.
- Micro de seguridad en la palanca.
- Protector contra sobrecorrientes.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Licadoras Batidoras de Vaso



BL-767



Batidora de Vaso

MODELO	CAPACIDAD (L)	VELOCIDAD (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
BL-767	2	23000 - 28000	230	1200	4,3	205x220x510	166

ACCESORIOS

VASBL

Vaso adicional para Batidora BL-767

72

Características Técnicas

- Motor con gran potencia de 1,2 Kw para un uso eficiente.
- Cuchilla de acero inoxidable.
- Variador de velocidad: 23000 - 28000 rpm.
- Sistema de seguridad con paro automático al quitar el vaso.

FUNCIONES:

1. Preparación en seco: Hierbas secas, granos de café, terrones de azúcar, etc.
2. Preparación húmeda: Frutas, verduras, batidos, purés, smoothies, mahonesas, etc.
3. Preparación en hielo: Granizados, etc.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Formadoras de Hamburguesas



HB-130

Formadora de Hamburguesas Manual

MODELO	DIÁMETRO (mm)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WF100	100	5,2	200x280x280	217
HB130	130	6,2	210x290x275	243

Características Técnicas

- Concebida para su uso en el ámbito profesional de la gastronomía y está disponible en dos prácticos tamaños.
- Palanca y bandejas están fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Cuerpo fabricado en aluminio pulido y anodizado.
- Muy robusta y durable, incluso tras un uso intensivo de la misma.
- Todas las piezas son fácilmente accesibles y pueden limpiarse sin esfuerzo con limpiadores convencionales.
- Tamaño compacto que ahorrará mucho espacio y que se podrá utilizar sobre cualquier superficie, gracias a los pies de goma antideslizante integrados.
- Prensado manual mediante una palanca, la cual puede ser accionada sin gran esfuerzo.
- Apta para hamburguesas de carne, pescado y verdura.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado




Línea PEKÍN

Envolvedoras de Film



IWM-450



IWM-550

Envolvedora de Film

MODELO	BOBINA (mm)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IWM-450	450	50 - 160	230	250	470x600x130	148
IWM-550	550	50 - 160	230	300	570x600x130	273

Características Técnicas

- Acabado profesional, fácil manejo y alta eficiencia.
- Estructura fabricada en acero inoxidable.
- Diseñado para envasar productos como fruta, pescado, comida congelada, etc.
- Control de temperatura de 50 a 160°C.
- Interruptor y piloto de encendido, indicador de corriente y de corte.
- Dotada de una banda de calor eléctrico que permite un corte limpio del film.
- Plato de teflón con calor que permite un perfecto y limpio acabado.
- Enrollador superior y placa de apoyo.
- Apto según modelo para bobinas.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Esterilizadores de Cuchillos


NUEVO


EMPBST001



EMPBST002

Esterilizador de Cuchillos

MODELO	CAPACIDAD CUCHILLOS	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EMPBST001	10	230	10	8	554x160x621	257
EMPBST002	20	230	20	15	1024x160x621	369

Características Técnicas

- Esterilizador de cuchillos que eleva los estándares de higiene en la cocina profesional hasta alcanzar un nuevo nivel.
- Respetuoso con el medio ambiente, fiable y con bajos costes operativos, el esterilizador es un accesorio de cocina indispensable con efecto bactericida y sin productos químicos.
- La esterilización con luz ultravioleta es particularmente eficaz para reducir las bacterias en un 99% y se ha utilizado durante años para desinfectar utensilios quirúrgicos o superficies de trabajo y dispositivos en laboratorios. Se adapta a la perfección a las necesidades del sector gastronómico. El dispositivo de esterilización es ideal para cumplir con los altos estándares de higiene en restaurantes, hoteles, bares y otros negocios en el que se manipulen alimentos.
- Carcasa del esterilizador está fabricada en acero inoxidable higiénico y duradero.
- Puerta de plexiglás de color negro impenetrable para los rayos UV lo que garantiza un uso seguro.
- Equipado con un temporizador que se puede regular hasta 120 minutos.
- Presenta unos costes operativos muy bajos y es particularmente ecológico ya que no necesita productos químicos para esterilizar los utensilios de cocina.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad.
- Cumple las regulaciones CE.
- El material cumple con los estándares alimentarios europeos y españoles.

 Consulte
Stock y Precio
Actualizado


354 MAQUINARIA
 PREPARACIÓN
369 DE BEBIDAS



 **Línea MILÁN**
 **Línea RIOJA**
Línea PEKÍN



Exprimidores
Granizadoras
Horchateras
Chocolateras
Escarchadores de Copas

BRAS



Línea PEKÍN

Exprimidores



CJ-50MH



Exprimidor de Palanca Semiautomático

MODELO	VELOCIDAD (rpm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CJ-50MH	1500	230	250	8,65	245x375x460	354

Características Técnicas

- Exprimidor eléctrico profesional diseñado especialmente para exprimir naranjas, pomelos, granadas y otras frutas de tamaño similar.
- Se trata de un aparato con motor potente y de uso muy sencillo, con un botón de encendido y un sistema de activación mediante palanca que permite presionar los cítricos sin esfuerzo.
- Puede funcionar hasta 30 minutos seguidos, lo que lo convierte en una opción idónea para locales de zumos y bebidas, donde deba utilizarse por períodos largos.
- Cuerpo fabricado en aleación de aluminio muy resistente a golpes y a la corrosión.
- Todas las piezas del cabezal del exprimidor son desmontables y pueden introducirse en el lavavajillas.
- Cono exprimidor y recipiente de zumo fabricados en ABS alimentario de alta resistencia y durabilidad.
- La boquilla está situada a una altura perfecta para verter el zumo recién exprimido en una jarra.
- Pies antigrasa y antideslizantes.
- Funcionamiento silencioso del motor con protección de sobrecalentamiento.
- Alto rendimiento con bajo consumo de energía (respetuoso con el medio ambiente)
- Cumple las regulaciones CE.
- Producido según las pautas más exigentes de higiene y seguridad europeas.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea PEKÍN

Exprimidores



MF-2000E-1

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **358 - 359**

Exprimidor Automático

MODELO	CUBIERTA MECANISMOS	PRODUCCIÓN Frutas / Minuto	DIÁMETRO MÁX. FRUTA (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MF-2000E-1	Transparente	20	90	230	120	400x300x780	1.497

Características Técnicas

- Máquina exprimidora ideal para su uso en cualquier tipo de instalación de restauración.
- Cuerpo del exprimidor fabricado en acero inoxidable.
- Cubierta mecanismos en policarbonato transparente.
- Bandeja antigoteo, cubetas recoge cortezas y filtro en acero inoxidable.
- Mecanismo de exprimir fabricado en policarbonato de calidad alimentaria de gran resistencia y durabilidad.
- Admite frutas de 40 a 90 mm. de diámetro.
- Rampa de alimentación de frutas que facilita la recarga.
- Sensor automático de protección que evita el funcionamiento durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Rápida y fácil limpieza. Se suministra kit de limpieza.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea RIOJA

Exprimidores



frucosol



FCompact



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 357 - 359

Exprimidor Automático Compacto 12 Frutas/min

MODELO	CAPACIDAD ALIMENTADOR (ud)	PRODUCCIÓN Frutas / Minuto	DIÁMETRO MÁX. FRUTA (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FCompact	3	12	70	230	125	27	290x260x725	2.360

Características Técnicas

- FRUCUSOL FCompact es una exprimidora de naranjas automática compacta, versátil y funcional. Con esta exprimidora su establecimiento podrá ofrecer un zumo de calidad y de forma totalmente higiénica.
- Su sistema de exprimido por presión controlada exprime sin entrar en contacto con la corteza evitando sus aceites y acidez,
- Su sencillez de uso le permitirá obtener el mejor zumo recién exprimido en unos segundos, simplemente cargando su rampa de alimentación y pulsando el botón de ON.
- Ofrece máximo rendimiento y prestaciones en el mínimo espacio.
- Su eficiente diseño la convierte en la exprimidora de naranjas más fácil de usar y limpiar. Su sencillo diseño de su desmontaje y su limpieza una tarea fácil. Simplificando de este modo su trabajo dentro del establecimiento.
- Recomendada para pequeños establecimientos con baja producción de zumos y locales con poco espacio.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea RIOJA

Exprimidores



frucosol



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 357 - 358

Exprimidor Automático 25 Frutas/min

MODELO	CAPACIDAD ALIMENTADOR (ud)	PRODUCCIÓN Frutas / Minuto	DIÁMETRO MÁX. FRUTA (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
F50	7	25	85	230	300	36	470x370x735	3.006

Características Técnicas

- FRUCUSOL F50 es una máquina exprimidora de naranjas automática de alimentación manual. Su atractivo sistema de exprimido a la vista del consumidor la convierten en un reclamo dentro de su establecimiento.
- Destaca su fabricación en acero inoxidable que la hacen resistente y funcional, características muy apreciadas en el sector de la hostelería.
- Muy intuitiva, fácil de usar y limpiar.
- La máquina exprimidora de naranjas F50 es ideal para ofrecer a sus clientes zumo recién exprimido. Su sistema de exprimido por presión controlada exprime sin entrar en contacto con la corteza evitando sus aceites y acidez produciendo así un zumo dulce y con un sabor natural.
- Es perfecta y recomendada para restaurantes, cafeterías, coffee shops, zumerías, hoteles, fast-food, bares, panaderías, etc, que ofrezcan más de 30 zumos diarios.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



**Línea MILÁN****Dispensadores y Enfriadores
de Bebidas**

JOLLY8/2



JOLLY8/1

BRAS®**OTROS PRODUCTOS SIMILARES** EN PÁG. **361****Dispensador y Enfriador de Bebidas con Depósitos de 8 Litros**

MODELO	CUBAS	CAPACIDAD (L)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
JOLLY8/1	1	8	14	230	170	180x410x620	732
JOLLY8/2	2	8 + 8	18	230	270	250x410x620	961

Características Técnicas

- Dispensadoras de bebidas fáciles de usar y muy versátiles que han sido diseñadas para enfriar cualquier tipo de bebidas sin gas.
- Está pensado para los profesionales del sector Horeca como hoteles, buffets, cafeterías, bares y restaurantes que quieran ofrecer un servicio de self-service o reducir sus tiempos de productividad.
- Equipadas con una bomba sumergible de accionamiento magnético.
- Compresor hermético.
- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables que permiten una limpieza perfecta, ahorran tiempo y hacen que su trabajo sea sencillo y rentable.
- Recipientes en policarbonato irrompible para alimentos.
- Gas refrigerante ecológico R-134a.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MILÁN

Dispensadores y Enfriadores de Bebidas



EXTRA12/1AA



BRAS[®]

EXTRA12/2AA



EXTRA12/3AA



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **360**

Dispensador y Enfriador de Bebidas con Depósitos de 12 Litros

MODELO	CUBAS	CAPACIDAD (L)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EXTRA12/1AA	1	12	17	230	270	180x480x570	971
EXTRA12/2AA	2	2 x 12	25	230	290	360x480x570	1.360
EXTRA12/3AA	3	3 x 12	34	230	550	540x480x570	1.887

Características Técnicas

- Dispensadoras de bebidas fáciles de usar y muy versátiles que han sido diseñadas para enfriar cualquier tipo de bebidas sin gas.
- Está pensado para los profesionales del sector Horeca como hoteles, buffets, cafeterías, bares y restaurantes que quieran ofrecer un servicio de self-service o reducir sus tiempos de productividad.
- Sistema de mezcla de bebidas con accionamiento mecánico con palas agitadoras de movimiento lento.
- Compresor hermético.
- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables que permiten una limpieza perfecta, ahorran tiempo y hacen que su trabajo sea sencillo y rentable.
- Recipientes en policarbonato irrompible para alimentos.
- Gas refrigerante ecológico R-134a (1 cuba) y R452a (2 y 3 cubas).

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



**Línea MILÁN****Horchateras y Distribuidor
de Zumo Natural**

TURIA12



TURIA19

BRAS[®]**Horchatera y Distribuidor de Zumo Natural con Depósitos de 12 y 19 Litros**

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TURIA12	12	+1 / +5	20	230	300	320x400x640	1.457
TURIA19	19	+1 / +5	21	230	300	320x400x700	1.457

Características Técnicas

- Diseñados para refrigerar y mezclar correctamente bebidas naturales como jugos naturales, horchata de chufa o leche de almendras.
- Están equipados con un gran recipiente transparente de forma circular, de 12 o 19 litros, en pilcarbonato antigolpes para alimentos.
- Recipiente extraíble.
- El mezclador está especialmente diseñado para mezclar suavemente el producto, evitando la formación de depósitos o sedimentos y garantizar una temperatura homogénea para una perfecta conservación del producto.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Todas las partes en contacto con la bebida se pueden desmontar fácil y rápidamente para una limpieza perfecta.
- Dotadas de un termostato digital para un control preciso de la temperatura.
- Compresor hermético y condensador refrigerado por aire.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Dispensador de producto tipo pulsador.
- Gas refrigerante ecológico R-134a.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea MILÁN

Granizadoras



BRAS[®]

B-CUBE1



B-CUBE2



B-CUBE3



Sistema anticondensación
y de ahorro energético



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **364 · 365**

Granizadora Compacta B-CUBE con Depósitos de 2,8 Litros

MODELO	CUBAS	CAPACIDAD (L)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
B-CUBE1	1	2,8	20	230	460	180x440x449	1.396
B-CUBE2	2	2 x 2,8	36	230	1100	370x440x449	2.617
B-CUBE3	3	3 x 2,8	52	230	1300	550x440x449	3.329

Características Técnicas

- Producto único en el mercado, de nueva concepción. Es la granizadora profesional más pequeña del mundo, ideal para locales en los que se dispone de poco espacio o con un bajo nivel de consumo de granizados, sorbete y preparación de cremas frías.
- Es una verdadera "máquina boutique" con un estilo elegante y compacto, diseñada para exponer su producto de la forma más atractiva.
- El cuerpo está fabricado en acero lacado y la cuba en copoliéster libre de BPA con una capacidad de 6 litros.
- Compresor hermético con condensador enfriado por aire.
- Control electrónico muy intuitivo de fácil uso.
- Sistema ECOAT de la cuba, que consiste en una doble pared que evita la condensación y consigue un importante ahorro energético.
- Equipado con protector térmico del motor.
- Disponibles los modelos con 1, 2 y 3 depósitos.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Gas refrigerante ecológico R-134a (1 y 2 cubas) y R452a (3 cubas).

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea MILÁN

Granizadoras



B-FROZEN6-2 SMART



B-FROZEN6-1 SMART



B-FROZEN6-3 SMART



Sistema anticondensación y de ahorro energético



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 363 · 365

Granizadora B-FROZEN con Depósitos de 6 Litros

MODELO	CUBAS	CAPACIDAD (L)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
B-FROZEN6-1 SMART	1	6	26	230	420	200x480x620	1.872
B-FROZEN6-2 SMART	2	2 x 6	44	230	700	400x480x620	3.247
B-FROZEN6-3 SMART	3	3 x 6	56	230	896	600x480x620	4.470
ECOAT-6	Sistema anticondensación y ahorro energético (Precio por depósito)						87

Características Técnicas

- Granizadora multifunción dedicada a la elaboración de granizados, sorbetes, yogures, cócteles, cremas frías y bebidas.
- Diseño elegante, extremadamente compactas, de gran fiabilidad y máxima simplicidad que facilita su uso.
- El cuerpo está fabricado en acero lacado y la cuba en copoliéster libre de BPA con una capacidad de 6 litros.
- Depósito inclinado para facilitar su vaciado.
- Compresor hermético con condensador enfriado por aire.
- Control electromecánico de fácil uso.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnética.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Sistema ECOAT de la cuba, que consiste en una doble pared que evita la condensación y consigue un importante ahorro energético (OPCIONAL).
- Equipado con protector térmico del motor.
- Disponibles los modelos con 1, 2 y 3 depósitos.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Gas refrigerante ecológico R-134a (1 y 2 cubas) y R452a (3 cubas).



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea MILÁN

Granizadoras



B-FROZEN10-2 SMART



B-FROZEN10-1 SMART

BRAS[®]

B-FROZEN10-3 SMART



Sistema anticondensación
y de ahorro energético



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **363 - 364**

Granizadora B-FROZEN con Depósitos de 10 Litros

MODELO	CUBAS	CAPACIDAD (L)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
B-FROZEN10-1 SMART	1	10	28	230	510	200x500x700	2.126
B-FROZEN10-2 SMART	2	2 x 10	45	230	740	400x500x700	3.646
B-FROZEN10-3 SMART	3	3 x 10	59	230	1450	600x500x700	5.009
ECOAT-10	Sistema anticondensación y ahorro energético (Precio por depósito)						87

Características Técnicas

- Granizadora multifunción dedicada a la elaboración de granizados, sorbetes, yogures, cócteles, cremas frías y bebidas.
- Diseño elegante, extremadamente compactas, de gran fiabilidad y máxima simplicidad que facilita su uso.
- El cuerpo está fabricado en acero lacado y la cuba en copoliéster libre de BPA con una capacidad de 6 litros.
- Depósito inclinado para facilitar su vaciado.
- Sistema de iluminación de producto en la tapa.
- Compresor hermético con condensador enfriado por aire.
- Control electromecánico de fácil uso.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnética.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Sistema ECOAT de la cuba, que consiste en una doble pared que evita la condensación y consigue un importante ahorro energético (OPCIONAL).
- Equipado con protector térmico del motor.
- Disponibles los modelos con 1, 2 y 3 depósitos.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Gas refrigerante ecológico R-134a (1 y 2 cubas) y R452a (3 cubas).

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea MILÁN

Máquina Preparación de Helado y Cremas Frías



BRAS®

Sistema anticondensación
y de ahorro energéticoPanel de control electrónico
intuitivo y de fácil uso

Máquina Preparación de Helado y Cremas Frías de 6 Litros

MODELO	CUBAS	CAPACIDAD (L)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
B-CREAM1HD	1	6	27	230	460	200x490x620	2.589

Características Técnicas

- Máquina técnicamente muy avanzada que nace de las necesidades de quienes quieren satisfacer a sus clientes con un postre helado siempre excepcional. Compacto, concebido para un uso fácil, con un diseño sobrio y elegante, nacido para llamar la atención y presenta mejor el helado. Un producto exclusivamente italiano para los locales que buscan la excelencia.
- Equipo que parece una granizadora normal pero que está equipada con un sistema más potente de refrigeración, lo que la convierte en la máquina más versátil del mercado ya que puede preparar desde granizados y sorbetes a cremas frías y helados con una textura similar al helado soft.
- El cuerpo está fabricado en acero lacado y la cuba en copoliéster libre de BPA con una capacidad de 6 litros.
- Compresor hermético con condensador enfriado por aire.
- Control electrónico muy intuitivo de fácil uso.
- Sistema ECOAT de la cuba, que consiste en una doble pared que evita la condensación y consigue un importante ahorro energético.
- Equipado con protector térmico del motor.
- Sistema de recogida de agua de condensación.
- Sistema de descongelación de los depósitos y anclaje de éstos a la carrocería.
- Depósito inclinado para facilitar su vaciado.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.
- Recoge-gotas extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Gas refrigerante ecológico R-134a.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea MILÁN

Chocolateras



BRAS®



SCIROCCO5



SCIROCCO5 BLACK



SCIROCCO3 BLACK



SCIROCCO3

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **368**

Chocolatera

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	PESO (Kg)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SCIROCCO3	3	30-90	5	230	800	240x290x410	697
SCIROCCO3 BLACK	3	30-90	5	230	800	240x290x410	697
SCIROCCO5	5	30-90	6	230	800	260x320x490	839
SCIROCCO5 BLACK	5	30-90	6	230	800	260x320x490	839

Características Técnicas

- Chocolatera que se caracteriza sobre todo por su gran capacidad, practicidad y versatilidad.
- Ideal para mezclar y calentar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y cremosidad perfecta.
- Fabricada en policarbonato de alta gama y dispone de un reposa tazas extraíble y de un contenedor desmontable transparente, incluso con el producto en su interior.
- Dispone de grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza garantizando una higiene total.
- Mezcla perfecta. Evita que los productos se asienten en el fondo y asegura una perfecta consistencia.
- Funcionamiento silencioso y permite regular la temperatura de forma progresiva hasta 90°C.
- Presentación atractiva del chocolate con sistema especial para impedir el quemado del producto.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

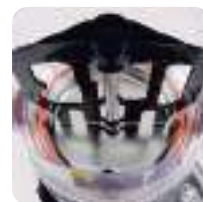
Chocolateras



HCM5L



HCM10L



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 367

Chocolatera

MODELO	CAPACIDAD (L)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HCM5L	5	30-85	230	1000	280x410x465	728
HCM10L	10	30-85	230	1000	280x410x580	785

Características Técnicas

- Chocolatera que se caracteriza sobre todo por su gran capacidad, practicidad y versatilidad.
- Ideal para mezclar y calentar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfecta.
- Fabricada en policarbonato de alta gama y dispone de un reposa tazas extraíble y de un contenedor desmontable transparente de 10 litros de capacidad.
- Dispensador de chocolate es extremadamente estable y muy fácil de limpiar gracias a los excelentes materiales empleados en su manufactura.
- Funcionamiento silencioso y permite regular la temperatura de forma progresiva hasta 90°C.
- Presentación atractiva del chocolate con sistema especial para impedir el quemado del chocolate.
- Largo ciclo de trabajo de 8 - 12 h, ideal para gastronomía.
- 4 pies de goma garantizan la estabilidad.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea RIOJA

Escarchadores de Copas



frucosol



GF1000



Escarchador de Copas Instantáneo de CO²

MODELO	RENDIMIENTO Copas / Botella 12 Kg CO ²	ALIMENTACIÓN	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GF1000	200	2 x Batería AA	4,3	130x270x410	873

Características Técnicas

- Escarchador de copas GF1000 de FRUCUSOL permite congelar al instante vasos y copas, recomendado en bares, restaurantes y caterings.
- Congelación al instante de cualquier tipo de copa o vaso. Ocupa muy poco por lo que puede colocarse en cualquier lugar.
- Mejora el sabor de las bebidas y cócteles ya que no aporta ningún sabor y el hielo no se deshace. Ideal para el champagne y vinos blancos, dado que mantiene el carbónico que poseen.
- Aporta higiene al servicio ya que esteriliza las copas con el congelado. Mejora la calidad del servicio a coste muy pequeño.
- Un elemento diferenciador para su negocio, que enfría y esteriliza en segundos tanto copas como vasos evitando su goteo.
- Perfecto para cualquier local. Su diseño se adapta a cualquier espacio y superficie. Además su sistema manual lo hacen práctico, rápido y sencillo de manejar.
- La luz LED se activa por impulsos de gas
- Conexión para botella de Co2 con sonda.
- Temperatura de ambiente inferior a 30 °C
- Tiene un rendimiento de 180 a 200 copas por botella de CO² de 12 Kg.
- Fabricado en acero inoxidable.
- No necesita conexión eléctrica.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



370 MOBILIARIO



ACERO

444 INOXIDABLE



 **Línea AVEIRO**
 **Línea CÓRDOBA**
Línea PEKÍN
 **Línea VARSOVIA**

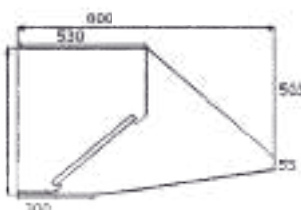


Mesas de Trabajo
Muebles Cafetería
Fregaderos
Lavamanos
Estanterías
Armarios
Carros
Recipientes Gastronorm
Grifería Industrial
Campanas
Maquinaria Extracción



Línea AVEIRO

Campanas Murales Snack CON Turbina

Consulte **Turbinas y Cajas de Extracción** en págs. **443 y 444**

/// Filtros INCLUIDOS ///

Turbina
incorporada
(MODELOS CMT)OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **373**

Campana Mural Snack Fondo 800 SIN Turbina

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
A10080CM	1000x800x700	556
A15080CM	1500x800x700	881
A20080CM	2000x800x700	1.078
A25080CM	2500x800x700	1.386

Campana Mural Snack Fondo 800 CON Turbina

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
A10080CMT	1000x800x700	942
A15080CMT	1500x800x700	1.318
A20080CMT	2000x800x700	1.495
A25080CMT	2500x800x700	1.949

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI-430.
- Construidas mediante soldadura, cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana, sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados 45° con sistema de drenaje, depósito de recogida y tapón roscado de gran tamaño.
- Cumple todas las normativas vigentes y es aplicable a cualquier tipo de instalación.
- En el diseño se han considerado los máximos aspectos de tecnología y calidad.
- Todas las campanas se suministran con filtro de lamas de acero inoxidable.
- Turbina incorporada.

TURBINAS

DIMENSIONES (F) mm	POTENCIA (CV)
1000	7/7 - 1/5CV
1500	9/9 - 1/2CV
2000	9/9 - 3/4CV
2500	10/10 - 3/4CV

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.

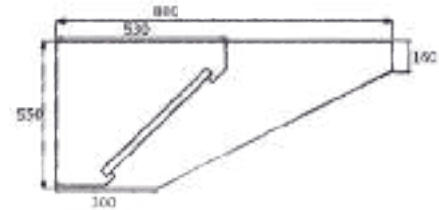
Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Campanas Murales Snack Techo Bajo Elevado

Consulte Turbinas y Cajas de Extracción en págs. 443 y 444



/// Filtros INCLUIDOS ///



Turbina incorporada (MODELOS CMBT)

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 372

Campana Mural Snack SIN Turbina Fondo 800 Techo Bajo Elevado

Campana Mural Snack CON Turbina Fondo 800 Techo Bajo Elevado

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
A10080CMB	1000x800x550	521
A15080CMB	1500x800x550	862
A20080CMB	2000x800x550	1.046

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
A10080CMBT	1000x800x550	902
A15080CMBT	1500x800x550	1.302
A20080CMBT	2000x800x550	1.466

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI-430.
- Construidas mediante soldadura, cantos doblados y chafados.
- Colectores en forma de U soldados para la sujeción de los filtros, de estructura diáfana, sin montantes intermedios facilitando una correcta limpieza.
- Filtros inclinados 45° con sistema de drenaje, depósito de recogida y tapón roscado de gran tamaño.
- Cumple todas las normativas vigentes y es aplicable a cualquier tipo de instalación.
- En el diseño se han considerado los máximos aspectos de tecnología y calidad.
- Todas las campanas se suministran con filtro de lamas de acero inoxidable.
- Turbina incorporada.

TURBINAS

DIMENSIONES (F) mm	POTENCIA (CV)
1000	7/7 - 1/5CV
1500	9/9 - 1/2CV
2000	9/9 - 3/4CV

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea VARSOVIA

NOVEDADES 2024

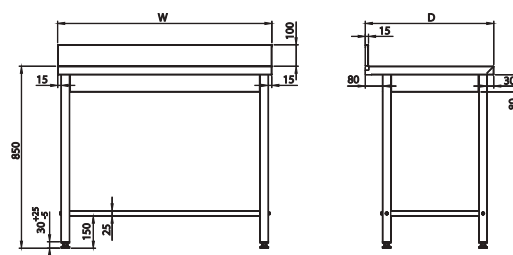
Mesas de Trabajo Murales sin Estante



NUEVO



MM156S



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 391 - 392

Mesa Mural sin Estante de Acero Inoxidable Fondo 600

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MM106S	1000x600x850	307
MM156S	1500x600x850	377
MM206S	2000x600x850	454

Fondo 700

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MM107S	1000x700x850	332
MM157S	1500x700x850	403
MM207S	2000x700x850	480

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Encimera con frontal de 40 mm. de espesor reforzada con tablero doble laminado de 18 mm. de espesor.
- Peto sanitario posterior de 100 mm. de altura.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40 mm. regulables en altura.
- Resistencia a la corrosión adecuada para uso en la industria de la restauración
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.
- Certificado de seguridad alimentaria.
- Respetuoso con el medio ambiente. Sin plásticos en el embalaje.



No pierdas detalle del vídeo



Consulte Stock y Precio Actualizado

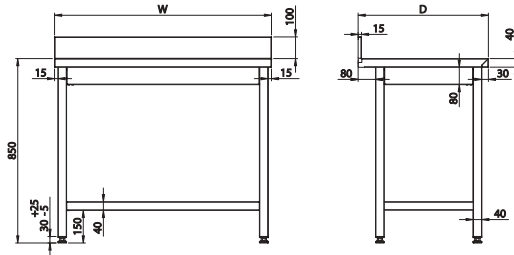
Línea VARSOVIA

Mesas de Trabajo Murales con Estante

Consulte **Módulos de Cajones** en pág. **380**



MM156



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **391 - 392**

Mesa Mural con Estante de Acero Inoxidable Fondo 600

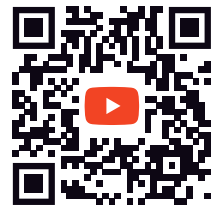
Fondo 700

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MM106	1000x600x850	322
MM156	1500x600x850	390
MM206	2000x600x850	485

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MM107	1000x700x850	346
MM157	1500x700x850	414
MM207	2000x700x850	504

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Encimera con frontal de 40 mm. de espesor reforzada con tablero doble laminado de 18 mm. de espesor.
- Peto sanitario posterior de 100 mm. de altura.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40 mm. regulables en altura.
- Resistencia a la corrosión adecuada para uso en la industria de la restauración
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.
- Certificado de seguridad alimentaria.
- Respetuoso con el medio ambiente. Sin plásticos en el embalaje.



No pierdas detalle del vídeo

Consulte Stock y Precio Actualizado

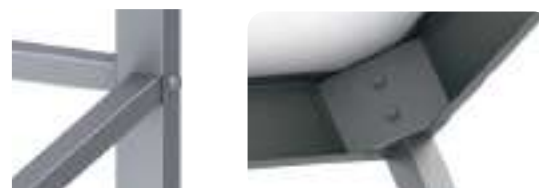
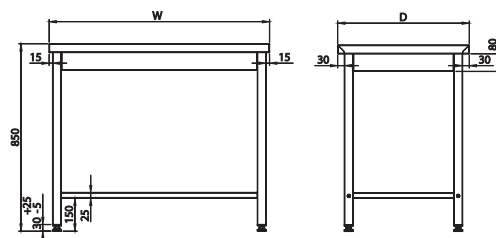


**Línea VARSOVIA****Mesas de Trabajo
Centrales sin Estante**

NOVEDADES 2024

**NUEVO**

MC156

**OTROS PRODUCTOS SIMILARES** EN PÁGS. **385 - 386****Mesa Central sin Estante de Acero Inoxidable
Fondo 600**

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MC106S	1000x600x850	275
MC156S	1500x600x850	349
MC206S	2000x600x850	403

Fondo 700

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MC107S	1000x700x850	288
MC157S	1500x700x850	367
MC207S	2000x700x850	421

Características Técnicas

- Fabricación europea de alta calidad.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Encimera con frontal de 40 mm. de espesor reforzada con tablero doble laminado de 18 mm. de espesor.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40 mm. regulables en altura.
- Resistencia a la corrosión adecuada para uso en la industria de la restauración
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.
- Certificado de seguridad alimentaria.
- Respetuoso con el medio ambiente. Sin plásticos en el embalaje.

No pierdas detalle
del vídeoConsulte
Stock y Precio
Actualizado

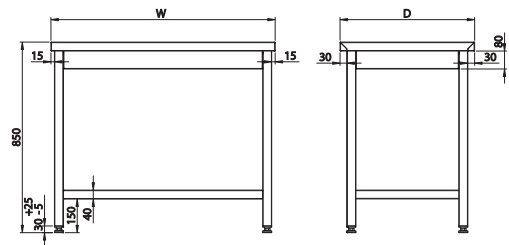


Línea VARSOVIA

Mesas de Trabajo Centrales con Estante



MC156



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **385 · 386 · 401 · 402**

Mesa Central con Estante de Acero Inoxidable Fondo 600

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MC106	1000x600x850	304
MC156	1500x600x850	369
MC206	2000x600x850	445

Fondo 700

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MC107	1000x700x850	322
MC157	1500x700x850	401
MC207	2000x700x850	491

Mesa Central Baja con Estante de Acero Inoxidable Fondo 700

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MB107	1000x700x600	322
MB157	1500x700x600	401
MB207	2000x700x600	491



No pierdas detalle del vídeo

Características Técnicas

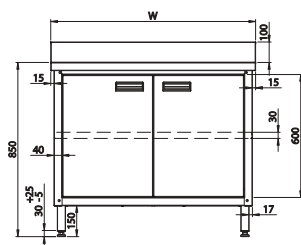
- Fabricación europea de alta calidad.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 201.
- Encimera con frontal de 40 mm. de espesor reforzada con tablero doble laminado de 18 mm. de espesor.
- Estante inferior con frontal de 40 mm. con omega de refuerzo.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40 mm. regulables en altura.
- Resistencia a la corrosión adecuada para uso en la industria de la restauración
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.
- Certificado de seguridad alimentaria.
- Respetuoso con el medio ambiente. Sin plásticos en el embalaje.

Consulte Stock y Precio Actualizado

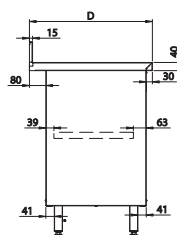


**Línea VARSOVIA****Mesas de Trabajo
Murales con Puertas**

MMPB126



MMPB066

**OTROS PRODUCTOS SIMILARES** EN PÁGS. **391 - 392****Mesa Mural con Puertas Batientes de Acero Inoxidable
Fondo 600**

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MMPB066	600x600x850	557
MMPB126	1200x600x850	676

Fondo 700

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MMPB067	600x700x850	590
MMPB127	1200x700x850	708

Características Técnicas

- Mesa de trabajo mural fabricada en acero AISI 201.
- Encimera con frontal de 40 mm. de espesor reforzada con tablero doble laminado de 18 mm. de espesor.
- Puertas batientes fabricadas con doble chapa de acero con tirador embutido de ABS.
- Peto sanitario posterior de 100 mm. de altura.
- Equipadas con estante intermedio con frontal de 30 mm. de espesor reforzado con omegas.
- Base del mueble reforzada con estructura metálica.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40 mm. regulables en altura.
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.

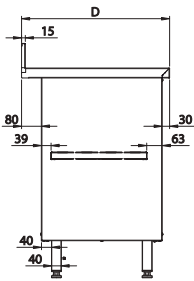
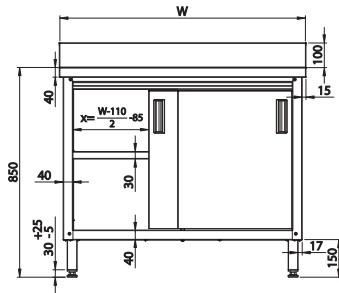


Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea VARSOVIA

Mesas de Trabajo Murales con Puertas



MMPC1426

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **391 - 392**

Mesa Mural con Puertas Correderas de Acero Inoxidable Fondo 600

Fondo 700

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MMPC146	1400x600x850	958

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MMPC147	1400x700x850	991

Características Técnicas

- Mesa de trabajo mural fabricada en acero AISI 201.
- Encimera con frontal de 40 mm. de espesor reforzada con tablero doble laminado de 18 mm. de espesor.
- Puertas correderas fabricadas con doble chapa de acero con tirador embutido de ABS.
- Peto sanitario posterior de 100 mm. de altura.
- Equipadas con estante intermedio con frontal de 30 mm. de espesor reforzado con omegas.
- Base del mueble reforzada con estructura metálica.
- Patas en tubo cuadrado de 40x40 mm. regulables en altura.
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.

Consulte Stock y Precio Actualizado





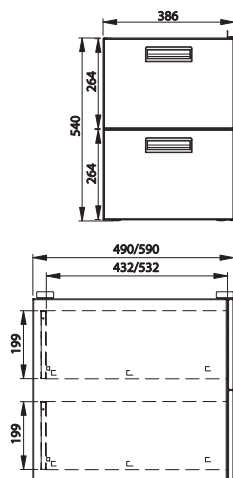
Línea VARSOVIA

Módulos de Cajones

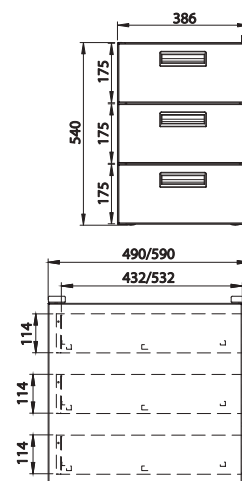
Consulte **Mesas de Trabajo Murales** en pág. **375**



MCA602



MCA603



Módulo de Cajones para Mesa Mural Cajonera Doble

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MCA602	386x490x540	406
MCA603	386x490x540	420

Cajonera Triple

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MCA702	386x590x540	459
MCA703	386x590x540	472

Características Técnicas

- Módulo de cajones fabricado en acero AISI 201.
- Guías con rodamientos lineales de bola para abrir y cerrar el cajón con fácil deslizamiento.
- Aptos para mesas murales con estante **Línea Varsovia**.
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea VARSOVIA

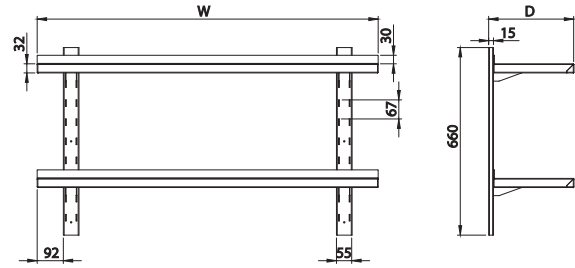
Estanterías Murales



ED123



EI123



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **425**

Estantería Mural de Acero Inoxidable Fondo 300 mm Estante Simple

Estante Doble

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
EI123	1200x300x170	118

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ED123	1200x300x600	196

Características Técnicas

- Estante mural fabricado en acero AISI 201.
- Frontal de 32 mm. y peto posterior de 30 mm.
- Soportes estantes tipo cremallera de 600 mm. para estante doble.
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.

Consulte Stock y Precio Actualizado



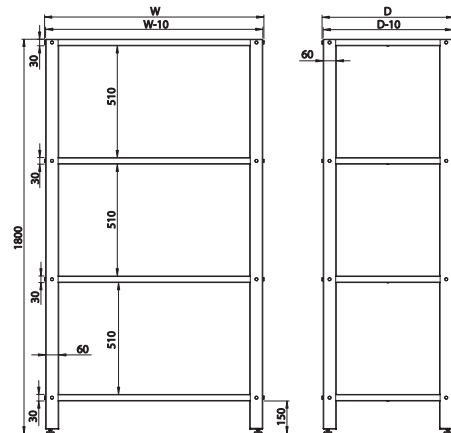


Línea VARSOVIA

Estanterías de Pie



ES125



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 425

Estantería de Pie de Acero Inoxidable Fondo 500 mm

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ES085	800x500x1800	393
ES125	1200x500x1800	472

Características Técnicas

- Estantería de pie fabricada en acero AISI 201.
- Dispone de 4 estantes fijos de 500 mm. con frontal de 30 mm. de espesor.
- Estructura de soporte de tipo angular de 60x60 mm. de 1800 mm. de altura.
- Pies regulables en altura.
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.



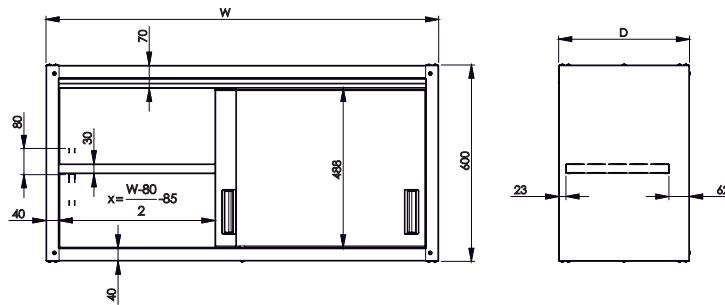
Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea VARSOVIA

Armarios Murales



AP144



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **429**

Armario Mural con Puertas Correderas de Acero Inoxidable

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
AP124	1200x400x600	511
AP144	1400x400x600	555

Características Técnicas

- Armario mural fabricado en acero AISI 201.
- Puertas correderas fabricadas con doble chapa de acero con tirador embutido de ABS.
- Equipados con estante intermedio con frontal de 30 mm. de espesor reforzado con omegas.
- Base del mueble reforzada con estructura metálica.
- Montaje rápido y sencillo con un resultado sólido y robusto.
- Herramientas de montaje incluidas.

Consulte Stock y Precio Actualizado 



Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Centrales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



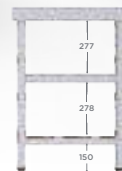
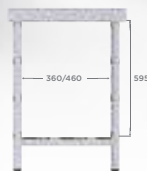
WTC-S0



WTC-S1



WTC-S2



Fondo 500 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC150060S0	600x500x850	378
WTC150080S0	800x500x850	393
WTC150100S0	1000x500x850	404
WTC150120S0	1200x500x850	419
WTC150140S0	1400x500x850	459
WTC150150S0	1500x500x850	475
WTC150160S0	1600x500x850	493
WTC150180S0	1800x500x850	530
WTC150200S0	2000x500x850	566
WTC150220S0	2200x500x850	728
WTC150240S0	2400x500x850	763

Fondo 500 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC150060S1	600x500x850	400
WTC150080S1	800x500x850	416
WTC150100S1	1000x500x850	429
WTC150120S1	1200x500x850	441
WTC150140S1	1400x500x850	485
WTC150150S1	1500x500x850	503
WTC150160S1	1600x500x850	512
WTC150180S1	1800x500x850	563
WTC150200S1	2000x500x850	600
WTC150220S1	2200x500x850	761
WTC150240S1	2400x500x850	796

Fondo 500 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC150060S2	600x500x850	490
WTC150080S2	800x500x850	525
WTC150100S2	1000x500x850	555
WTC150120S2	1200x500x850	584
WTC150140S2	1400x500x850	650
WTC150150S2	1500x500x850	675
WTC150160S2	1600x500x850	692
WTC150180S2	1800x500x850	758
WTC150200S2	2000x500x850	814
WTC150220S2	2200x500x850	993
WTC150240S2	2400x500x850	1.046

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Frente y costados de encimera de 65 mm.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Centrales

Consulte **Complementos Mesas de Trabajo** en págs. **404 a 410**



WTC-S2



WTC-S1



WTC-S0



WTC-PT



WTC-SD



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **376 - 377**

Fondo 600 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC160060S0	600x600x850	435
WTC160070S0	700x600x850	437
WTC160080S0	800x600x850	445
WTC160090S0	900x600x850	448
WTC160100S0	1000x600x850	453
WTC160110S0	1100x600x850	463
WTC160120S0	1200x600x850	473
WTC160130S0	1300x600x850	494
WTC160140S0	1400x600x850	511
WTC160150S0	1500x600x850	521
WTC160160S0	1600x600x850	543
WTC160170S0	1700x600x850	562
WTC160180S0	1800x600x850	601
WTC160190S0	1900x600x850	610
WTC160200S0	2000x600x850	635
WTC160220S0	2200x600x850	792
WTC160240S0	2400x600x850	805
WTC160260S0	2600x600x850	849
WTC160280S0	2800x600x850	895

Fondo 600 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC160060S1	600x600x850	448
WTC160070S1	700x600x850	455
WTC160080S1	800x600x850	466
WTC160090S1	900x600x850	473
WTC160100S1	1000x600x850	480
WTC160110S1	1100x600x850	484
WTC160120S1	1200x600x850	491
WTC160130S1	1300x600x850	514
WTC160140S1	1400x600x850	542
WTC160150S1	1500x600x850	562
WTC160160S1	1600x600x850	574
WTC160170S1	1700x600x850	610
WTC160180S1	1800x600x850	666
WTC160190S1	1900x600x850	671
WTC160200S1	2000x600x850	676
WTC160220S1	2200x600x850	822
WTC160240S1	2400x600x850	844
WTC160260S1	2600x600x850	894
WTC160280S1	2800x600x850	939

Fondo 600 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC160060S2	600x600x850	554
WTC160070S2	700x600x850	570
WTC160080S2	800x600x850	594
WTC160090S2	900x600x850	612
WTC160100S2	1000x600x850	630
WTC160110S2	1100x600x850	643
WTC160120S2	1200x600x850	659
WTC160130S2	1300x600x850	694
WTC160140S2	1400x600x850	739
WTC160150S2	1500x600x850	766
WTC160160S2	1600x600x850	788
WTC160170S2	1700x600x850	840
WTC160180S2	1800x600x850	915
WTC160190S2	1900x600x850	924
WTC160200S2	2000x600x850	934
WTC160220S2	2200x600x850	1.088
WTC160240S2	2400x600x850	1.133
WTC160260S2	2600x600x850	1.218
WTC160280S2	2800x600x850	1.301

Fondo 600 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
(*) WTC160080SW	800x600x850	756
WTC160100SD	1000x600x850	969
WTC160120SD	1200x600x850	1.057
WTC160140SD	1400x600x850	1.159
WTC160160SD	1600x600x850	1.263
WTC160180SD	1800x600x850	1.383
WTC160200SD	2000x600x850	1.467
WTC160220SD	2200x600x850	1.788
WTC160240SD	2400x600x850	1.871
WTC160260SD	2600x600x850	1.948
WTC160280SD	2800x600x850	2.025

Fondo 600 Ptas. Correderas ⁽²⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC160100PT	1000x600x850	1.145
WTC160120PT	1200x600x850	1.248
WTC160140PT	1400x600x850	1.349
WTC160160PT	1600x600x850	1.461
WTC160180PT	1800x600x850	1.587
WTC160200PT	2000x600x850	1.677
WTC160220PT	2200x600x850	1.977
WTC160240PT	2400x600x850	2.031
WTC160260PT	2600x600x850	2.089
WTC160280PT	2800x600x850	2.151

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Frente y costados de encimera de 65 mm.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara (2) Puertas Correderas en ambas Caras

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Centrales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



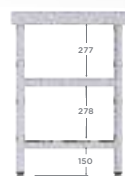
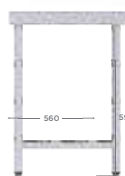
WTC-S0



WTC-S1



WTC-S2



WTC-PT



WTC-SD



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 376 - 377

Fondo 700 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC170060S0	600x700x850	429
WTC170070S0	700x700x850	435
WTC170080S0	800x700x850	445
WTC170090S0	900x700x850	456
WTC170100S0	1000x700x850	474
WTC170110S0	1100x700x850	484
WTC170120S0	1200x700x850	489
WTC170130S0	1300x700x850	523
WTC170140S0	1400x700x850	554
WTC170150S0	1500x700x850	564
WTC170160S0	1600x700x850	574
WTC170170S0	1700x700x850	602
WTC170180S0	1800x700x850	641
WTC170190S0	1900x700x850	667
WTC170200S0	2000x700x850	701
WTC170220S0	2200x700x850	811
WTC170240S0	2400x700x850	878
WTC170260S0	2600x700x850	927
WTC170280S0	2800x700x850	976

Fondo 700 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC170060S1	600x700x850	448
WTC170070S1	700x700x850	461
WTC170080S1	800x700x850	479
WTC170090S1	900x700x850	488
WTC170100S1	1000x700x850	506
WTC170110S1	1100x700x850	512
WTC170120S1	1200x700x850	523
WTC170130S1	1300x700x850	559
WTC170140S1	1400x700x850	607
WTC170150S1	1500x700x850	617
WTC170160S1	1600x700x850	628
WTC170170S1	1700x700x850	676
WTC170180S1	1800x700x850	725
WTC170190S1	1900x700x850	746
WTC170200S1	2000x700x850	758
WTC170220S1	2200x700x850	855
WTC170240S1	2400x700x850	889
WTC170260S1	2600x700x850	976
WTC170280S1	2800x700x850	1.025

Fondo 700 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC170060S2	600x700x850	560
WTC170070S2	700x700x850	586
WTC170080S2	800x700x850	621
WTC170090S2	900x700x850	638
WTC170100S2	1000x700x850	665
WTC170110S2	1100x700x850	682
WTC170120S2	1200x700x850	713
WTC170130S2	1300x700x850	760
WTC170140S2	1400x700x850	819
WTC170150S2	1500x700x850	841
WTC170160S2	1600x700x850	880
WTC170170S2	1700x700x850	938
WTC170180S2	1800x700x850	996
WTC170190S2	1900x700x850	1.019
WTC170200S2	2000x700x850	1.038
WTC170220S2	2200x700x850	1.141
WTC170240S2	2400x700x850	1.186
WTC170260S2	2600x700x850	1.315
WTC170280S2	2800x700x850	1.400

Fondo 700 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
(*) WTC170080SW	800x700x850	783
WTC170100SD	1000x700x850	1.003
WTC170120SD	1200x700x850	1.094
WTC170140SD	1400x700x850	1.200
WTC170160SD	1600x700x850	1.307
WTC170180SD	1800x700x850	1.430
WTC170200SD	2000x700x850	1.517
WTC170220SD	2200x700x850	1.850
WTC170240SD	2400x700x850	1.938
WTC170260SD	2600x700x850	2.017
WTC170280SD	2800x700x850	2.095

Fondo 700 Ptas. Correderas ⁽²⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC170100PT	1000x700x850	1.185
WTC170120PT	1200x700x850	1.292
WTC170140PT	1400x700x850	1.397
WTC170160PT	1600x700x850	1.512
WTC170180PT	1800x700x850	1.643
WTC170200PT	2000x700x850	1.735
WTC170220PT	2200x700x850	2.046
WTC170240PT	2400x700x850	2.104
WTC170260PT	2600x700x850	2.162
WTC170280PT	2800x700x850	2.226

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Frente y costados de encimera de 65 mm.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara (2) Puertas Correderas en ambas Caras



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Centrales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



Fondo 800 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC180060S0	600x800x850	520
WTC180070S0	700x800x850	533
WTC180080S0	800x800x850	548
WTC180090S0	900x800x850	565
WTC180100S0	1000x800x850	582
WTC180110S0	1100x800x850	589
WTC180120S0	1200x800x850	596
WTC180130S0	1300x800x850	650
WTC180140S0	1400x800x850	704
WTC180150S0	1500x800x850	710
WTC180160S0	1600x800x850	720
WTC180170S0	1700x800x850	773
WTC180180S0	1800x800x850	835
WTC180190S0	1900x800x850	848
WTC180200S0	2000x800x850	862
WTC180220S0	2200x800x850	1.023
WTC180240S0	2400x800x850	1.077
WTC180260S0	2600x800x850	1.130
WTC180280S0	2800x800x850	1.181

Fondo 800 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC180060S1	600x800x850	546
WTC180070S1	700x800x850	560
WTC180080S1	800x800x850	578
WTC180090S1	900x800x850	590
WTC180100S1	1000x800x850	614
WTC180110S1	1100x800x850	619
WTC180120S1	1200x800x850	627
WTC180130S1	1300x800x850	683
WTC180140S1	1400x800x850	740
WTC180150S1	1500x800x850	746
WTC180160S1	1600x800x850	751
WTC180170S1	1700x800x850	819
WTC180180S1	1800x800x850	880
WTC180190S1	1900x800x850	894
WTC180200S1	2000x800x850	907
WTC180220S1	2200x800x850	1.071
WTC180240S1	2400x800x850	1.131
WTC180260S1	2600x800x850	1.179
WTC180280S1	2800x800x850	1.239

Fondo 800 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC180060S2	600x800x850	696
WTC180070S2	700x800x850	718
WTC180080S2	800x800x850	742
WTC180090S2	900x800x850	758
WTC180100S2	1000x800x850	787
WTC180110S2	1100x800x850	812
WTC180120S2	1200x800x850	840
WTC180130S2	1300x800x850	902
WTC180140S2	1400x800x850	965
WTC180150S2	1500x800x850	986
WTC180160S2	1600x800x850	1.015
WTC180170S2	1700x800x850	1.095
WTC180180S2	1800x800x850	1.172
WTC180190S2	1900x800x850	1.192
WTC180200S2	2000x800x850	1.204
WTC180220S2	2200x800x850	1.392
WTC180240S2	2400x800x850	1.468
WTC180260S2	2600x800x850	1.528
WTC180280S2	2800x800x850	1.623

Fondo 800 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC180080SW	800x800x850	853
WTC180100SD	1000x800x850	1.076
WTC180120SD	1200x800x850	1.176
WTC180140SD	1400x800x850	1.293
WTC180160SD	1600x800x850	1.409
WTC180180SD	1800x800x850	1.513
WTC180200SD	2000x800x850	1.644
WTC180220SD	2200x800x850	1.982
WTC180240SD	2400x800x850	2.077
WTC180260SD	2600x800x850	2.162
WTC180280SD	2800x800x850	2.242

Fondo 800 Ptas. Correderas ⁽²⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC180100PT	1000x800x850	1.276
WTC180120PT	1200x800x850	1.386
WTC180140PT	1400x800x850	1.509
WTC180160PT	1600x800x850	1.632
WTC180180PT	1800x800x850	1.715
WTC180200PT	2000x800x850	1.787
WTC180220PT	2200x800x850	2.169
WTC180240PT	2400x800x850	2.271
WTC180260PT	2600x800x850	2.366
WTC180280PT	2800x800x850	2.433

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Frente y costados de encimera de 65 mm.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara (2) Puertas Correderas en ambas Caras

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Centrales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



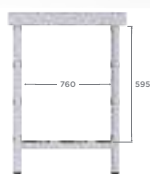
WTC-S0



WTC-S1



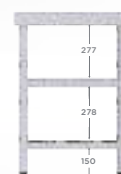
WTC-S2



WTC-PT



WTC-SD



Fondo 900 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC190060S0	600x900x850	595
WTC190070S0	700x900x850	614
WTC190080S0	800x900x850	634
WTC190090S0	900x900x850	654
WTC190100S0	1000x900x850	672
WTC190110S0	1100x900x850	680
WTC190120S0	1200x900x850	687
WTC190130S0	1300x900x850	729
WTC190140S0	1400x900x850	771
WTC190150S0	1500x900x850	816
WTC190160S0	1600x900x850	824
WTC190170S0	1700x900x850	871
WTC190180S0	1800x900x850	924
WTC190190S0	1900x900x850	958
WTC190200S0	2000x900x850	993
WTC190220S0	2200x900x850	1.162
WTC190240S0	2400x900x850	1.212
WTC190260S0	2600x900x850	1.261
WTC190280S0	2800x900x850	1.315

Fondo 900 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC190060S1	600x900x850	624
WTC190070S1	700x900x850	644
WTC190080S1	800x900x850	661
WTC190090S1	900x900x850	685
WTC190100S1	1000x900x850	708
WTC190110S1	1100x900x850	713
WTC190120S1	1200x900x850	720
WTC190130S1	1300x900x850	767
WTC190140S1	1400x900x850	844
WTC190150S1	1500x900x850	860
WTC190160S1	1600x900x850	878
WTC190170S1	1700x900x850	910
WTC190180S1	1800x900x850	962
WTC190190S1	1900x900x850	996
WTC190200S1	2000x900x850	1.046
WTC190220S1	2200x900x850	1.199
WTC190240S1	2400x900x850	1.249
WTC190260S1	2600x900x850	1.301
WTC190280S1	2800x900x850	1.355

Fondo 900 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC190060S2	600x900x850	792
WTC190070S2	700x900x850	820
WTC190080S2	800x900x850	843
WTC190090S2	900x900x850	873
WTC190100S2	1000x900x850	901
WTC190110S2	1100x900x850	928
WTC190120S2	1200x900x850	959
WTC190130S2	1300x900x850	1.012
WTC190140S2	1400x900x850	1.098
WTC190150S2	1500x900x850	1.130
WTC190160S2	1600x900x850	1.174
WTC190170S2	1700x900x850	1.220
WTC190180S2	1800x900x850	1.288
WTC190190S2	1900x900x850	1.330
WTC190200S2	2000x900x850	1.389
WTC190220S2	2200x900x850	1.588
WTC190240S2	2400x900x850	1.620
WTC190260S2	2600x900x850	1.709
WTC190280S2	2800x900x850	1.800

Fondo 900 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC190080SW	800x900x850	929
WTC190100SD	1000x900x850	1.173
WTC190120SD	1200x900x850	1.283
WTC190140SD	1400x900x850	1.409
WTC190160SD	1600x900x850	1.536
WTC190180SD	1800x900x850	1.649
WTC190200SD	2000x900x850	1.791
WTC190220SD	2200x900x850	2.159
WTC190240SD	2400x900x850	2.264
WTC190260SD	2600x900x850	2.357
WTC190280SD	2800x900x850	2.445

Fondo 900 Ptas. Correderas ⁽²⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC190100PT	1000x900x850	1.379
WTC190120PT	1200x900x850	1.495
WTC190140PT	1400x900x850	1.629
WTC190160PT	1600x900x850	1.762
WTC190180PT	1800x900x850	1.853
WTC190200PT	2000x900x850	1.929
WTC190220PT	2200x900x850	2.342
WTC190240PT	2400x900x850	2.453
WTC190260PT	2600x900x850	2.554
WTC190280PT	2800x900x850	2.628

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Frente y costados de encimera de 65 mm.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara (2) Puertas Correderas en ambas Caras



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



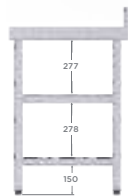
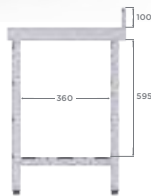
WTW-S0



WTW-S1



WTW-S2



WTC-SD

Fondo 500 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW150060S0	600x500x850	381
WTW150080S0	800x500x850	398
WTW150100S0	1000x500x850	413
WTW150120S0	1200x500x850	431
WTW150140S0	1400x500x850	462
WTW150150S0	1500x500x850	482
WTW150160S0	1600x500x850	494
WTW150180S0	1800x500x850	544
WTW150200S0	2000x500x850	581
WTW150220S0	2200x500x850	744
WTW150240S0	2400x500x850	777

Fondo 500 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW150060S1	600x500x850	404
WTW150080S1	800x500x850	424
WTW150100S1	1000x500x850	436
WTW150120S1	1200x500x850	452
WTW150140S1	1400x500x850	490
WTW150150S1	1500x500x850	512
WTW150160S1	1600x500x850	523
WTW150180S1	1800x500x850	581
WTW150200S1	2000x500x850	616
WTW150220S1	2200x500x850	777
WTW150240S1	2400x500x850	811

Fondo 500 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW150060S2	600x500x850	493
WTW150080S2	800x500x850	532
WTW150100S2	1000x500x850	563
WTW150120S2	1200x500x850	592
WTW150140S2	1400x500x850	656
WTW150150S2	1500x500x850	685
WTW150160S2	1600x500x850	703
WTW150180S2	1800x500x850	778
WTW150200S2	2000x500x850	830
WTW150220S2	2200x500x850	1.008
WTW150240S2	2400x500x850	1.061

Fondo 500 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
(*)WTW150080SW	800x500x850	694
WTW150100SD	1000x500x850	931
WTW150120SD	1200x500x850	1.015
WTW150140SD	1400x500x850	1.113
WTW150160SD	1600x500x850	1.197
WTW150180SD	1800x500x850	1.296
WTW150200SD	2000x500x850	1.376

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto mesas con puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas con puertas están totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Peto posterior de 100 mm. y frontal de 65 mm. de espesor.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



WTW-S2



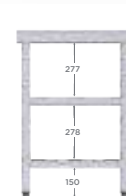
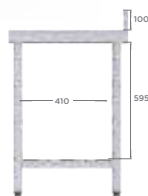
WTW-S1



WTW-S0



WTW-SD



Fondo 550 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW155060S0	600x550x850	404
WTW155080S0	800x550x850	437
WTW155100S0	1000x550x850	455
WTW155120S0	1200x550x850	467
WTW155140S0	1400x550x850	509
WTW155150S0	1500x550x850	542
WTW155160S0	1600x550x850	576
WTW155180S0	1800x550x850	610
WTW155200S0	2000x550x850	643
WTW155220S0	2200x550x850	804
WTW155240S0	2400x550x850	837

Fondo 550 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW155060S1	600x550x850	439
WTW155080S1	800x550x850	467
WTW155100S1	1000x550x850	480
WTW155120S1	1200x550x850	498
WTW155140S1	1400x550x850	539
WTW155150S1	1500x550x850	579
WTW155160S1	1600x550x850	617
WTW155180S1	1800x550x850	654
WTW155200S1	2000x550x850	691
WTW155220S1	2200x550x850	841
WTW155240S1	2400x550x850	878

Fondo 550 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW155060S2	600x550x850	534
WTW155080S2	800x550x850	581
WTW155100S2	1000x550x850	617
WTW155120S2	1200x550x850	645
WTW155140S2	1400x550x850	713
WTW155150S2	1500x550x850	748
WTW155160S2	1600x550x850	814
WTW155180S2	1800x550x850	875
WTW155200S2	2000x550x850	931
WTW155220S2	2200x550x850	1.089
WTW155240S2	2400x550x850	1.142

Fondo 550 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
^(*) WTW155080SW	800x550x850	756
WTW155100SD	1000x550x850	965
WTW155120SD	1200x550x850	1.039
WTW155140SD	1400x550x850	1.137
WTW155160SD	1600x550x850	1.226
WTW155180SD	1800x550x850	1.324
WTW155200SD	2000x550x850	1.432

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto mesas con puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas con puertas están totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Peto posterior de 100 mm. y frontal de 65 mm. de espesor.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara



Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales

Consulte **Complementos Mesas de Trabajo** en págs. **404 a 410**



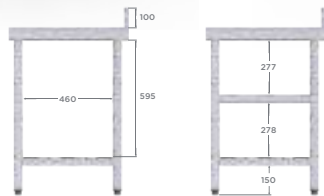
WTW-S0



WTW-S1



WTW-S2



WTW-SD

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. **374 - 375**

Fondo 600 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW160060S0	600x600x850	442
WTW160070S0	700x600x850	448
WTW160080S0	800x600x850	451
WTW160090S0	900x600x850	461
WTW160100S0	1000x600x850	468
WTW160110S0	1100x600x850	482
WTW160120S0	1200x600x850	488
WTW160130S0	1300x600x850	506
WTW160140S0	1400x600x850	527
WTW160150S0	1500x600x850	543
WTW160160S0	1600x600x850	555
WTW160170S0	1700x600x850	579
WTW160180S0	1800x600x850	621
WTW160190S0	1900x600x850	648
WTW160200S0	2000x600x850	660
WTW160220S0	2200x600x850	836
WTW160240S0	2400x600x850	855
WTW160260S0	2600x600x850	900
WTW160280S0	2800x600x850	944

Fondo 600 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW160060S1	600x600x850	450
WTW160070S1	700x600x850	466
WTW160080S1	800x600x850	475
WTW160090S1	900x600x850	483
WTW160100S1	1000x600x850	488
WTW160110S1	1100x600x850	496
WTW160120S1	1200x600x850	506
WTW160130S1	1300x600x850	525
WTW160140S1	1400x600x850	549
WTW160150S1	1500x600x850	574
WTW160160S1	1600x600x850	585
WTW160170S1	1700x600x850	638
WTW160180S1	1800x600x850	677
WTW160190S1	1900x600x850	691
WTW160200S1	2000x600x850	707
WTW160220S1	2200x600x850	906
WTW160240S1	2400x600x850	924
WTW160260S1	2600x600x850	944
WTW160280S1	2800x600x850	988

Fondo 600 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW160060S2	600x600x850	557
WTW160070S2	700x600x850	580
WTW160080S2	800x600x850	603
WTW160090S2	900x600x850	621
WTW160100S2	1000x600x850	638
WTW160110S2	1100x600x850	656
WTW160120S2	1200x600x850	672
WTW160130S2	1300x600x850	704
WTW160140S2	1400x600x850	746
WTW160150S2	1500x600x850	778
WTW160160S2	1600x600x850	799
WTW160170S2	1700x600x850	869
WTW160180S2	1800x600x850	924
WTW160190S2	1900x600x850	944
WTW160200S2	2000x600x850	965
WTW160220S2	2200x600x850	1.173
WTW160240S2	2400x600x850	1.215
WTW160260S2	2600x600x850	1.269
WTW160280S2	2800x600x850	1.349

Fondo 600 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
(*) WTW160080SW	800x600x850	767
WTW160100SD	1000x600x850	985
WTW160120SD	1200x600x850	1.196
WTW160140SD	1400x600x850	1.176
WTW160150SD	1500x600x850	1.229
WTW160160SD	1600x600x850	1.282
WTW160180SD	1800x600x850	1.403
WTW160200SD	2000x600x850	1.488
WTW160220SD	2200x600x850	1.814
WTW160240SD	2400x600x850	1.900
WTW160260SD	2600x600x850	1.977
WTW160280SD	2800x600x850	2.055

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto mesas con puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas con puertas están totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Peto posterior de 100 mm. y frontal de 65 mm. de espesor.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles. Resto de modelos 7/10 días hábiles.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



WTW-S2



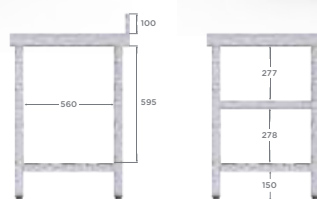
WTW-S1



WTW-S0



WTW-SD



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 374 - 375

Fondo 700 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW170060S0	600x700x850	447
WTW170070S0	700x700x850	448
WTW170080S0	800x700x850	457
WTW170090S0	900x700x850	478
WTW170100S0	1000x700x850	503
WTW170110S0	1100x700x850	517
WTW170120S0	1200x700x850	533
WTW170130S0	1300x700x850	554
WTW170140S0	1400x700x850	586
WTW170150S0	1500x700x850	602
WTW170160S0	1600x700x850	610
WTW170170S0	1700x700x850	614
WTW170180S0	1800x700x850	664
WTW170190S0	1900x700x850	714
WTW170200S0	2000x700x850	755
WTW170220S0	2200x700x850	832
WTW170240S0	2400x700x850	853
WTW170260S0	2600x700x850	902
WTW170280S0	2800x700x850	951

Fondo 700 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW170060S1	600x700x850	458
WTW170070S1	700x700x850	477
WTW170080S1	800x700x850	490
WTW170090S1	900x700x850	506
WTW170100S1	1000x700x850	528
WTW170110S1	1100x700x850	541
WTW170120S1	1200x700x850	554
WTW170130S1	1300x700x850	585
WTW170140S1	1400x700x850	626
WTW170150S1	1500x700x850	650
WTW170160S1	1600x700x850	657
WTW170170S1	1700x700x850	701
WTW170180S1	1800x700x850	741
WTW170190S1	1900x700x850	774
WTW170200S1	2000x700x850	810
WTW170220S1	2200x700x850	907
WTW170240S1	2400x700x850	924
WTW170260S1	2600x700x850	951
WTW170280S1	2800x700x850	1.001

Fondo 700 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW170060S2	600x700x850	570
WTW170070S2	700x700x850	602
WTW170080S2	800x700x850	633
WTW170090S2	900x700x850	657
WTW170100S2	1000x700x850	687
WTW170110S2	1100x700x850	710
WTW170120S2	1200x700x850	745
WTW170130S2	1300x700x850	787
WTW170140S2	1400x700x850	827
WTW170150S2	1500x700x850	875
WTW170160S2	1600x700x850	910
WTW170170S2	1700x700x850	961
WTW170180S2	1800x700x850	1.010
WTW170190S2	1900x700x850	1.047
WTW170200S2	2000x700x850	1.088
WTW170220S2	2200x700x850	1.192
WTW170240S2	2400x700x850	1.222
WTW170260S2	2600x700x850	1.291
WTW170280S2	2800x700x850	1.376

Fondo 700 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
^(*) WTW170080SW	800x700x850	793
WTW170100SD	1000x700x850	1.029
WTW170120SD	1200x700x850	1.110
WTW170140SD	1400x700x850	1.217
WTW170160SD	1600x700x850	1.327
WTW170180SD	1800x700x850	1.452
WTW170200SD	2000x700x850	1.541
WTW170220SD	2200x700x850	1.878
WTW170240SD	2400x700x850	1.966
WTW170260SD	2600x700x850	2.046
WTW170280SD	2800x700x850	2.126

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto mesas con puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas con puertas están totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Peto posterior de 100 mm. y frontal de 65 mm. de espesor.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



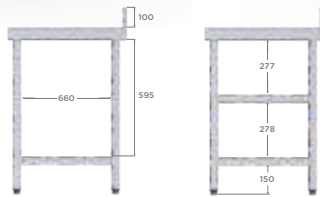
WTW-S0



WTW-S1



WTW-S2



WTW-SD

Fondo 800 Sin Estante

Fondo 800 Con 1 Estante

Fondo 800 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW180060S0	600x800x850	539
WTW180070S0	700x800x850	555
WTW180080S0	800x800x850	570
WTW180090S0	900x800x850	587
WTW180100S0	1000x800x850	607
WTW180110S0	1100x800x850	613
WTW180120S0	1200x800x850	632
WTW180130S0	1300x800x850	676
WTW180140S0	1400x800x850	720
WTW180150S0	1500x800x850	740
WTW180160S0	1600x800x850	748
WTW180170S0	1700x800x850	804
WTW180180S0	1800x800x850	857
WTW180190S0	1900x800x850	883
WTW180200S0	2000x800x850	896
WTW180220S0	2200x800x850	1.063
WTW180240S0	2400x800x850	1.120
WTW180260S0	2600x800x850	1.174
WTW180280S0	2800x800x850	1.229

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW180060S1	600x800x850	568
WTW180070S1	700x800x850	582
WTW180080S1	800x800x850	601
WTW180090S1	900x800x850	613
WTW180100S1	1000x800x850	627
WTW180110S1	1100x800x850	645
WTW180120S1	1200x800x850	676
WTW180130S1	1300x800x850	710
WTW180140S1	1400x800x850	746
WTW180150S1	1500x800x850	776
WTW180160S1	1600x800x850	782
WTW180170S1	1700x800x850	811
WTW180180S1	1800x800x850	879
WTW180190S1	1900x800x850	929
WTW180200S1	2000x800x850	943
WTW180220S1	2200x800x850	1.114
WTW180240S1	2400x800x850	1.176
WTW180260S1	2600x800x850	1.226
WTW180280S1	2800x800x850	1.288

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW180060S2	600x800x850	717
WTW180070S2	700x800x850	740
WTW180080S2	800x800x850	764
WTW180090S2	900x800x850	782
WTW180100S2	1000x800x850	799
WTW180110S2	1100x800x850	837
WTW180120S2	1200x800x850	889
WTW180130S2	1300x800x850	929
WTW180140S2	1400x800x850	972
WTW180150S2	1500x800x850	1.015
WTW180160S2	1600x800x850	1.046
WTW180170S2	1700x800x850	1.088
WTW180180S2	1800x800x850	1.170
WTW180190S2	1900x800x850	1.228
WTW180200S2	2000x800x850	1.252
WTW180220S2	2200x800x850	1.435
WTW180240S2	2400x800x850	1.513
WTW180260S2	2600x800x850	1.575
WTW180280S2	2800x800x850	1.672

Fondo 800 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto mesas con puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas con puertas están totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Peto posterior de 100 mm. y frontal de 65 mm. de espesor.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
(*) WTW180080SW	800x800x850	862
WTW180100SD	1000x800x850	1.087
WTW180120SD	1200x800x850	1.189
WTW180140SD	1400x800x850	1.306
WTW180160SD	1600x800x850	1.424
WTW180180SD	1800x800x850	1.528
WTW180200SD	2000x800x850	1.660
WTW180220SD	2200x800x850	2.002
WTW180240SD	2400x800x850	2.098
WTW180260SD	2600x800x850	2.184
WTW180280SD	2800x800x850	2.265

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



WTW-S2



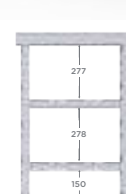
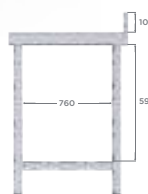
WTW-S1



WTW-S0



WTW-SD



Fondo 900 Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW190060S0	600x900x850	562
WTW190070S0	700x900x850	578
WTW190080S0	800x900x850	592
WTW190090S0	900x900x850	612
WTW190100S0	1000x900x850	630
WTW190110S0	1100x900x850	638
WTW190120S0	1200x900x850	657
WTW190130S0	1300x900x850	704
WTW190140S0	1400x900x850	748
WTW190150S0	1500x900x850	769
WTW190160S0	1600x900x850	779
WTW190170S0	1700x900x850	836
WTW190180S0	1800x900x850	891
WTW190190S0	1900x900x850	918
WTW190200S0	2000x900x850	932
WTW190220S0	2200x900x850	1.106
WTW190240S0	2400x900x850	1.164
WTW190260S0	2600x900x850	1.221
WTW190280S0	2800x900x850	1.279

Fondo 900 Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW190060S1	600x900x850	590
WTW190070S1	700x900x850	612
WTW190080S1	800x900x850	624
WTW190090S1	900x900x850	638
WTW190100S1	1000x900x850	653
WTW190110S1	1100x900x850	671
WTW190120S1	1200x900x850	704
WTW190130S1	1300x900x850	740
WTW190140S1	1400x900x850	776
WTW190150S1	1500x900x850	806
WTW190160S1	1600x900x850	812
WTW190170S1	1700x900x850	843
WTW190180S1	1800x900x850	915
WTW190190S1	1900x900x850	966
WTW190200S1	2000x900x850	981
WTW190220S1	2200x900x850	1.158
WTW190240S1	2400x900x850	1.223
WTW190260S1	2600x900x850	1.271
WTW190280S1	2800x900x850	1.340

Fondo 900 Con 2 Estantes

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW190060S2	600x900x850	757
WTW190070S2	700x900x850	783
WTW190080S2	800x900x850	808
WTW190090S2	900x900x850	826
WTW190100S2	1000x900x850	844
WTW190110S2	1100x900x850	886
WTW190120S2	1200x900x850	942
WTW190130S2	1300x900x850	985
WTW190140S2	1400x900x850	1.029
WTW190150S2	1500x900x850	1.076
WTW190160S2	1600x900x850	1.109
WTW190170S2	1700x900x850	1.154
WTW190180S2	1800x900x850	1.239
WTW190190S2	1900x900x850	1.302
WTW190200S2	2000x900x850	1.325
WTW190220S2	2200x900x850	1.516
WTW190240S2	2400x900x850	1.596
WTW190260S2	2600x900x850	1.684
WTW190280S2	2800x900x850	1.784

Fondo 900 Ptas. Correderas ⁽¹⁾

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
^(*) WTW190080SW	800x900x850	939
WTW190100SD	1000x900x850	1.184
WTW190120SD	1200x900x850	1.297
WTW190140SD	1400x900x850	1.424
WTW190160SD	1600x900x850	1.552
WTW190180SD	1800x900x850	1.666
WTW190200SD	2000x900x850	1.810
WTW190220SD	2200x900x850	2.181
WTW190240SD	2400x900x850	2.286
WTW190260SD	2600x900x850	2.381
WTW190280SD	2800x900x850	2.468

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto mesas con puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas con puertas están totalmente cerradas y con estante intermedio.
- Peto posterior de 100 mm. y frontal de 65 mm. de espesor.

(*) Mesa con puertas abatibles (1) Puertas Correderas a una Cara



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales con Cubeta

Consulte **Complementos Mesas de Trabajo** en págs. **404 a 410**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fondo 600 Sin Estante Cubeta Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16010RB0	1000x600x850	617
WTW16012RB0	1200x600x850	648
WTW16014RB0	1400x600x850	704
WTW16015RB0	1500x600x850	725
WTW16016RB0	1600x600x850	747
WTW16018RB0	1800x600x850	789
WTW16020RB0	2000x600x850	852
WTW16022RB0	2200x600x850	1.088
WTW16024RB0	2400x600x850	1.113
WTW16026RB0	2600x600x850	1.170
WTW16028RB0	2800x600x850	1.226

Fondo 600 Sin Estante Cubeta Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16010LB0	1000x600x850	617
WTW16012LB0	1200x600x850	648
WTW16014LB0	1400x600x850	704
WTW16015LB0	1500x600x850	725
WTW16016LB0	1600x600x850	747
WTW16018LB0	1800x600x850	789
WTW16020LB0	2000x600x850	852
WTW16022LB0	2200x600x850	1.088
WTW16024LB0	2400x600x850	1.113
WTW16026LB0	2600x600x850	1.170
WTW16028LB0	2800x600x850	1.226

Fondo 600 Sin Estante Cubeta Central

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16015CB0	1500x600x850	725
WTW16016CB0	1600x600x850	747
WTW16018CB0	1800x600x850	789
WTW16020CB0	2000x600x850	852

Fondo 600 Con Estante Cubeta Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16010RB1	1000x600x850	707
WTW16012RB1	1200x600x850	744
WTW16014RB1	1400x600x850	832
WTW16015RB1	1500x600x850	860
WTW16016RB1	1600x600x850	886
WTW16018RB1	1800x600x850	928
WTW16020RB1	2000x600x850	1.003
WTW16022RB1	2200x600x850	1.250
WTW16024RB1	2400x600x850	1.276
WTW16026RB1	2600x600x850	1.304
WTW16028RB1	2800x600x850	1.363

Fondo 600 Con Estante Cubeta Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16010LB1	1000x600x850	707
WTW16012LB1	1200x600x850	744
WTW16014LB1	1400x600x850	832
WTW16015LB1	1500x600x850	860
WTW16016LB1	1600x600x850	886
WTW16018LB1	1800x600x850	928
WTW16020LB1	2000x600x850	1.003
WTW16022LB1	2200x600x850	1.250
WTW16024LB1	2400x600x850	1.276
WTW16026LB1	2600x600x850	1.304
WTW16028LB1	2800x600x850	1.363

Fondo 600 Con Estante Cubeta Central

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16015CB1	1500x600x850	860
WTW16016CB1	1600x600x850	886
WTW16018CB1	1800x600x850	928
WTW16020CB1	2000x600x850	1.003

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Cubeta soldada de 500x400x250 mm.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm. frente y costados de encimera de 65 mm.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales con Cubeta

Consulte **Complementos Mesas de Trabajo** en págs. **404 a 410**
Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fondo 700 Sin Estante Cubeta Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17010RB0	1000x700x850	762
WTW17012RB0	1200x700x850	778
WTW17014RB0	1400x700x850	814
WTW17015RB0	1500x700x850	838
WTW17016RB0	1600x700x850	864
WTW17018RB0	1800x700x850	947
WTW17020RB0	2000x700x850	994
WTW17022RB0	2200x700x850	1.098
WTW17024RB0	2400x700x850	1.127
WTW17026RB0	2600x700x850	1.191
WTW17028RB0	2800x700x850	1.256

Fondo 700 Sin Estante Cubeta Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17010LB0	1000x700x850	762
WTW17012LB0	1200x700x850	778
WTW17014LB0	1400x700x850	814
WTW17015LB0	1500x700x850	838
WTW17016LB0	1600x700x850	864
WTW17018LB0	1800x700x850	947
WTW17020LB0	2000x700x850	994
WTW17022LB0	2200x700x850	1.098
WTW17024LB0	2400x700x850	1.127
WTW17026LB0	2600x700x850	1.191
WTW17028LB0	2800x700x850	1.256

Fondo 700 Sin Estante Cubeta Central

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17015CB0	1500x700x850	838
WTW17016CB0	1600x700x850	864
WTW17018CB0	1800x700x850	947
WTW17020CB0	2000x700x850	994

Fondo 700 Con Estante Cubeta Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17010RB1	1000x700x850	874
WTW17012RB1	1200x700x850	891
WTW17014RB1	1400x700x850	927
WTW17015RB1	1500x700x850	958
WTW17016RB1	1600x700x850	986
WTW17018RB1	1800x700x850	1.114
WTW17020RB1	2000x700x850	1.170
WTW17022RB1	2200x700x850	1.254
WTW17024RB1	2400x700x850	1.301
WTW17026RB1	2600x700x850	1.325
WTW17028RB1	2800x700x850	1.404

Fondo 700 Con Estante Cubeta Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17010LB1	1000x700x850	874
WTW17012LB1	1200x700x850	891
WTW17014LB1	1400x700x850	927
WTW17015LB1	1500x700x850	958
WTW17016LB1	1600x700x850	986
WTW17018LB1	1800x700x850	1.114
WTW17020LB1	2000x700x850	1.170
WTW17022LB1	2200x700x850	1.254
WTW17024LB1	2400x700x850	1.301
WTW17026LB1	2600x700x850	1.325
WTW17028LB1	2800x700x850	1.404

Fondo 700 Con Estante Cubeta Central

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17015CB1	1500x700x850	958
WTW17016CB1	1600x700x850	986
WTW17018CB1	1800x700x850	1.114
WTW17020CB1	2000x700x850	1.170

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Cubeta soldada de 500x400x250 mm.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm. frente y costados de encimera de 65 mm.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales con Cubeta, Puertas y Cajones

Consulte **Complementos Mesas de Trabajo** en págs. **404 a 410**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fondo 600 Con Puertas Cubeta Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16010RBSD	1000x600x850	1.175
WTW16012RBSD	1200x600x850	1.264
WTW16014RBSD	1400x600x850	1.368
WTW16015RBSD	1500x600x850	1.420
WTW16016RBSD	1600x600x850	1.473
WTW16018RBSD	1800x600x850	1.595
WTW16020RBSD	2000x600x850	1.680
WTW16022RBSD	2200x600x850	2.005
WTW16024RBSD	2400x600x850	2.090
WTW16026RBSD	2600x600x850	2.168
WTW16028RBSD	2800x600x850	2.245

Fondo 600 Con Puertas Cubeta Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16010LBSD	1000x600x850	1.175
WTW16012LBSD	1200x600x850	1.264
WTW16014LBSD	1400x600x850	1.368
WTW16015LBSD	1500x600x850	1.420
WTW16016LBSD	1600x600x850	1.473
WTW16018LBSD	1800x600x850	1.595
WTW16020LBSD	2000x600x850	1.680
WTW16022LBSD	2200x600x850	2.005
WTW16024LBSD	2400x600x850	2.090
WTW16026LBSD	2600x600x850	2.168
WTW16028LBSD	2800x600x850	2.245

Fondo 600 Con Puertas Cubeta Central

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16016CBSD	1600x600x850	1.473
WTW16018CBSD	1800x600x850	1.595
WTW16020CBSD	2000x600x850	1.680

Fondo 600 Con Puertas Cubeta Derecha y Cajones

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16014RBSDDL	1400x600x850	2.098
WTW16016RBSDDL	1600x600x850	2.197
WTW16018RBSDDL	1800x600x850	2.283
WTW16020RBSDDL	2000x600x850	2.393
WTW16022RBSDDL	2200x600x850	2.521
WTW16024RBSDDL	2400x600x850	2.670

Fondo 600 Con Puertas Cubeta Izquierda y Cajones

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16014LBSDDR	1400x600x850	2.098
WTW16016LBSDDR	1600x600x850	2.197
WTW16018LBSDDR	1800x600x850	2.283
WTW16020LBSDDR	2000x600x850	2.393
WTW16022LBSDDR	2200x600x850	2.521
WTW16024LBSDDR	2400x600x850	2.670

Características Técnicas

- Mesas suministradas montadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Módulo con 3 cajones incluido.
- Todas las mesas están completamente cerradas.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm, regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm. frente y costados de encimera de 65 mm.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales con Cubeta, Puertas y Cajones

Consulte **Complementos Mesas de Trabajo** en págs. **404 a 410**
Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fondo 700 Con Puertas Cubeta Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17010RBSD	1000x700x850	1.211
WTW17012RBSD	1200x700x850	1.302
WTW17014RBSD	1400x700x850	1.409
WTW17016RBSD	1600x700x850	1.517
WTW17018RBSD	1800x700x850	1.644
WTW17020RBSD	2000x700x850	1.731
WTW17022RBSD	2200x700x850	2.069
WTW17024RBSD	2400x700x850	2.157
WTW17026RBSD	2600x700x850	2.238
WTW17028RBSD	2800x700x850	2.318

Fondo 700 Con Puertas Cubeta Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17010LBSD	1000x700x850	1.211
WTW17012LBSD	1200x700x850	1.302
WTW17014LBSD	1400x700x850	1.409
WTW17016LBSD	1600x700x850	1.517
WTW17018LBSD	1800x700x850	1.644
WTW17020LBSD	2000x700x850	1.731
WTW17022LBSD	2200x700x850	2.069
WTW17024LBSD	2400x700x850	2.157
WTW17026LBSD	2600x700x850	2.238
WTW17028LBSD	2800x700x850	2.318

Fondo 700 Con Puertas Cubeta Central

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17016CBSD	1600x700x850	1.517
WTW17018CBSD	1800x700x850	1.644
WTW17020CBSD	2000x700x850	1.731

Fondo 700 Con Puertas Cubeta Derecha y Cajones

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17014RBSDDL	1400x700x850	2.141
WTW17016RBSDDL	1600x700x850	2.297
WTW17018RBSDDL	1800x700x850	2.404
WTW17020RBSDDL	2000x700x850	2.494
WTW17022RBSDDL	2200x700x850	2.633
WTW17024RBSDDL	2400x700x850	2.783

Fondo 700 Con Puertas Cubeta Izquierda y Cajones

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17014LBSDDR	1400x700x850	2.141
WTW17016LBSDDR	1600x700x850	2.297
WTW17018LBSDDR	1800x700x850	2.404
WTW17020LBSDDR	2000x700x850	2.494
WTW17022LBSDDR	2200x700x850	2.633
WTW17024LBSDDR	2400x700x850	2.783

Características Técnicas

- Mesas suministradas montadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Módulo con 3 cajones incluido.
- Todas las mesas están completamente cerradas.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm. frente y costados de encimera de 65 mm.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo con Puertas y Cajones

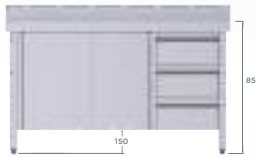
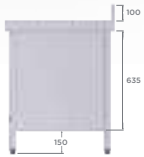
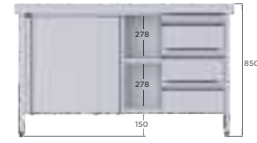
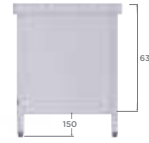
Consulte **Complementos Mesas de Trabajo** en págs. **404 a 410**



WTC-DDL



WTC-DDR



WTW-DDL



WTW-DDR

Fondo 600 Mesa Central Cajones Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC16014DDR	1400x600x850	1.896
WTC16016DDR	1600x600x850	1.993
WTC16018DDR	1800x600x850	2.079
WTC16020DDR	2000x600x850	2.187
WTC16022DDR	2200x600x850	2.323
WTC16024DDR	2400x600x850	2.462

Fondo 600 Mesa Central Cajones Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC16014DDL	1400x600x850	1.896
WTC16016DDL	1600x600x850	1.993
WTC16018DDL	1800x600x850	2.079
WTC16020DDL	2000x600x850	2.187
WTC16022DDL	2200x600x850	2.323
WTC16024DDL	2400x600x850	2.462

Fondo 600 Mesa Mural Cajones Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16014DDR	1400x600x850	1.906
WTW16016DDR	1600x600x850	2.005
WTW16018DDR	1800x600x850	2.079
WTW16020DDR	2000x600x850	2.201
WTW16022DDR	2200x600x850	2.329
WTW16024DDR	2400x600x850	2.479

Fondo 600 Mesa Mural Cajones Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW16014DDL	1400x600x850	1.906
WTW16016DDL	1600x600x850	2.005
WTW16018DDL	1800x600x850	2.079
WTW16020DDL	2000x600x850	2.201
WTW16022DDL	2200x600x850	2.329
WTW16024DDL	2400x600x850	2.479

Características Técnicas

- Mesas suministradas montadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Módulo con 3 cajones incluido.
- Todas las mesas están completamente cerradas y con estante intermedio.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm. frente y costados de encimera de 65 mm.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo con Puertas y Cajones

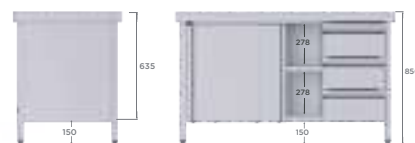
Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



WTC-DDL



WTC-DDR



WTW-DDL



WTW-DDR

Fondo 700 Mesa Central Cajones Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC17014DDR	1400x700x850	1.938
WTC17016DDR	1600x700x850	2.096
WTC17018DDR	1800x700x850	2.199
WTC17020DDR	2000x700x850	2.287
WTC17022DDR	2200x700x850	2.433
WTC17024DDR	2400x700x850	2.577

Fondo 700 Mesa Central Cajones Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC17014DDL	1400x700x850	1.938
WTC17016DDL	1600x700x850	2.096
WTC17018DDL	1800x700x850	2.199
WTC17020DDL	2000x700x850	2.287
WTC17022DDL	2200x700x850	2.433
WTC17024DDL	2400x700x850	2.577

Fondo 700 Mesa Mural Cajones Derecha

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17014DDR	1400x700x850	1.949
WTW17016DDR	1600x700x850	2.106
WTW17018DDR	1800x700x850	2.212
WTW17020DDR	2000x700x850	2.302
WTW17022DDR	2200x700x850	2.442
WTW17024DDR	2400x700x850	2.591

Fondo 700 Mesa Mural Cajones Izquierda

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW17014DDL	1400x700x850	1.949
WTW17016DDL	1600x700x850	2.106
WTW17018DDL	1800x700x850	2.212
WTW17020DDL	2000x700x850	2.302
WTW17022DDL	2200x700x850	2.442
WTW17024DDL	2400x700x850	2.591

Características Técnicas

- Mesas suministradas montadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Módulo con 3 cajones incluido.
- Todas las mesas están completamente cerradas y con estante intermedio.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm. frente y costados de encimera de 65 mm.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Altura 600 mm.

Consulte Complementos Mesas de Trabajo en págs. 404 a 410



WTC2-S0



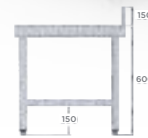
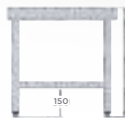
WTC2-S1



WTW2-S0



WTW2-S1



Fondo 600 Mesa Central Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC260060S0	600x600x600	435
WTC260070S0	700x600x600	437
WTC260080S0	800x600x600	445
WTC260090S0	900x600x600	448
WTC260100S0	1000x600x600	453
WTC260110S0	1100x600x600	463
WTC260120S0	1200x600x600	473
WTC260130S0	1300x600x600	494
WTC260140S0	1400x600x600	511
WTC260150S0	1500x600x600	521
WTC260160S0	1600x600x600	543
WTC260170S0	1700x600x600	562
WTC260180S0	1800x600x600	601
WTC260190S0	1900x600x600	610
WTC260200S0	2000x600x600	635
WTC260220S0	2200x600x600	792
WTC260240S0	2400x600x600	805
WTC260260S0	2600x600x600	849
WTC260280S0	2800x600x600	895

Fondo 600 Mesa Mural Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW260060S0	600x600x600	442
WTW260070S0	700x600x600	448
WTW260080S0	800x600x600	451
WTW260090S0	900x600x600	461
WTW260100S0	1000x600x600	468
WTW260110S0	1100x600x600	482
WTW260120S0	1200x600x600	488
WTW260130S0	1300x600x600	506
WTW260140S0	1400x600x600	527
WTW260150S0	1500x600x600	543
WTW260160S0	1600x600x600	555
WTW260170S0	1700x600x600	579
WTW260180S0	1800x600x600	621
WTW260190S0	1900x600x600	648
WTW260200S0	2000x600x600	656
WTW260220S0	2200x600x600	836
WTW260240S0	2400x600x600	855
WTW260260S0	2600x600x600	900
WTW260280S0	2800x600x600	944

Fondo 600 Mesa Central Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC260060S1	600x600x600	448
WTC260070S1	700x600x600	455
WTC260080S1	800x600x600	466
WTC260090S1	900x600x600	473
WTC260100S1	1000x600x600	480
WTC260110S1	1100x600x600	484
WTC260120S1	1200x600x600	491
WTC260130S1	1300x600x600	514
WTC260140S1	1400x600x600	542
WTC260150S1	1500x600x600	562
WTC260160S1	1600x600x600	574
WTC260170S1	1700x600x600	610
WTC260180S1	1800x600x600	666
WTC260190S1	1900x600x600	671
WTC260200S1	2000x600x600	676
WTC260220S1	2200x600x600	822
WTC260240S1	2400x600x600	844
WTC260260S1	2600x600x600	894
WTC260280S1	2800x600x600	939

Fondo 600 Mesa Mural Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW260060S1	600x600x600	450
WTW260070S1	700x600x600	466
WTW260080S1	800x600x600	475
WTW260090S1	900x600x600	483
WTW260100S1	1000x600x600	488
WTW260110S1	1100x600x600	496
WTW260120S1	1200x600x600	506
WTW260130S1	1300x600x600	525
WTW260140S1	1400x600x600	549
WTW260150S1	1500x600x600	574
WTW260160S1	1600x600x600	585
WTW260170S1	1700x600x600	638
WTW260180S1	1800x600x600	677
WTW260190S1	1900x600x600	691
WTW260200S1	2000x600x600	707
WTW260220S1	2200x600x600	906
WTW260240S1	2400x600x600	924
WTW260260S1	2600x600x600	944
WTW260280S1	2800x600x600	988

Plazo de entrega 2/3 días hábiles. Resto de modelos 7/10 días hábiles.

STOCK PERMANENTE

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm. frente y costados de encimera de 65 mm.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Altura 600 mm.

Consulte **Complementos Mesas de Trabajo** en págs. **404 a 410**



WTC2-S0



WTC2-S1



WTW2-S0



WTW2-S1



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **347 - 348**

Fondo 700 Mesa Central Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC270060S0	600x700x600	429
WTC270070S0	700x700x600	435
WTC270080S0	800x700x600	445
WTC270090S0	900x700x600	456
WTC270100S0	1000x700x600	474
WTC270110S0	1100x700x600	484
WTC270120S0	1200x700x600	489
WTC270130S0	1300x700x600	523
WTC270140S0	1400x700x600	554
WTC270150S0	1500x700x600	564
WTC270160S0	1600x700x600	574
WTC270170S0	1700x700x600	602
WTC270180S0	1800x700x600	641
WTC270190S0	1900x700x600	667
WTC270200S0	2000x700x600	701
WTC270220S0	2200x700x600	811
WTC270240S0	2400x700x600	878
WTC270260S0	2600x700x600	927
WTC270280S0	2800x700x600	976

Fondo 700 Mesa Central Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC270060S1	600x700x600	448
WTC270070S1	700x700x600	461
WTC270080S1	800x700x600	479
WTC270090S1	900x700x600	488
WTC270100S1	1000x700x600	506
WTC270110S1	1100x700x600	512
WTC270120S1	1200x700x600	523
WTC270130S1	1300x700x600	559
WTC270140S1	1400x700x600	607
WTC270150S1	1500x700x600	617
WTC270160S1	1600x700x600	628
WTC270170S1	1700x700x600	676
WTC270180S1	1800x700x600	725
WTC270190S1	1900x700x600	746
WTC270200S1	2000x700x600	758
WTC270220S1	2200x700x600	855
WTC270240S1	2400x700x600	889
WTC270260S1	2600x700x600	976
WTC270280S1	2800x700x600	1.025

Fondo 700 Mesa Mural Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW270060S0	600x700x600	447
WTW270070S0	700x700x600	448
WTW270080S0	800x700x600	457
WTW270090S0	900x700x600	478
WTW270100S0	1000x700x600	503
WTW270110S0	1100x700x600	517
WTW270120S0	1200x700x600	533
WTW270130S0	1300x700x600	554
WTW270140S0	1400x700x600	586
WTW270150S0	1500x700x600	602
WTW270160S0	1600x700x600	610
WTW270170S0	1700x700x600	614
WTW270180S0	1800x700x600	664
WTW270190S0	1900x700x600	714
WTW270200S0	2000x700x600	755
WTW270220S0	2200x700x600	832
WTW270240S0	2400x700x600	853
WTW270260S0	2600x700x600	902
WTW270280S0	2800x700x600	951

Fondo 700 Mesa Mural Con 1 Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW270060S1	600x700x600	458
WTW270070S1	700x700x600	477
WTW270080S1	800x700x600	490
WTW270090S1	900x700x600	506
WTW270100S1	1000x700x600	528
WTW270110S1	1100x700x600	541
WTW270120S1	1200x700x600	554
WTW270130S1	1300x700x600	585
WTW270140S1	1400x700x600	616
WTW270150S1	1500x700x600	650
WTW270160S1	1600x700x600	657
WTW270170S1	1700x700x600	701
WTW270180S1	1800x700x600	741
WTW270190S1	1900x700x600	774
WTW270200S1	2000x700x600	810
WTW270220S1	2200x700x600	907
WTW270240S1	2400x700x600	924
WTW270260S1	2600x700x600	951
WTW270280S1	2800x700x600	1.001

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm. frente y costados de encimera de 65 mm.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Mesas de Soporte para Hornos



WTC085GN120

Mesa Soporte para Hornos

MODELO	GUÍAS GN1/1	GUÍAS GN2/1	GUÍAS 60x40	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC085GN110	-	6	-	850x750x700	766
WTC085GN120	-	6	-	850x850x700	810
WTC110GN110	6+6	-	-	1100x850x700	934
WTC110GN120	6+6	-	-	1100x950x700	988
WTC085BK640	-	-	6	850x850x700	779

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Soporta hasta 200 Kg. de peso.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea AVEIRO

Tajos de Troceo



WTC600500CB

Tajo de Troceo

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTC500500CB	500x500x850	522
WTC600500CB	500x600x850	554
WTC700500CB	500x700x850	624
WTC501000CB	1000x500x850	885
WTC601000CB	1000x600x850	981
WTC701000CB	1000x700x850	1.094

Características Técnicas

- Suministrado montado con una tabla en blanco (40 mm.).
- Fabricado en acero AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, con pies fijos de goma.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Angulares



WTW-C1



WTW-C2

Mesa Angular para Composiciones en L

MODELO	ESTANTES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW160060C1	1	600x600x850	584
WTW170060C1	1	600x700x850	618
WTW160070C1	1	700x600x850	618
WTW170070C1	1	700x700x850	646
WTW160060C2	2	600x600x850	737
WTW170060C2	2	600x700x850	774
WTW160070C2	2	700x600x850	774
WTW170070C2	2	700x700x850	808

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.

Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales



WTW160070WD

Mesa Mural con Puerta y Aro Desbarazado

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW160070WD	700x600x850	780
WTW170070WD	700x700x850	803

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Posibilidad de invertir el sentido de apertura de la puerta.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Mesas de Trabajo Murales



WTW170050D3

Mesa Mural con Cajones

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTW160050D3	500x600x850	1.040
WTW170050D3	500x700x850	1.103

Características Técnicas

- Mesas suministradas montadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Cajones de cierre suave.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x40 mm. regulables entre 850-900 mm.

Línea AVEIRO

Módulos de Cajones



WTA-D3



WTA-D4

Módulo de Cajones

MODELO	FONDO MESA (mm)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTA060040D3	600	400x510x590	606
WTA060040D4	600	400x510x590	670
WTA070040D3	700	400x610x590	645
WTA070040D4	700	400x610x590	710

Características Técnicas

- Módulo suministrado desmontado.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Cajones de cierre suave.
- Cajones con rodamientos lineales de bola.
- Fácil instalación del módulo a las mesas.
- Medida útil del cajón para Módulo 3 cajones: 290x435x106 mm.
- Medida útil del cajón para Módulo 4 cajones: 290x435x62 mm.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Módulos de Cajones



WTA060590DH

Módulo de Cajón de Gran Capacidad

MODELO	FONDO MESA (mm)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTA060590DH	600	465x510x590	620
WTA070590DH	700	465x610x590	649

Características Técnicas

- Módulos suministrado montado.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Cajones de cierre suave.
- Fácil instalación del módulo a las mesas.
- Extracción del cajón mediante 4 guías.

Línea AVEIRO

Módulos para Bandejas



Módulo para Bandejas

MODELO	TIPO BANDEJA	NÚMERO GUÍAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTA385356GN	GN 1/1	8	380x530x560	362
WTA436659BK	60X40	8	436x660x596	404

Características Técnicas

- Módulo suministrado desmontado.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Fácil instalación del módulo a las mesas.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Cajones con Guías Telescópicas



WTA464530D2

Módulo de Cajón

MODELO	CAJONES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WTA464515DS	1	460x450x150	223
WTA464530D2	2	480x460x345	365

Características Técnicas

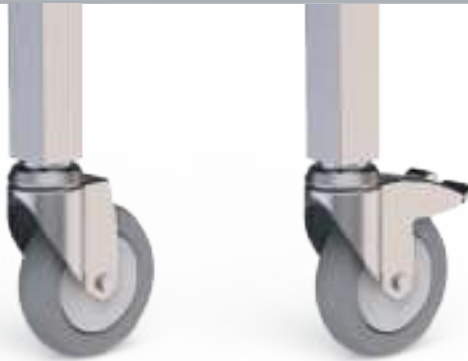
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Cajones con rodamientos lineales de bola de cierre suave.
- Instalación en todas las Mesas de Trabajo, a excepción de la gama de 500 mm.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.

Línea AVEIRO

Juegos de Ruedas



Juego de Ruedas

MODELO	TIPO RUEDAS	NÚMERO RUEDAS	PRECIO (EUR)
WTA04CASTZN	Galvanizadas	4	237
WTA06CASTZN	Galvanizadas	6	348
WTA04CASTSS	Acero inoxidable	4	300
WTA06CASTSS	Acero inoxidable	6	436

Características Técnicas

- Se suministran incorporadas a las patas cuadradas de 40x40 mm.
- Mesa con ruedas tiene 985 mm. de altura.
- Diámetro 125 mm.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Plafones y Petos



Plafones Traseros

MODELO	DIMENSIONES (F) mm	PRECIO (EUR)
WTA000600BP	600	73
WTA000700BP	700	81
WTA000800BP	800	88
WTA000900BP	900	95
WTA001000BP	1000	103
WTA001100BP	1100	109
WTA001200BP	1200	116
WTA001300BP	1300	124
WTA001400BP	1400	131
WTA001500BP	1500	142
WTA001600BP	1600	150
WTA001700BP	1700	156
WTA001800BP	1800	163
WTA001900BP	1900	170
WTA002000BP	2000	178
WTA002200BP	2200	190
WTA002400BP	2400	204
WTA002600BP	2600	218
WTA002800BP	2800	233

Plafones Laterales

MODELO	DIMENSIONES (F) mm	PRECIO (EUR)
WTA000500SP	500	67
WTA000550SP	550	71
WTA000600SP	600	75
WTA000700SP	700	82
WTA000800SP	800	93
WTA000900SP	900	103

Petos Laterales

MODELO	POSICIÓN	DIMENSIONES (F) mm	PRECIO (EUR)
WTA500RIGSS	Derecha	500	116
WTA500LEFSS	Izquierda	500	116
WTA550RIGSS	Derecha	550	121
WTA550LEFSS	Izquierda	550	121
WTA600RIGSS	Derecha	600	126
WTA600LEFSS	Izquierda	600	126
WTA700RIGSS	Derecha	700	136
WTA700LEFSS	Izquierda	700	136
WTA800RIGSS	Derecha	800	147
WTA800LEFSS	Izquierda	800	147
WTA900RIGSS	Derecha	900	178
WTA900LEFSS	Izquierda	900	178

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Fácil instalación a las mesas.
- Petos Laterales solo para Mesas Murales.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Estantes Adicionales Mesas de Trabajo



Fondo 500

MODELO	LONGITUD MESA (mm)	PRECIO (EUR)
WTA500600AS	600	89
WTA500800AS	800	106
WTA501000AS	1000	126
WTA501200AS	1200	140
WTA501400AS	1400	164
WTA501500AS	1500	172
WTA501600AS	1600	179
WTA501800AS	1800	195
WTA502000AS	2000	213
WTA502200AS	2200	232
WTA502400AS	2400	249

Fondo 550

MODELO	LONGITUD MESA (mm)	PRECIO (EUR)
WTA550600AS	600	98
WTA550800AS	800	114
WTA551000AS	1000	136
WTA551200AS	1200	147
WTA551400AS	1400	173
WTA551500AS	1500	189
WTA551600AS	1600	196
WTA551800AS	1800	221
WTA552000AS	2000	239
WTA552200AS	2200	248
WTA552400AS	2400	264

Fondo 600

MODELO	LONGITUD MESA (mm)	PRECIO (EUR)
WTA600600AS	600	106
WTA600700AS	700	114
WTA600800AS	800	127
WTA600900AS	900	138
WTA601000AS	1000	150
WTA601100AS	1100	158
WTA601200AS	1200	166
WTA601300AS	1300	180
WTA601400AS	1400	195
WTA601500AS	1500	204
WTA601600AS	1600	213
WTA601700AS	1700	231
WTA601800AS	1800	247
WTA601900AS	1900	253
WTA602000AS	2000	258
WTA602200AS	2200	266
WTA602400AS	2400	289
WTA602600AS	2600	324
WTA602800AS	2800	361

Fondo 700

MODELO	LONGITUD MESA (mm)	PRECIO (EUR)
WTA700600AS	600	110
WTA700700AS	700	125
WTA700800AS	800	142
WTA700900AS	900	150
WTA701000AS	1000	158
WTA701100AS	1100	169
WTA701200AS	1200	190
WTA701300AS	1300	200
WTA701400AS	1400	211
WTA701500AS	1500	225
WTA701600AS	1600	252
WTA701700AS	1700	261
WTA701800AS	1800	270
WTA701900AS	1900	274
WTA702000AS	2000	277
WTA702200AS	2200	285
WTA702400AS	2400	297
WTA702600AS	2600	339
WTA702800AS	2800	375

Fondo 800

MODELO	LONGITUD MESA (mm)	PRECIO (EUR)
WTA800600AS	600	150
WTA800700AS	700	156
WTA800800AS	800	163
WTA800900AS	900	168
WTA801000AS	1000	172
WTA801100AS	1100	191
WTA801200AS	1200	212
WTA801300AS	1300	218
WTA801400AS	1400	226
WTA801500AS	1500	239
WTA801600AS	1600	264
WTA801700AS	1700	277
WTA801800AS	1800	290
WTA801900AS	1900	298
WTA802000AS	2000	308
WTA802200AS	2200	320
WTA802400AS	2400	335
WTA802600AS	2600	349
WTA802800AS	2800	383

Fondo 900

MODELO	LONGITUD MESA (mm)	PRECIO (EUR)
WTA900600AS	600	167
WTA900700AS	700	175
WTA900800AS	800	183
WTA900900AS	900	188
WTA901000AS	1000	191
WTA901100AS	1100	215
WTA901200AS	1200	237
WTA901300AS	1300	244
WTA901400AS	1400	253
WTA901500AS	1500	269
WTA901600AS	1600	296
WTA901700AS	1700	311
WTA901800AS	1800	324
WTA901900AS	1900	334
WTA902000AS	2000	344
WTA902200AS	2200	359
WTA902400AS	2400	371
WTA902600AS	2600	408
WTA902800AS	2800	445

Características Técnicas

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Estantes de Sobremesa Mesas de Trabajo



UTS-S1

UTS-S2

Estante Sobremesa Simple

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
UTS135070S1	700x350x300	148
UTS135090S1	900x350x300	168
UTS135110S1	1100x350x300	189
UTS135130S1	1300x350x300	210
UTS135150S1	1500x350x300	229
UTS135170S1	1700x350x300	250

Estante Sobremesa Doble

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
UTS135070S2	700x350x650	266
UTS135090S2	900x350x650	306
UTS135110S2	1100x350x650	346
UTS135130S2	1300x350x650	387
UTS135150S2	1500x350x650	426
UTS135170S2	1700x350x650	467

Características Técnicas

- Se suministran desmontados.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Fácil instalación a las mesas.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 25x25 mm.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Muebles Cafeteros Muebles Estanterías

Consulte **Frente Mostradores Refrigerados** en pág. **50**



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **347 - 348**

Mueble Cafetero

MODELO	ORIFICIO	TOLVA CAFÉ	ESTANTES	PUERTAS	CAJONES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CST60100D2SLB	Sí	Izquierda	1	1	1	1000x600x1050	1.208
CST60100D2SRB	Sí	Derecha	1	1	1	1000x600x1050	1.208
CST60150D2S	Sí	Central	2	1	2	1500x600x1050	1.561
CST60200D2S	Sí	Central	2	1	2	2000x600x1050	1.761
CST60250D2S	Sí	Central	2	1	2	2500x600x1050	2.002

Mueble Estantería

MODELO	FONDO (mm)	ESTANTES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DT3501000S1	350	1	1000x350x1050	741
DT3501500S1	350	1	1500x350x1050	1.026
DT3502000S1	350	1	2000x350x1050	1.221
DT3502500S1	350	1	2500x350x1050	1.761
DT3501000S2	350	2	1000x350x1050	800
DT3501500S2	350	2	1500x350x1050	1.112
DT3502000S2	350	2	2000x350x1050	1.314
DT3502500S2	350	2	2500x350x1050	1.832
DT6001000S1	600	1	1000x600x1050	993
DT6001500S1	600	1	1500x600x1050	1.231
DT6002000S1	600	1	2000x600x1050	1.601
DT6002500S1	600	1	2500x600x1050	2.129
DT6001000S2	600	2	1000x600x1050	1.073
DT6001500S2	600	2	1500x600x1050	1.332
DT6002000S2	600	2	2000x600x1050	1.728
DT6002500S2	600	2	2500x600x1050	2.192

Características Técnicas

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Pies en AISI 304, 40x40 mm. regulables en altura.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

Para MUEBLES CAFETEROS

- Cajones con rodamientos lineales de bola con cierre suave.
- Tolva para café extraíble con goma amortiguadora.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea CORDOBA

Muebles Cafeteros Muebles Estanterías

Consulte **Frente Mostradores Refrigerados** en pág. **50**

MCA-150-O



MST-35/1502E

**OTROS PRODUCTOS SIMILARES** EN PÁG. **347 - 348**

Mueble Cafetero

MODELO	ORIFICIO	ESTANTES	CAJONES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MCA-100-O	Sí	1	1	990x600x1045	965
MCA-150-O	Sí	1	2	1500x600x1045	1.245
MCA-200-O	Sí	1	2	2025x600x1045	1.467

Mueble Estantería

MODELO	FONDO (mm)	ESTANTES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
MST-35/1002E	350	2	990x350x1045	620
MST-35/1502E	350	2	1500x350x1045	825
MST-35/2002E	350	2	2025x350x1045	1.025
MST-60/1002E	600	2	990x600x1045	791
MST-60/1502E	600	2	1500x600x1045	916
MST-60/2002E	600	2	2025x600x1045	1.132

Características Técnicas

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con peto posterior de 10 cm.
- Cantos redondeados.
- Acabado satinado.
- Patas de acero inoxidable de altura regulable.
- Los Muebles Cafeteros están equipados con un cajón tolva de recogida de los posos del café y tienen realizado un orificio para el paso del cableado de la cafetera y los molinillos eléctricos.
- Los Muebles Estanterías están dotados de 2 estantes intermedios.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Fregaderos





Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



IS1510L10SO



Fregadero 500 con Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1508L10SO		340x365x150	800x500x850	365
IS1508R10SO		340x365x150	800x500x850	365
IS1510L10SO		340x365x150	1000x500x850	390
IS1510R10SO		340x365x150	1000x500x850	390

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado.
- Cuba embutida dotada de protección antisonora.
- Peto sanitario trasero de 100 mm. de altura.
- Patas en tubo 40x40 con taco regulable en altura mediante rosca oculta (desde 85 a 93 cm.).
- Patas en tubo 30x30 con taco regulable en altura mediante rosca oculta (modelos 500).
- Incluye válvula de desagüe, rebosadero y omegas de refuerzo.
- Se suministra desmontado.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Fregaderos

Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fregadero 600 Sin Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1606C1000	□	500x450x250	600x600x250	292
IS1607C1000	□	500x500x300	700x600x300	405
IS1610L1000	▨	400x400x250	1000x600x250	407
IS1610R1000	▨	400x400x250	1000x600x250	407
IS1610C2000	▨	400x400x250	1000x600x250	577
IS1612L1000	▨	500x400x250	1200x600x250	446
IS1612R1000	▨	500x400x250	1200x600x250	446
IS1612C2000	▨	500x400x250	1200x600x250	605
IS1614L2000	▨	400x400x250	1400x600x250	605
IS1614R2000	▨	400x400x250	1400x600x250	605
IS1614L1000	▨	500x400x250	1400x600x250	484
IS1614R1000	▨	500x400x250	1400x600x250	484
IS1616L2000	▨	500x400x250	1600x600x250	662
IS1616R2000	▨	500x400x250	1600x600x250	662
IS1618L2000	▨	500x400x300	1800x600x300	719
IS1618R2000	▨	500x400x300	1800x600x300	719
IS1620L2000	▨	500x400x250	2000x600x250	746
IS1620R2000	▨	500x400x250	2000x600x250	746

Fregadero 600 Con Mueble Sin Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1606C10S0	□	500x450x250	600x600x850	508
IS1607C10S0	□	500x500x300	700x600x850	638
IS1610L10S0	▨	400x400x250	1000x600x850	667
IS1610R10S0	▨	400x400x250	1000x600x850	667
IS1610C20S0	▨	400x400x250	1000x600x850	837
IS1612L10S0	▨	500x400x250	1200x600x850	737
IS1612R10S0	▨	500x400x250	1200x600x850	737
IS1612C20S0	▨	500x400x250	1200x600x850	873
IS1614L20S0	▨	400x400x250	1400x600x850	925
IS1614R20S0	▨	400x400x250	1400x600x850	925
IS1614L10S0	▨	500x400x250	1400x600x850	806
IS1614R10S0	▨	500x400x250	1400x600x850	806
IS1616L20S0	▨	500x400x250	1600x600x850	986
IS1616R20S0	▨	500x400x250	1600x600x850	986
IS1618L20S0	▨	500x400x300	1800x600x850	1.075
IS1618R20S0	▨	500x400x300	1800x600x850	1.075
IS1620L20S0	▨	500x400x250	2000x600x850	1.132
IS1620R20S0	▨	500x400x250	2000x600x850	1.132

Fregadero 600 Con Mueble Con Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1606C10S1	□	500x450x250	600x600x850	616
IS1607C10S1	□	500x500x300	700x600x850	754
IS1610L10S1	▨	400x400x250	1000x600x850	832
IS1610R10S1	▨	400x400x250	1000x600x850	832
IS1610C20S1	▨	400x400x250	1000x600x850	1.002
IS1612L10S1	▨	500x400x250	1200x600x850	925
IS1612R10S1	▨	500x400x250	1200x600x850	925
IS1612C20S1	▨	500x400x250	1200x600x850	1.055
IS1614L20S1	▨	400x400x250	1400x600x850	1.136
IS1614R20S1	▨	400x400x250	1400x600x850	1.136
IS1614L10S1	▨	500x400x250	1400x600x850	1.017
IS1614R10S1	▨	500x400x250	1400x600x850	1.017
IS1616L20S1	▨	500x400x250	1600x600x850	1.224
IS1616R20S1	▨	500x400x250	1600x600x850	1.224
IS1618L20S1	▨	500x400x300	1800x600x850	1.349
IS1618R20S1	▨	500x400x300	1800x600x850	1.349
IS1620L20S1	▨	500x400x250	2000x600x850	1.415
IS1620R20S1	▨	500x400x250	2000x600x850	1.415

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
 Resto de modelos 7/10 días hábiles.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea AVEIRO

Fregaderos

Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fregadero 700 Sin Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1707C1000		500x500x300	700x700x300	418
IS1708C1000		600x500x300	800x700x300	438
IS1710L1000		500x500x300	1000x700x300	439
IS1710R1000		500x500x300	1000x700x300	439
IS1710C2000		400x500x250	1000x700x250	614
IS1712L1000		500x500x300	1200x700x300	479
IS1712R1000		500x500x300	1200x700x300	479
IS1712C2000		500x500x300	1200x700x300	671
IS1714L1000		600x500x300	1400x700x300	517
IS1714R1000		600x500x300	1400x700x300	517
IS1714C2000		600x500x300	1400x700x300	758
IS1716L2000		500x500x300	1600x700x300	695
IS1716R2000		500x500x300	1600x700x300	695
IS1718L2000		500x500x300	1800x700x300	791
IS1718R2000		500x500x300	1800x700x300	791
IS1720L2000		600x500x300	2000x700x300	855
IS1720R2000		600x500x300	2000x700x300	855

Fregadero 700 Con Mueble Sin Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1707C10S0		500x500x300	700x700x850	661
IS1708C10S0		600x500x300	800x700x850	709
IS1710L10S0		500x500x300	1000x700x850	727
IS1710R10S0		500x500x300	1000x700x850	727
IS1710C20S0		400x500x250	1000x700x850	901
IS1712L10S0		500x500x300	1200x700x850	788
IS1712R10S0		500x500x300	1200x700x850	788
IS1712C20S0		500x500x300	1200x700x850	974
IS1714L10S0		600x500x300	1400x700x850	849
IS1714R10S0		600x500x300	1400x700x850	849
IS1714C20S0		600x500x300	1400x700x850	1.088
IS1716L20S0		500x500x300	1600x700x850	1.042
IS1716R20S0		500x500x300	1600x700x850	1.042
IS1718L20S0		500x500x300	1800x700x850	1.164
IS1718R20S0		500x500x300	1800x700x850	1.164
IS1720L20S0		600x500x300	2000x700x850	1.266
IS1720R20S0		600x500x300	2000x700x850	1.266

Fregadero 700 Con Mueble Con Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1707C10S1		500x500x300	700x700x850	787
IS1708C10S1		600x500x300	800x700x850	852
IS1710L10S1		500x500x300	1000x700x850	901
IS1710R10S1		500x500x300	1000x700x850	901
IS1710C20S1		400x500x250	1000x700x850	1.076
IS1712L10S1		500x500x300	1200x700x850	990
IS1712R10S1		500x500x300	1200x700x850	990
IS1712C20S1		500x500x300	1200x700x850	1.177
IS1714L10S1		600x500x300	1400x700x850	1.078
IS1714R10S1		600x500x300	1400x700x850	1.078
IS1714C20S1		600x500x300	1400x700x850	1.317
IS1716L20S1		500x500x300	1600x700x850	1.315
IS1716R20S1		500x500x300	1600x700x850	1.315
IS1718L20S1		500x500x300	1800x700x850	1.456
IS1718R20S1		500x500x300	1800x700x850	1.456
IS1720L20S1		600x500x300	2000x700x850	1.555
IS1720R20S1		600x500x300	2000x700x850	1.555

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

Consulte Stock y Precio Actualizado





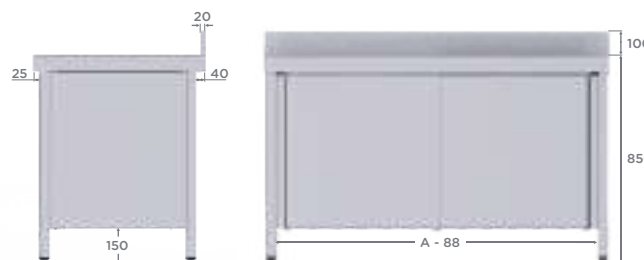
Línea AVEIRO

Fregaderos con Puertas

Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



IS1612R10SD



Fondo 600 Puertas Correderas

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
(*) IS1606C10SW		500x400x250	600x600x850	895
IS1610L10SD		400x400x250	1000x600x850	1.189
IS1610R10SD		400x400x250	1000x600x850	1.189
IS1610C20SD		400x400x250	1000x600x850	1.337
IS1612L10SD		500x400x250	1200x600x850	1.204
IS1612R10SD		500x400x250	1200x600x850	1.204
IS1612C20SD		500x400x250	1200x600x850	1.419
IS1614L20SD		400x400x250	1400x600x850	1.516
IS1614R20SD		400x400x250	1400x600x850	1.516
IS1614L10SD		500x400x250	1400x600x850	1.378
IS1614R10SD		500x400x250	1400x600x850	1.378
IS1616L20SD		500x400x250	1600x600x850	1.621
IS1616R20SD		500x400x250	1600x600x850	1.621
IS1618L20SD		500x400x300	1800x600x850	1.723
IS1618R20SD		500x400x300	1800x600x850	1.723
IS1620L20SD		500x400x250	2000x600x850	1.817
IS1620R20SD		500x400x250	2000x600x850	1.817

Fondo 700 Puertas Correderas

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
(*) IS1708C10SW		600x500x300	800x700x850	1.148
IS1710L10SD		500x500x300	1000x700x850	1.248
IS1710R10SD		500x500x300	1000x700x850	1.248
IS1710C20SD		400x500x250	1000x700x850	1.400
IS1712L10SD		500x500x300	1200x700x850	1.315
IS1712R10SD		500x500x300	1200x700x850	1.315
IS1712C20SD		500x500x300	1200x700x850	1.544
IS1714L10SD		600x500x300	1400x700x850	1.446
IS1714R10SD		600x500x300	1400x700x850	1.446
IS1714C20SD		600x500x300	1400x700x850	1.645
IS1716L20SD		500x500x300	1600x700x850	1.667
IS1716R20SD		500x500x300	1600x700x850	1.667
IS1718L20SD		500x500x300	1800x700x850	1.790
IS1718R20SD		500x500x300	1800x700x850	1.790
IS1720L20SD		600x500x300	2000x700x850	1.906
IS1720R20SD		600x500x300	2000x700x850	1.906

Características Técnicas

- Mesas suministradas montadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas están completamente cerradas.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

(*) Mesa con puertas abatibles



Consulte Stock y Precio Actualizado

Línea AVEIRO

Fregaderos para Lavavajillas

Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fondo 600 Sin Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1612L1DWO		500x400x250	1200x600x850	567
IS1612R1DWO		500x400x250	1200x600x850	567
IS1614L1DWO		400x400x250	1400x600x850	763
IS1614R1DWO		400x400x250	1400x600x850	763
IS1618L2DWO		500x400x300	1800x600x850	1.108
IS1618R2DWO		500x400x300	1800x600x850	1.108

Fondo 600 Con Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1612L1DW1		500x400x250	1200x600x850	675
IS1612R1DW1		500x400x250	1200x600x850	675
IS1614L1DW1		400x400x250	1400x600x850	900
IS1614R1DW1		400x400x250	1400x600x850	900
IS1618L2DW1		500x400x300	1800x600x850	1.254
IS1618R2DW1		500x400x300	1800x600x850	1.254

Fondo 600 Con Puertas

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1612L1DWD		500x400x250	1200x600x850	968
IS1612R1DWD		500x400x250	1200x600x850	968
IS1614L1DWD		400x400x250	1400x600x850	1.310
IS1614R1DWD		400x400x250	1400x600x850	1.310
IS1618L2DWD		500x400x300	1800x600x850	1.539
IS1618R2DWD		500x400x300	1800x600x850	1.539

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto las que tienen puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas están completamente cerradas.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

(*) Mesa con puertas correderas

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles. Resto de modelos 7/10 días hábiles.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea AVEIRO

Fregaderos para Lavavajillas



Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



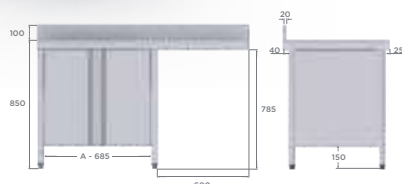
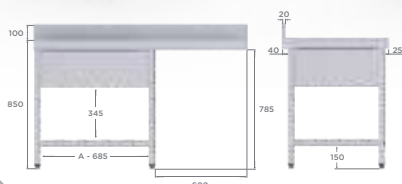
IS1712L1DWO



IS1712L1DWD



IS1712R1DW1



Fondo 700 Sin Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1712L1DWO		500x400x250	1200x700x850	661
IS1712R1DWO		500x400x250	1200x700x850	661
IS1714L1DWO		400x400x250	1400x700x850	798
IS1714R1DWO		400x400x250	1400x700x850	798
IS1718L2DWO		500x400x300	1800x700x850	1.160
IS1718R2DWO		500x400x300	1800x700x850	1.160

Fondo 700 Con Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1712L1DW1		500x400x250	1200x700x850	770
IS1712R1DW1		500x400x250	1200x700x850	770
IS1714L1DW1		400x400x250	1400x700x850	968
IS1714R1DW1		400x400x250	1400x700x850	968
IS1718L2DW1		500x400x300	1800x700x850	1.394
IS1718R2DW1		500x400x300	1800x700x850	1.394

Fondo 700 Con Puertas

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1712L1DWD		500x400x250	1200x700x850	1.035
IS1712R1DWD		500x400x250	1200x700x850	1.035
IS1714L1DWD		400x400x250	1400x700x850	1.331
IS1714R1DWD		400x400x250	1400x700x850	1.331
(*) IS1718L2DWD		500x400x300	1800x700x850	1.658
(*) IS1718R2DWD		500x400x300	1800x700x850	1.658

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto las que tienen puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas están completamente cerradas.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

(*) Mesa con puertas correderas



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Fregaderos Gran Capacidad



Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fondo 700 Sin Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1710C1HC00		800x500x400	1000x700x400	747
IS1712C1HC00		1100x500x400	1200x700x400	837
IS1714C1HC00		1200x500x400	1400x700x400	928
IS1716R1HC00		950x500x400	1600x700x400	970
IS1716L1HC00		950x500x400	1600x700x400	970
IS1718C2HC00		800x500x400	1800x700x400	1.221
IS1718R1HC00		1200x500x400	1800x700x400	1.080
IS1718L1HC00		1200x500x400	1800x700x400	1.080
IS1720R1HC00		1100x500x400	2000x700x400	1.260
IS1720L1HC00		1100x500x400	2000x700x400	1.260

Fondo 700 Con Mueble Sin Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1710C1HCS0		800x500x400	1000x700x850	1.037
IS1712C1HCS0		1100x500x400	1200x700x850	1.142
IS1714C1HCS0		1200x500x400	1400x700x850	1.261
IS1716R1HCS0		950x500x400	1600x700x850	1.317
IS1716L1HCS0		950x500x400	1600x700x850	1.317
IS1718C2HCS0		800x500x400	1800x700x850	1.594
IS1718R1HCS0		1200x500x400	1800x700x850	1.452
IS1718L1HCS0		1200x500x400	1800x700x850	1.452
IS1720R1HCS0		1100x500x400	2000x700x850	1.654
IS1720L1HCS0		1100x500x400	2000x700x850	1.654

Fondo 700 Con Mueble Con Estante

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1710C1HCS1		800x500x400	1000x700x850	1.211
IS1712C1HCS1		1100x500x400	1200x700x850	1.346
IS1714C1HCS1		1200x500x400	1400x700x850	1.489
IS1716R1HCS1		950x500x400	1600x700x850	1.590
IS1716L1HCS1		950x500x400	1600x700x850	1.590
IS1718C2HCS1		800x500x400	1800x700x850	1.888
IS1718R1HCS1		1200x500x400	1800x700x850	1.746
IS1718L1HCS1		1200x500x400	1800x700x850	1.746
IS1720R1HCS1		1100x500x400	2000x700x850	1.966
IS1720L1HCS1		1100x500x400	2000x700x850	1.966

Fondo 700 Con Mueble Con Puertas

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1710C1HCSD		800x500x400	1000x700x850	1.516
IS1712C1HCSD		1100x500x400	1200x700x850	1.689
IS1714C1HCSD		1200x500x400	1400x700x850	1.800
IS1716R1HCSD		950x500x400	1600x700x850	1.906
IS1716L1HCSD		950x500x400	1600x700x850	1.906
IS1718C2HCSD		800x500x400	1800x700x850	2.167
IS1718R1HCSD		1200x500x400	1800x700x850	2.045
IS1718L1HCSD		1200x500x400	1800x700x850	2.045
IS1720R1HCSD		1100x500x400	2000x700x850	2.250
IS1720L1HCSD		1100x500x400	2000x700x850	2.250

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas, excepto las que tienen puertas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Todas las mesas están completamente cerradas.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Línea AVEIRO

Fregaderos con Aro Desbarazado

Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



Fondo 600 Sin Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1614RWH10		400x400x300	1400x600x300	625
IS1614LWH10		500x400x300	1400x600x300	625

Fondo 600 Con Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1614RWHSO		400x400x300	1400x600x850	952
IS1614LWHSO		500x400x300	1400x600x850	952

Fondo 700 Sin Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1714RWH10		500x500x300	1400x700x300	642
IS1714LWH10		500x500x300	1400x700x300	642

Fondo 700 Con Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1714RWHSO		500x500x300	1400x700x850	980
IS1714LWHSO		500x500x300	1400x700x850	980

Fondo 600 Sin Mueble (para Lavavajillas)

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1618RWH10		500x400x250	1800x600x250	876
IS1618LWH10		500x400x250	1800x600x250	876

Fondo 600 Con Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1618RWHSO		500x400x250	1800x600x850	1.345
IS1618LWHSO		500x400x250	1800x600x850	1.345

Fondo 600 Con Mueble (para Lavavajillas)

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1618RWDW		500x400x250	1800x600x850	1.268
IS1618LWDW		500x400x250	1800x600x850	1.268

Fondo 700 Sin Mueble (para Lavavajillas)

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1718RWH10		500x500x250	1800x700x250	899
IS1718LWH10		500x500x250	1800x700x250	899

Fondo 700 Con Mueble

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1718RWHSO		500x500x250	1800x700x850	1.435
IS1718LWHSO		500x500x250	1800x700x850	1.435

Fondo 700 Con Mueble (para Lavavajillas)

MODELO	TIPO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1718RWDW		500x500x250	1800x700x850	1.313
IS1718LWDW		500x500x250	1800x700x850	1.313

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.



Consulte Stock y Precio Actualizado

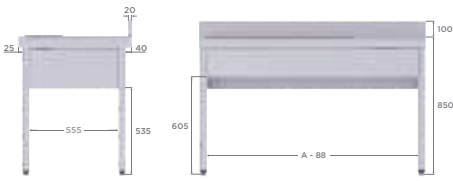


Línea AVEIRO

Mesas Preparación Alimentos



Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
 Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



IS1714FPVSO



IS1714FPMSO



IS1714FPF00



IS1714FPV00



IS1714FPM00

Fondo 700 Sin Mueble

MODELO	TIPO ALIMENTO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1714FPV00	Verduras	1200x300x200	1400x700x200	1.181
IS1714FPM00	Carnes	---	1400x700x200	1.149
IS1714FPF00	Pescados	---	1400x700x200	1.149

Fondo 700 Con Mueble

MODELO	TIPO ALIMENTO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS1714FPVSO	Verduras	1200x300x200	1400x700x850	1.532
IS1714FPMSO	Carnes	---	1400x700x850	1.499
IS1714FPFSO	Pescados	---	1400x700x850	1.499

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Mesas para Lavavajillas

Consulte **Complementos Fregaderos** en pág. **423**
Consulte **Grifería Industrial** en págs. **435 a 442**



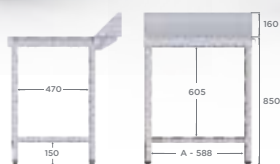
IS17507DWOUTS1



IS17507DWOUTS0



IS17511DWINOS1



Mesas de Entrada y Salida Sin Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS17507DWOUTS0	700x750x850	596
IS17511DWOUTS0	1100x750x800	702

Mesas de Entrada y Salida Con Estante

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS17507DWOUTS1	700x750x850	804
IS17511DWOUTS1	1100x750x800	917

Mesas de Prelavado Sin Estante

MODELO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS17511DWINOS0	500x400x250	1100x750x850	1.161
IS17516DWINOS0	500x400x250	1600x750x800	1.444

Mesas de Prelavado Con Estante

MODELO	CUBETA (AxFxH) mm	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IS17511DWINOS1	500x400x250	1100x750x850	1.537
IS17516DWINOS1	500x400x250	1600x750x800	1.626

Características Técnicas

- Mesas suministradas desmontadas.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Patas en tubo cuadrado AISI 304, 40x 40 mm. regulables entre 850-900 mm.
- Peto posterior de 100 mm., frente y costados de encimera de 65 mm.
- Se pueden engatillar por los dos lados del lavavajillas.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Línea AVEIRO

Estantes

MODELO	FREGADERO FONDO (mm)	LONGITUD MESA (mm)	PRECIO (EUR)
ISA600600AS	600	600	111
ISA600700AS	600	700	116
ISA601000AS	600	1000	169
ISA601200AS	600	1200	188
ISA601300AS	600	1300	205
ISA601400AS	600	1400	217
ISA601600AS	600	1600	245
ISA601800AS	600	1800	281
ISA602000AS	600	2000	292
ISA700700AS	700	700	130
ISA700800AS	700	800	147
ISA701000AS	700	1000	179
ISA701200AS	700	1200	209
ISA701300AS	700	1300	220
ISA701400AS	700	1400	235
ISA701600AS	700	1600	282
ISA701800AS	700	1800	301
ISA702000AS	700	2000	334
ISA702200AS	700	2200	362
ISA702400AS	700	2400	377



Estantes (Mueble para Lavavajillas)

MODELO	FREGADERO FONDO (mm)	LONGITUD MESA (mm)	PRECIO (EUR)
ISA6012DWAS	600	1200	115
ISA6014DWAS	600	1400	144
ISA6018DWAS	600	1800	192
ISA7012DWAS	700	1200	136
ISA7014DWAS	700	1400	154
ISA7018DWAS	700	1800	217



Petos Laterales

MODELO	FREGADERO FONDO (mm)	POSICIÓN	PRECIO (EUR)
ISA6000LDSS	600	Izquierda	140
ISA6000RDSS	600	Derecha	140
ISA7000LDSS	700	Izquierda	152
ISA7000RDSS	700	Derecha	152



Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Fácil instalación.

Fondos Perforados

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
ISA400400PB	400x400	77
ISA500400PB	500x400	82
ISA500500PB	500x500	87
ISA600500PB	600x500	106



Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Facilita la limpieza de los alimentos aislándolos del fondo.





Línea AVEIRO

Lavamanos



Lavamanos Murales

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HWW14030000	400x300x300	305
(*) HWW14030001	400x300x300	345
HWW14040000	400x400x300	345

Lavamanos de Pie

MODELO	TIPO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
HWF14040000	Pedal	400x400x850	398
(*) HWF14040001	Pulsador	400x400x850	402

Características Técnicas

- Fabricado en acero AISI 304 satinado.
- Suministrado con pulsador / pedal y salida de agua.
- Suministrado con tornillos y casquillo de fijación a pared.

(*) Dos aguas con válvula mezcladora.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Estanterías Murales



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **381**

Fondo 300

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMS10630200	600x300x200	136
WMS10830200	800x300x200	142
WMS11030200	1000x300x200	158
WMS11230200	1200x300x200	176
WMS11430200	1400x300x200	193
WMS11630200	1600x300x200	200
WMS11830200	1800x300x200	231
WMS12030200	2000x300x200	260

Fondo 400

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMS10640200	600x400x200	165
WMS10840200	800x400x200	172
WMS11040200	1000x400x200	188
WMS11240200	1200x400x200	207
WMS11440200	1400x400x200	227
WMS11640200	1600x400x200	250
WMS11840200	1800x400x200	274
WMS12040200	2000x400x200	301

Fondo 300 (Con Cartelas)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMS3063020B	600x300x200	114
WMS3083020B	800x300x200	119
WMS3103020B	1000x300x200	130
WMS3123020B	1200x300x200	146
WMS3143020B	1400x300x200	183
WMS3163020B	1600x300x200	205
WMS3183020B	1800x300x200	231

Fondo 400 (Con Cartelas)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMS3064020B	600x400x200	120
WMS3084020B	800x400x200	126
WMS3104020B	1000x400x200	135
WMS3124020B	1200x400x200	154
WMS3144020B	1400x400x200	217
WMS3164020B	1600x400x200	237
WMS3184020B	1800x400x200	266

Fondo 400 (Para Microondas)

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMS4064025MW	600x400x250	216
WMS4074025MW	700x400x250	240
WMS4084025MW	800x400x250	228

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable satinado.
- Suministrado con tornillos y casquillo de fijación a pared.

STOCK PERMANENTE

Plazo de entrega 2/3 días hábiles.
Resto de modelos 7/10 días hábiles.

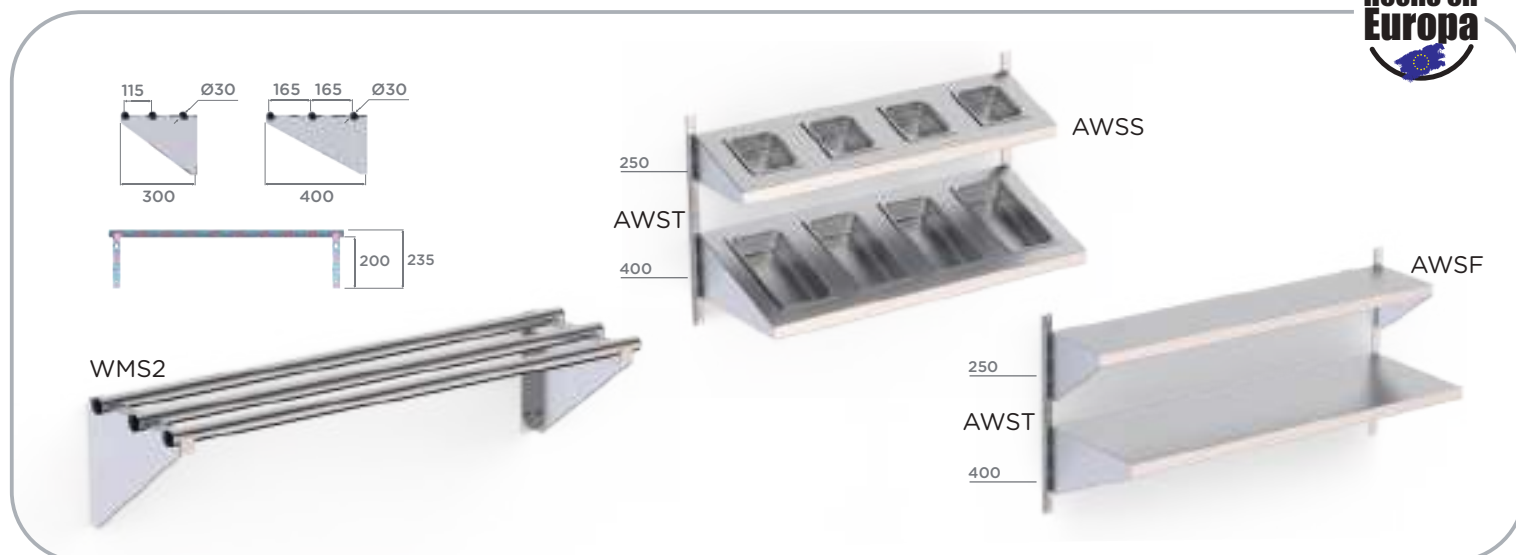
Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Estanterías Murales



Fondo 300 Tubo Redondo

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMS20630200	600x300x200	155
WMS20830200	800x300x200	167
WMS21030200	1000x300x200	185
WMS21230200	1200x300x200	191
WMS21430200	1400x300x200	207
WMS21630200	1600x300x200	220
WMS21830200	1800x300x200	268
WMS22030200	2000x300x200	282

Fondo 400 Tubo Redondo

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMS20640200	600x400x200	207
WMS20840200	800x400x200	223
WMS21040200	1000x400x200	248
WMS21240200	1200x400x200	254
WMS21440200	1400x400x200	276
WMS21640200	1600x400x200	293
WMS21840200	1800x400x200	358
WMS22040200	2000x400x200	377

Fondo 250 Estante Liso (Para Cremallera Mural)

MODELO	DIMENSIONES (AxF) mm	PRECIO (EUR)
AWSFS080250	800x250	84
AWSFS100250	1000x250	99
AWSFS120250	1200x250	127
AWSFS140250	1400x250	136
AWSFS160250	1600x250	179

Fondo 400 Estante Liso (Para Cremallera Mural)

MODELO	DIMENSIONES (AxF) mm	PRECIO (EUR)
AWSFS080400	800x400	112
AWSFS100400	1000x400	140
AWSFS120400	1200x400	175
AWSFS140400	1400x400	195
AWSFS160400	1600x400	254

Fondo 250 Estante Inclinado Cubeta GN (Para Cremallera Mural)

MODELO	DIMENSIONES (AxF) mm	PRECIO (EUR)
AWSSS100250	1000x250	118

Fondo 400 Estante Inclinado Cubeta GN (Para Cremallera Mural)

MODELO	DIMENSIONES (AxF) mm	PRECIO (EUR)
AWSSS100400	1000x400	168

Cremallera Mural

MODELO	DIMENSIONES (A) mm	PRECIO (EUR)
AWST0000600	600	33
AWST0001000	1000	39
AWST0001500	1500	51

Características Técnicas

- Fabricado en acero inoxidable satinado.
- Suministrado con tornillos y casquillo de fijación a pared.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Estanterías de Pie



Fondo 300

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FS080318S40	800x300x1800	446
FS100318S40	1000x300x1800	509
FS120318S40	1200x300x1800	575
FS140318S40	1400x300x1800	632
FS080320S40	800x300x2000	464
FS100320S40	1000x300x2000	500
FS120320S40	1200x300x2000	594
FS140320S40	1400x300x2000	649

Fondo 400

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FS080418S40	800x400x1800	559
FS100418S40	1000x400x1800	635
FS120418S40	1200x400x1800	718
FS140418S40	1400x400x1800	789
FS080420S40	800x400x2000	580
FS100420S40	1000x400x2000	659
FS120420S40	1200x400x2000	743
FS140420S40	1400x400x2000	812

Fondo 500

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FS080518S40	800x500x1800	632
FS100518S40	1000x500x1800	703
FS120518S40	1200x500x1800	775
FS140518S40	1400x500x1800	848
FS080520S40	800x500x2000	658
FS100520S40	1000x500x2000	730
FS120520S40	1200x500x2000	803
FS140520S40	1400x500x2000	874

Estantes Adicionales Fondo 300

MODELO	DIMENSIONES (AxF) mm	PRECIO (EUR)
FS0800300AS	800x300	81
FS1000300AS	1000x300	117
FS1200300AS	1200x300	131
FS1400300AS	1400x300	145

Estantes Adicionales Fondo 400

MODELO	DIMENSIONES (AxF) mm	PRECIO (EUR)
FS0800400AS	800x400	95
FS1000400AS	1000x400	138
FS1200400AS	1200x400	154
FS1400400AS	1400x400	171

Estantes Adicionales Fondo 500

MODELO	DIMENSIONES (AxF) mm	PRECIO (EUR)
FS0800500AS	800x500	106
FS1000500AS	1000x500	154
FS1200500AS	1200x500	173
FS1400500AS	1400x500	186

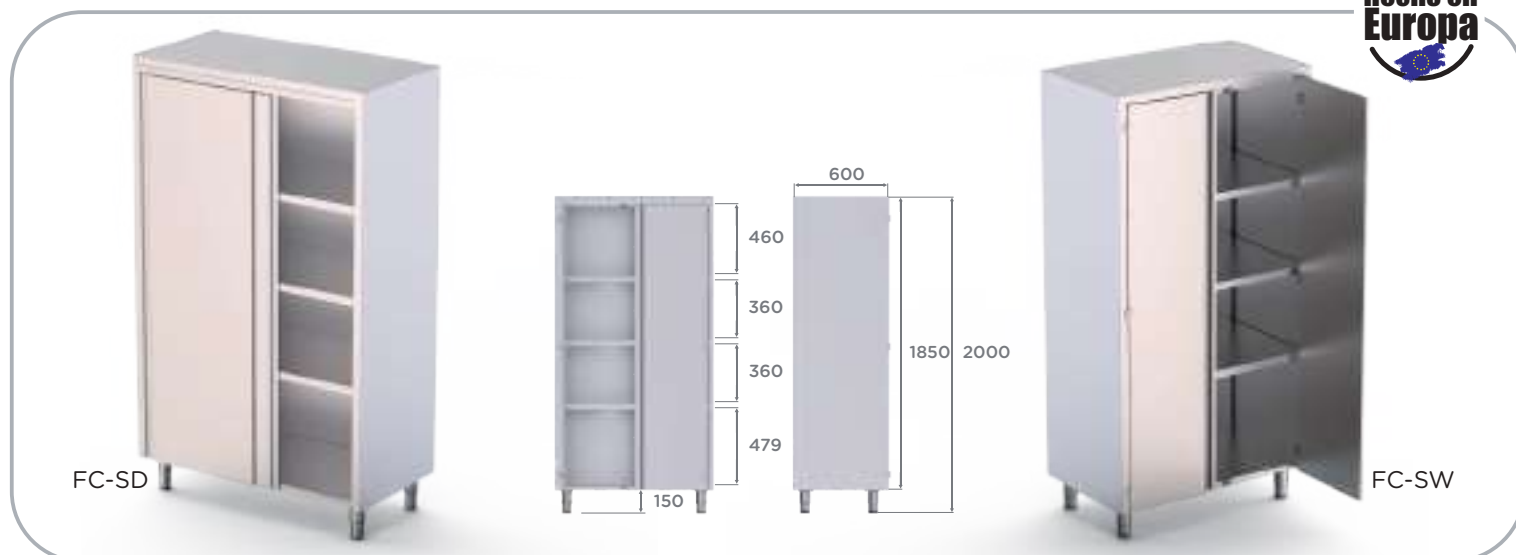
Características Técnicas

- Suministradas desmontadas.
- Fabricado en acero AISI 304 satinado.
- Altura de estantes regulable cada 150 mm.



Línea AVEIRO

Armarios de Pie



Armario Puertas Abatibles

MODELO	PUERTAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FC0660200SW	1	600x600x2000	1.160
FC0860200SW	1	800x600x2000	1.370
FC1060200SW	2	1000x600x2000	1.612
FC1260200SW	2	1200x600x2000	1.916
FC1460200SW	2	1400x600x2000	2.001

Armario Puertas Correderas

MODELO	PUERTAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FC1260200SD	2	1200x600x2000	1.870
FC1460200SD	2	1400x600x2000	2.044
FC1560200SD	2	1500x600x2000	2.134
FC1660200SD	2	1600x600x2000	2.210

Estantes Adicionales

MODELO	DIMENSIONES (AxF) mm	PRECIO (EUR)
FC0660200AS	600x600	124
FC0860200AS	800x600	147
FC1060200SAS	1000x600	174
FC1260200AS	1200x600	192
FC1460200AS	1400x600	226
FC1560200AS	1500x600	239
FC1660200AS	1600x600	248

Características Técnicas

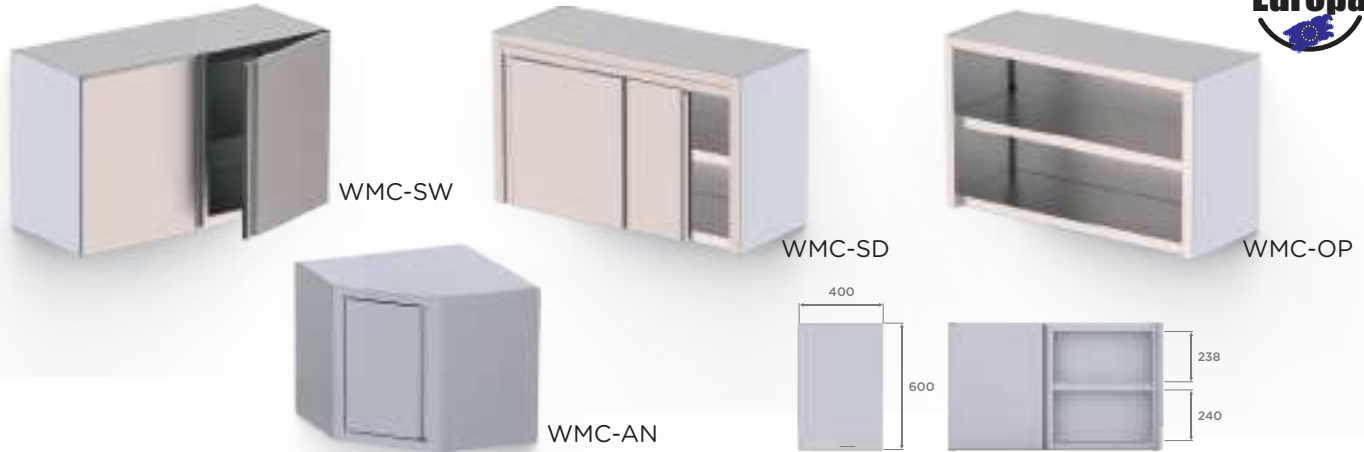
- Suministrados montados.
- Fabricado en acero inoxidable satinado.
- Pies en acero AISI 304, regulables en altura.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea AVEIRO

Armarios Murales



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **383**

Armario Puertas Abatibles

MODELO	PUERTAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMC040460SW	1	400x400x600	533
WMC050460SW	1	500x400x600	572
WMC060460SW	1	600x400x600	614
WMC080460SW	2	800x400x600	729
WMC100460SW	2	1000x400x600	780

Armario Puertas Correderas

MODELO	PUERTAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMC100460SD	2	1000x400x600	684
WMC120460SD	2	1200x400x600	762
WMC140460SD	2	1400x400x600	891
WMC160460SD	2	1600x400x600	901
WMC180460SD	2	1800x400x600	992
WMC200460SD	2	2000x400x600	1.091

Armario Estantería Abierta

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMC100460OP	1000x400x600	550
WMC120460OP	1200x400x600	617
WMC140460OP	1400x400x600	681
WMC160460OP	1600x400x600	721

Armario Rinconero

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
WMC070460AN	700x700x600	968

Características Técnicas

- Suministrados montados.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Suministrado con tornillos y casquillo de fijación a pared.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea AVEIRO

Carros Bandejeros



TT16NGN1100

TT08NGN1100

TT16NGN2100

TT16N600400

TT16NSELF32

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **431**

Carro Bandejero

MODELO	TIPO BANDEJAS	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TT16NGN1100	GN1/1	16	460x640x1700	772
TT08NGN1100	GN1/1	8	460x640x900	512
TT16NGN2100	GN1/1 - GN2/1	32 - 16	660x750x1700	819
TT08NGN2100	GN1/1 - GN2/1	16 - 8	660x750x900	578
TT16NSELF32	480x370	32	620x840x1700	541
TT16N600400	600x400	16	537x700x1700	763

Características Técnicas

- Suministrados desmontados.
- Fabricado en acero inoxidable satinado.
- Fácil montaje.
- 4 Ruedas (2 de ellas con freno).



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Carros Bandejeros



CARRO15GN1/1

CARRO1515GN1/1

CARRO1560x40

CARRO6GN1/1

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **430**

Carro Bandejero

MODELO	TIPO BANDEJAS	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CARRO6GN1/1	GN1/1	6	380x550x1000	177
CARRO6GN2/1	GN2/1	6	590x670x1000	226
CARRO15GN1/1	GN1/1	15	380x550x1735	247
CARRO15GN2/1	GN2/1	15	590x550x1735	317
CARRO1515GN1/1	GN1/1	30	740x550x1740	352
CARRO1560x40	600x400	15	470x620x1735	281

Características Técnicas

- Carros bandejeros con guías Gastronorm o con guías 600x400 mm. para bandejas pasteleras (según modelos)
- Fabricados en acero inoxidable.
- Tubo de 0,9 mm. de espesor y chapa de 0,8 mm.
- Desmontables y equipados con 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 de ellas con freno).
- Disponen de un sistema de cierre en ambos lados para evitar la caída de las bandejas durante el desplazamiento.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Carros de Transporte



CARROT2



CARROT2-PP



CARROT3

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 433

Carro de Servicio en Acero

MODELO	ESTANTES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CARROT2	2	860x540x940	146
CARROT3	3	860x540x940	171

Características Técnicas

CARRO DE SERVICIO

- Construido en acero inoxidable de 0,8 mm.
- Estructura de tubo redondo.
- Baldas insonorizadas
- Estantes embutidos con superficies redondeadas.
- Capacidad de carga de cada estante de 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 con freno).

Carro de Servicio en Aluminio / PP

MODELO	ESTANTES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CARROT2-PP	3	1020x500x960	153

Características Técnicas

CARRO DE SERVICIO

- Fabricado en polipropileno y aluminio anodizado.
- Estructura de aluminio
- Estantes fabricados en polipropileno de color negro de gran resistencia
- Capacidad de carga de cada estante de 50 kg.
- Provisto de 4 ruedas giratorias y dos asas ergonómicas para que su uso y transporte sea el más cómodo posible



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PEKÍN

Carros de Transporte



CARROB2



CARROR2



CARROPLATAFORMA

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **432**

Carro de Recogida en Acero

MODELO	ESTANTES	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CARROR2	2	950x500x950	167
CARROB2	2	950x500x950	134

Características Técnicas

CARRO DE RECOGIDA

- Construido en acero inoxidable de 0,8 mm.
- Estructura de tubo redondo.
- Dos estantes embutidos con superficies redondeadas e insonorizadas.
- Profundidad estantes de 100 mm.
- Capacidad de carga de cada estante de 60 Kg.
- Provisto de 4 ruedas de goma, pivotantes y con paragolpes (2 con freno).

Carro de Transporte

MODELO	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CARROPLATAFORMA	900x600x900	256

Características Técnicas

CARRO DE TRANSPORTE

- Construidos en acero inoxidable.
- Tubo redondo Ø32 mm. y chapa de 1,2 mm.
- Capacidad de carga: 150 Kg.
- Provistos de 4 ruedas de goma, dos de ellas pivotantes.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Línea PEKÍN

Cubetas Gastronorm



Cubetas Gastronorm Acero Inoxidable

MODELO	DIMENSIONES (GN)	PRECIO (EUR)
GNCH1	GN1/1-20	15,60
GNCH2	GN1/1-40	17,80
GNCH3	GN1/1-65	18,70
GNCH4	GN1/1-100	25,10
GNCH5	GN1/1-150	42,50
GNCH6	GN1/1-200	47,00
GNCH8	GN2/3-20	11,20
GNCH9	GN2/3-40	16,10
GNCH10	GN2/3-65	16,60
GNCH11	GN2/3-100	22,80
GNCH12	GN2/3-150	35,40
GNCH13	GN2/3-200	37,50
GNCH15	GN1/2-20	7,40
GNCH16	GN1/2-40	12,10
GNCH17	GN1/2-65	12,20
GNCH18	GN1/2-100	17,40
GNCH19	GN1/2-150	26,40
GNCH20	GN1/2-200	28,70
GNCH22	GN1/3-40	10,30

MODELO	DIMENSIONES (GN)	PRECIO (EUR)
GNCH23	GN1/3-65	10,90
GNCH24	GN1/3-100	17,90
GNCH25	GN1/3-150	21,70
GNCH26	GN1/3-200	21,50
GNCH28	GN1/4-65	9,50
GNCH29	GN1/4-100	13,90
GNCH30	GN1/4-150	19,10
GNCH31	GN1/4-200	18,80
GNCH33	GN1/6-65	7,80
GNCH34	GN1/6-100	11,30
GNCH35	GN1/6-150	14,30
GNCH36	GN1/6-200	18,70
GNCH38	GN1/9-65	7,40
GNCH39	GN1/9-100	10,40
GNCH40	GN1/9-150	13,00
GNCH42	GN2/1-40	43,40
GNCH43	GN2/1-65	50,60
GNCH44	GN2/1-100	60,40

Separadores Cubetas GN Acero Inoxidable

MODELO	DIMENSIONES (GN)	PRECIO (EUR)
SGN324	GN 324x24	6,60
SGN528	GN 528x24	10,70

Tapas Cubetas GN Acero Inoxidable

MODELO	DIMENSIONES (GN)	PRECIO (EUR)
GNCH7	GN1/1	18,80
GNCH14	GN2/3	12,50
GNCH21	GN1/2	9,80
GNCH27	GN1/3	8,10
GNCH32	GN1/4	6,50
GNCH37	GN1/6	5,40
GNCH41	GN1/9	2,90
GNCH45	GN2/1	47,00



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

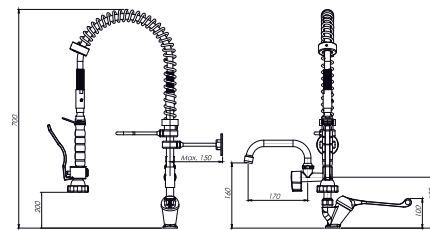
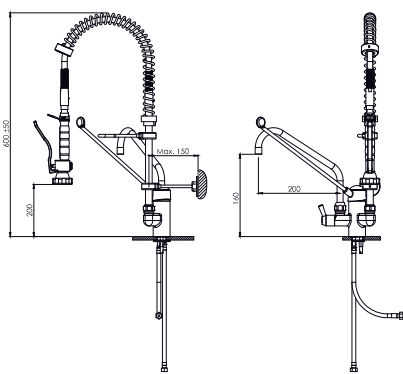
Grifos Ducha



021031



021065



Grifo Ducha 2 Aguas 1 Orificio de Sobremesa con Monomando de Palanca

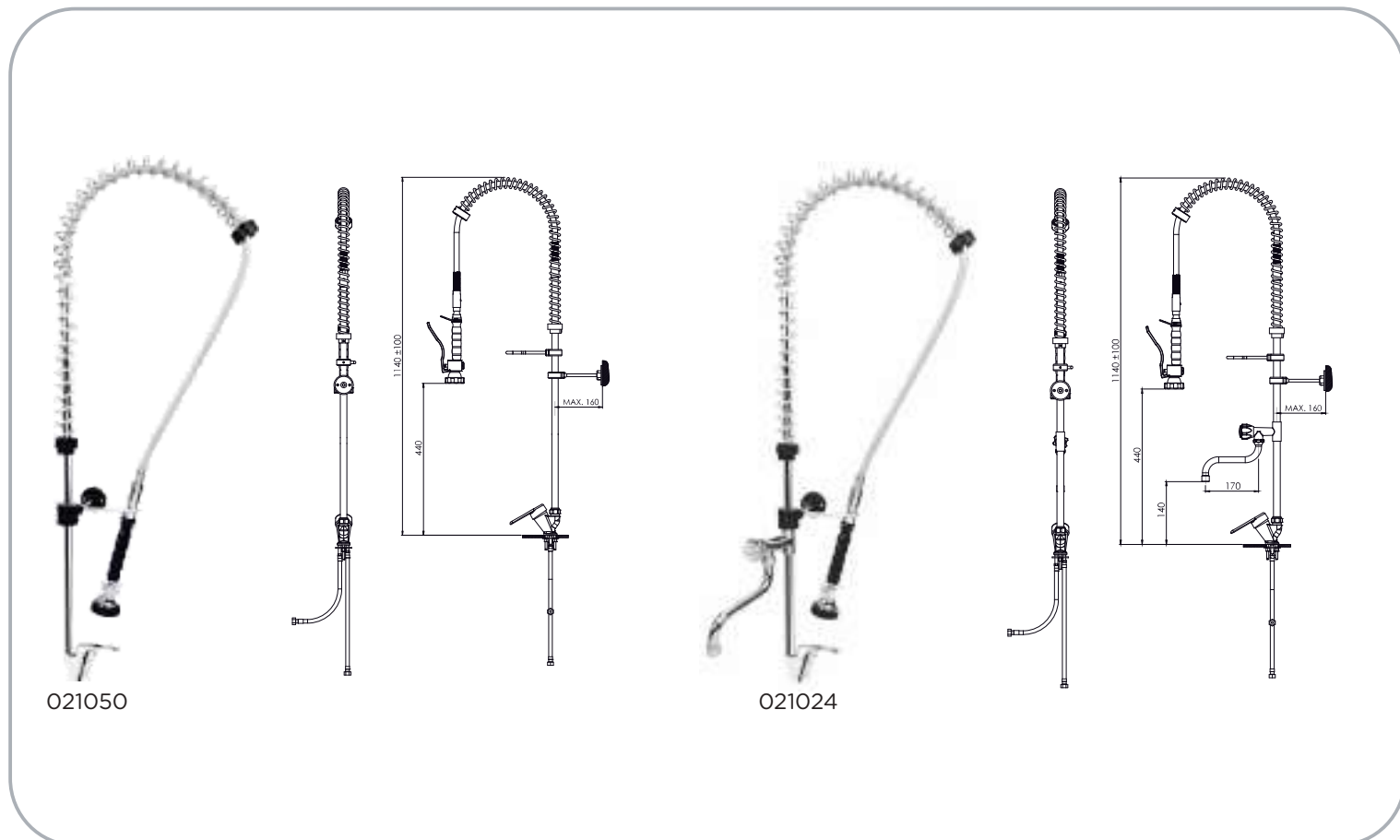
MODELO	PALANCA	PRECIO (EUR)
021031	Larga	429
021065	Corta	301

Características Técnicas

- Diseñados para uso profesional, con materiales de primera calidad y según la normativa vigente.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero cromado.
- Diseño compacto que combina en un solo elemento un grifo ducha y un grifo de cocina industrial accionado por monomando.
- Ofrece la posibilidad de seleccionar la salida de agua por el caño, por la pña o por ambas a la vez según necesidades.
- Pña accionable mediante maneta ergonómica progresiva que ofrece la posibilidad de graduar el caudal de salida a medida que se va presionando la misma. La maneta se puede bloquear haciendo posible el suministro ininterrumpido de agua.
- Latiguillo fabricado con malla de acero inoxidable protegida con una capa plástica transparente. Está fabricado para aumentar la resistencia anti-rotura y evitar al máximo el deshilachamiento de la malla.
- El muelle de acero reforzado proporciona una excelente estabilidad al grifo disminuyendo el cabeceo y permitiendo una flexibilidad óptima del conjunto latiguillo-pña.
- Caudal máximo (litros/minuto): 17.
- Temperatura máxima del agua: 80°C.
- Presión máxima de trabajo: 5 bar.
- Conexión 1/2"
- Cartucho cerámico de 40 mm. de diámetro.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Grifos
Ducha

021050

021024

Grifo Ducha 2 Aguas 1 Orificio de Sobremesa con Monomando

MODELO	GRIFO AUXILIAR	PRECIO (EUR)
021050	No	232
021024	Sí	283

Características Técnicas

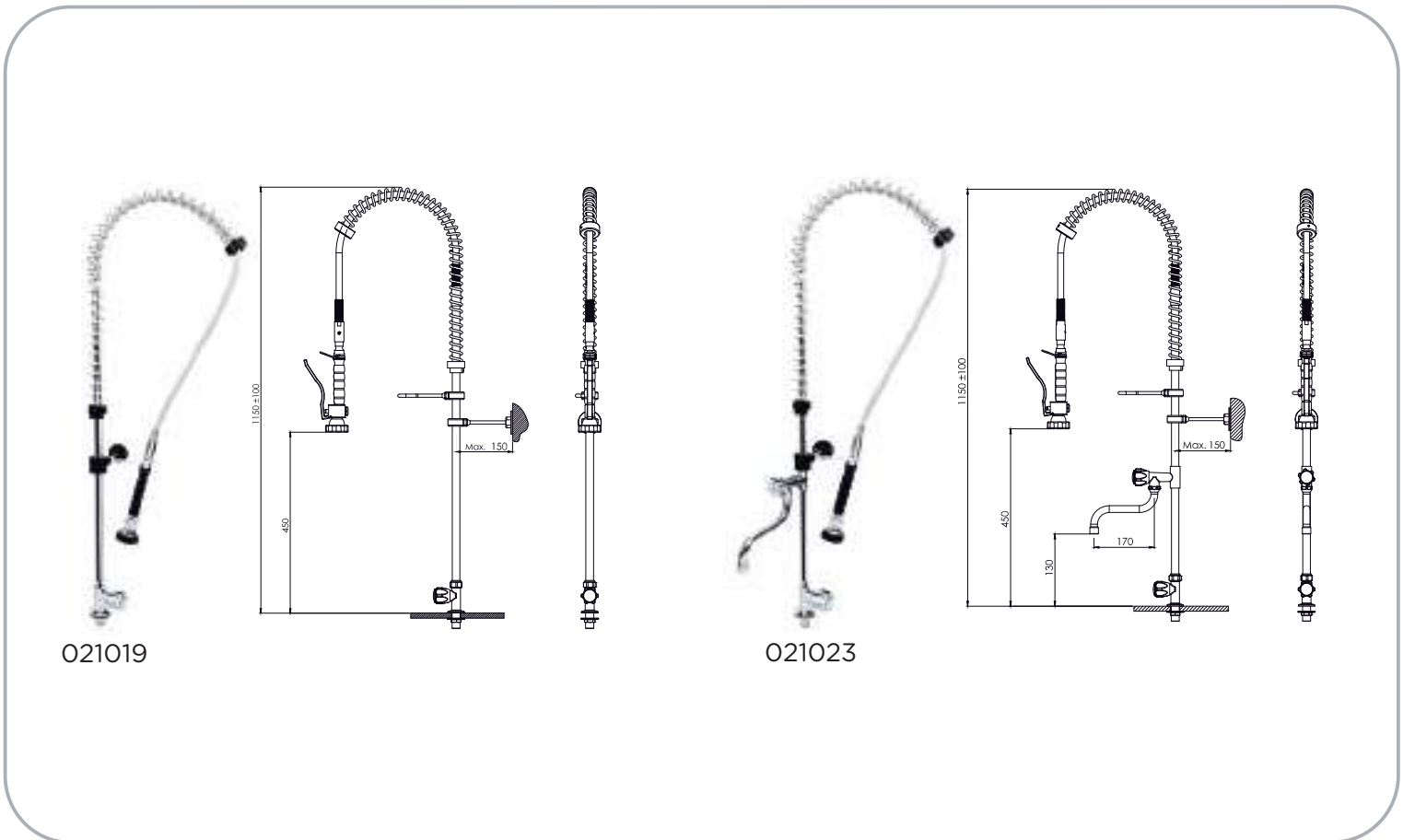
- Diseñados para uso profesional, con materiales de primera calidad y según la normativa vigente.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero cromado.
- Mezclador de agua fría y caliente accionado mediante monomando sobremesa.
- Piña accionable mediante maneta ergonómica progresiva que ofrece la posibilidad de graduar el caudal de salida a medida que se va presionando la misma. La maneta se puede bloquear haciendo posible el suministro ininterrumpido de agua.
- Latiguillo fabricado con malla de acero inoxidable protegida con una capa plástica transparente. Está fabricado para aumentar la resistencia anti-rotura y evitar al máximo el deshilachamiento de la malla.
- El muelle de acero reforzado proporciona una excelente estabilidad al grifo disminuyendo el cabeceo y permitiendo una flexibilidad óptima del conjunto latiguillo-piña.
- Caudal máximo (litros/minuto): 17.
- Temperatura máxima del agua: 80°C.
- Presión máxima de trabajo: 5 bar.
- Conexión 1/2"
- Cartucho cerámico de 40 mm. de diámetro.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Grifos Ducha



021019

021023

Grifo Ducha 1 Agua 1 Orificio de Sobremesa

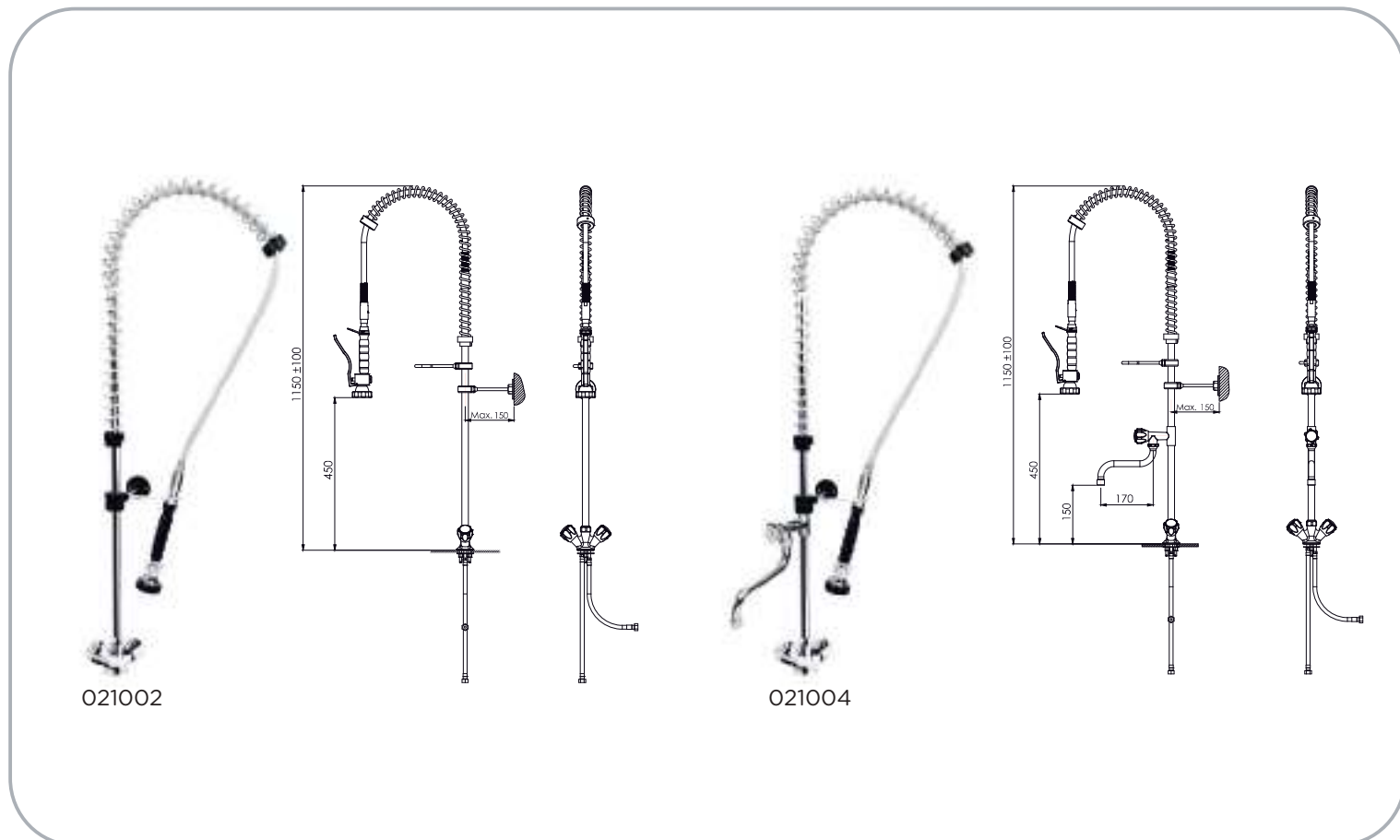
MODELO	GRIFO AUXILIAR	PRECIO (EUR)
021019	No	226
021023	Sí	246

Características Técnicas

- Diseñados para uso profesional, con materiales de primera calidad y según la normativa vigente.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero cromado.
- Regulación entrada a un agua con montura vertical de cierre de goma y accionamiento giratorio.
- Piña accionable mediante maneta ergonómica progresiva que ofrece la posibilidad de graduar el caudal de salida a medida que se va presionando la misma. La maneta se puede bloquear haciendo posible el suministro ininterrumpido de agua.
- Latiguillo fabricado con malla de acero inoxidable protegida con una capa plástica transparente. Está fabricado para aumentar la resistencia anti-rotura y evitar al máximo el deshilachamiento de la malla.
- El muelle de acero reforzado proporciona una excelente estabilidad al grifo disminuyendo el cabeceo y permitiendo una flexibilidad óptima del conjunto latiguillo-piña.
- Caudal máximo (litros/minuto): 17.
- Temperatura máxima del agua: 80°C.
- Presión máxima de trabajo: 5 bar.
- Conexión 1/2"

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Grifos
Ducha

021002

021004

Grifo Ducha 2 Aguas 1 Orificio de Sobremesa

MODELO	GRIFO AUXILIAR	PRECIO (EUR)
021002	No	245
021004	Sí	296

Características Técnicas

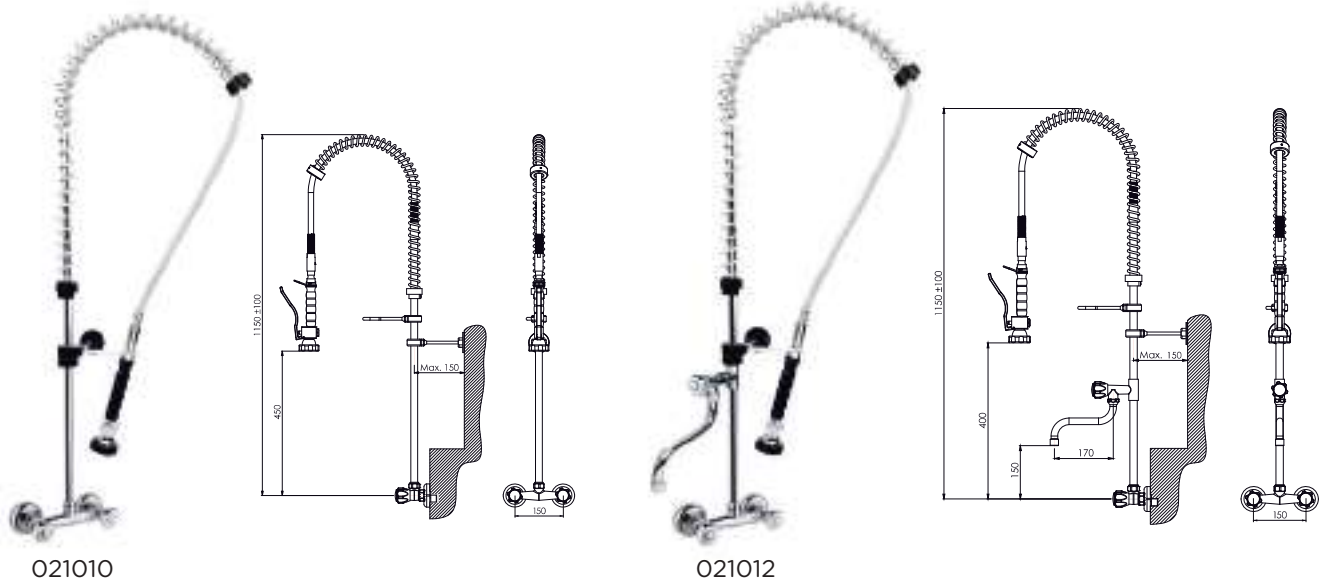
- Diseñados para uso profesional, con materiales de primera calidad y según la normativa vigente.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero cromado.
- Regulación entrada de agua fría y caliente con montura vertical monoblock de cierre de goma y accionamiento giratorio.
- Piña accionable mediante maneta ergonómica progresiva que ofrece la posibilidad de graduar el caudal de salida a medida que se va presionando la misma. La maneta se puede bloquear haciendo posible el suministro ininterrumpido de agua.
- Latiguillo fabricado con malla de acero inoxidable protegida con una capa plástica transparente. Está fabricado para aumentar la resistencia anti-rotura y evitar al máximo el deshilachamiento de la malla.
- El muelle de acero reforzado proporciona una excelente estabilidad al grifo disminuyendo el cabeceo y permitiendo una flexibilidad óptima del conjunto latiguillo-piña.
- Caudal máximo (litros/minuto): 17.
- Temperatura máxima del agua: 80°C.
- Presión máxima de trabajo: 5 bar.
- Conexión 1/2"



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Grifos Ducha



Grifo Ducha 2 Aguas 2 Orificios Mural

MODELO	GRIFO AUXILIAR	PRECIO (EUR)
O21010	No	218
O21012	Sí	260

Características Técnicas

- Diseñados para uso profesional, con materiales de primera calidad y según la normativa vigente.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero cromado.
- Regulación entrada a un agua con montura mural de cierre de goma y accionamiento giratorio.
- Piña accionable mediante maneta ergonómica progresiva que ofrece la posibilidad de graduar el caudal de salida a medida que se va presionando la misma. La maneta se puede bloquear haciendo posible el suministro ininterrumpido de agua.
- Latiguillo fabricado con malla de acero inoxidable protegida con una capa plástica transparente. Está fabricado para aumentar la resistencia anti-rotura y evitar al máximo el deshilachamiento de la malla.
- El muelle de acero reforzado proporciona una excelente estabilidad al grifo disminuyendo el cabeceo y permitiendo una flexibilidad óptima del conjunto latiguillo-piña.
- Caudal máximo (litros/minuto): 17.
- Temperatura máxima del agua: 80°C.
- Presión máxima de trabajo: 5 bar.
- Conexión 1/2"

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Grifos Ducha



Recambios y Accesorios Grifería

MODELO		PRECIO (EUR)
635.061.011	Enrollador de manguera de 12 metros con carcasa	972
635.011.062	Rociador ducha de manguera enrollada	189
110.021.001	Ducha para grifos 021	109
115.011.001	Manguera ducha para grifos 021	58
00.061.094-F007	Muelle para grifos 021	23
105.061.002	Pie tubo 730 mm. para grifos 1 salida	40
105.061.003	Pie tubo 650 mm. para grifos 1 salida	38
105.061.004	Pie tubo 700 mm. para grifos 2 salidas	43
115.011.005	Kit conexión soporte mural para grifos 021	23
120.021.205	Cuerpo grifo sobremesa 2 aguas para grifos 021	55
120.021.207	Cuerpo grifo sobremesa 1 agua para grifos 021	41
120.021.217	Cuerpo grifo sobremesa monomando 2 aguas para grifos 021	39
120.021.221	Cuerpo grifo mural 2 aguas para grifos 021	73
300.021.627	Caño para grifos 021	21



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Grifos



548034

Grifo Monomando Sobremesa de Palanca Larga y Caño Bajo

MODELO	DIÁMETRO CARTUCHO CERÁMICO (mm)	PRECIO (EUR)
548034	40	68



549237

Grifo Monomando Sobremesa de Palanca Larga y Caño Alto

MODELO	DIÁMETRO CARTUCHO CERÁMICO (mm)	PRECIO (EUR)
549237	40	71

Consulte Stock y Precio Actualizado





Grifos



Grifo Monomando Sobremesa de Palanca Corta y Caño Bajo

MODELO	DIÁMETRO CARTUCHO CERÁMICO (mm)	PRECIO (EUR)
548033	40	60



Grifo 2 Aguas Sobremesa Caño Alto

MODELO	PRECIO (EUR)
547821	56



Grifo Pedal y Caño Giratorio

MODELO	TIPO	PRECIO (EUR)
542914	Agua Fría	73
542916	Agua Caliente	102
542915	2 Aguas con Mezclador	124
547901	Caño Giratorio	22





Turbinas y Cajas de Extracción

Turbina

MODELO	MEDIDAS (Pulgadas)	TIPO MOTOR	POTENCIA (CV)	CAUDAL (m ³ /h)	TENSIÓN (V)	PRECIO (EUR)
DTM-7/7-4M1/5	7 / 7	Directo	1/5	1520	220	235
DTM-9/9-4M1/2	9 / 9	Directo	1/2	2800	220	309
DTM-9/9-4M3/4	9 / 9	Directo	3/4	3600	220	318
DTM-10/10-4M1/2	10 / 10	Directo	1/2	2800	220	318
DTM-10/10-4M3/4	10 / 10	Directo	3/4	3950	220	327
DTM-12/12-6M3/4	12 / 12	Directo	3/4	4900	220	482
DTM-12/12-6M1	12 / 12	Directo	1	6000	220	502
DTM-12/12-6T1-1/2	12 / 12	Directo	1,5	7800	380 Trifásico	517



Hecho en España

TOP VENTAS

Características Técnicas

- Turbinas con ventilador centrífugo de doble aspiración con motor directo y turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado
- Envoltente en chapa de acero galvanizado.
- Motor cerrado con protector térmico incorporado clase F, con rodamiento a bolas, protección IP54.

Caja de Extracción

MODELO	MEDIDAS (Pulgadas)	TIPO MOTOR	POTENCIA (CV)	CAUDAL (m ³ /h)	TENSIÓN (V)	PRECIO (EUR)
CADTM-7/7-4M1/5	7 / 7	Directo	1/5	1520	220	414
CADTM-9/9-4M1/2	9 / 9	Directo	1/2	2800	220	509
CADTM-9/9-4M3/4	9 / 9	Directo	3/4	3600	220	516
CADTM-10/10-4M1/2	10 / 10	Directo	1/2	2800	220	539
CADTM-10/10-4M3/4	10 / 10	Directo	3/4	3950	220	564
CADTM-12/12-6M3/4	12 / 12	Directo	3/4	4900	220	718
CADTM-12/12-6M1	12 / 12	Directo	1	6000	220	742
CADTM-12/12-6T1-1/2	12 / 12	Directo	1,5	7800	380 Trifásico	742
CADTM-15/15-6T3	15 / 15	Directo	3	11900	380 Trifásico	1.114



Hecho en España

Características Técnicas

- Unidades de ventilación, aisladas acústicamente, equipadas con ventilador centrífugo de doble aspiración con motor directo y turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado
- Envoltente en chapa de acero galvanizado.
- Motor cerrado con protector térmico incorporado clase F, con rodamiento a bolas, protección IP54.

Turbina 400°C / 2 horas Inmersas en Zona de Riesgo

MODELO	MEDIDAS (Pulgadas)	TIPO MOTOR	POTENCIA (CV)	CAUDAL (m ³ /h)	TENSIÓN (V)	PRECIO (EUR)
CBDT-9/9-4M	9 / 9	Directo	3/4	3000	220	2.219
CBDT-10/10-4M	10 / 10	Directo	3/4	3450	220	2.313
CBDT-12/12-6M-1	12 / 12	Directo	1	4800	220	2.710
CBDT-12/12-6M-1,5	12 / 12	Directo	1,5	6200	220	2.878



Hecho en España

Características Técnicas

- Extractores centrífugos de doble aspiración con motor directo, para trabajar inmersos en zonas de riesgo de incendio 400°/2 horas.
- Homologación según norma EN12101-3:2002.
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado.
- Motores clase H, uso continuo S1 y uso emergencia S2, con rodamientos a bolas, protección IP-55.
- Amortiguadores antivibratorios.
- Caja conexiones exterior.
- Envoltente en chapa de acero galvanizado.

Consulte Stock y Precio Actualizado





Turbinas y Cajas de Extracción

Caja de Extracción 400°C / 2 horas Inmersas en Zona de Riesgo

MODELO	MEDIDAS (Pulgadas)	TIPO MOTOR	POTENCIA (CV)	CAUDAL (m ³ /h)	TENSIÓN (V)	PRECIO (EUR)
CJBDT-9/9-4M	9 / 9	Directo	3/4	3000	220	3.104
CJBDT-10/10-4M	10 / 10	Directo	3/4	3450	220	3.282
CJBDT-12/12-6M-1	12 / 12	Directo	1	4800	220	3.849
CJBDT-12/12-6M-1,5	12 / 12	Directo	1,5	6200	220	4.064

Características Técnicas

- Unidades de extracción de doble aspiración con motor directo, para trabajar inmersos en zonas de riesgo de incendio 400°/2 horas.
- Homologación según norma EN12101-3:2002.
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado.
- Motores clase H, uso continuo S1 y uso emergencia S2, con rodamientos a bolas, protección IP-55.
- Amortiguadores antivibratorios.
- Caja conexiones exterior.
- Envoltente en chapa de acero galvanizado.



Caja de Extracción 400°C / 2 horas Fuera de Zona de Riesgo

MODELO	MEDIDAS (Pulgadas)	TIPO MOTOR	POTENCIA (CV)	CAUDAL (m ³ /h)	TENSIÓN (V)	PRECIO (EUR)
SUVT-C-12/12-1	12 / 12	Transmisión	1	5100	220-380 T	2.202
SUVT-C-12/12-1,5	12 / 12	Transmisión	1,5	5700	220-380 T	2.232
SUVT-C-12/12-2	12 / 12	Transmisión	2	6400	220-380 T	2.280
SUVT-C-12/12-3	12 / 12	Transmisión	3	7400	220-380 T	2.376
SUVT-C-15/15-3	15 / 15	Transmisión	3	9000	220-380 T	2.485
SUVT-C-15/15-4	15 / 15	Transmisión	4	10000	220-380 T	2.507
SUVT-C-18/18-3	18 / 18	Transmisión	3	12500	220-380 T	2.704
SUVT-C-18/18-4	18 / 18	Transmisión	4	14000	220-380 T	2.769

Características Técnicas

- Unidades de extracción de doble aspiración con motor a transmisión, para trabajar fuera de la zona de riesgo de incendio 400°/2 horas.
- Homologación según norma EN12101-3:2002.
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado.
- Motores clase F, con rodamientos a bolas, protección IP-55.



Consulte Stock y Precio Actualizado

446



464

GESTIÓN DE COMERCIOS



TPV
Software de Gestión
Máquinas de Cobro
Periféricos
Accesorios
Balanzas





TPV



TPV para Comercios Bares y Restaurantes



DIMENSIONES (AxFxH) mm
430x550x415



CONECTA
¡Y LISTO!



SISTEMA TPV MC90
Modular. Táctil.

Dispone de 30 días de asistencia técnica gratuita con soporte telefónico y conexión remota

El producto se servirá con las características técnicas y complementos descritos por el fabricante. Las imágenes pueden variar respecto al producto final entregado.

Bar-Restaurante

Características Técnicas

- Fácil manejo y sencillo para cualquier negocio de hostelería.
- Creación y modificación de artículos, control de stock de forma fácil e intuitiva, también genera etiquetas para la impresión de código de barras.
- Con apertura de turnos y control de camareros.
- Toma de comandas con ayuda de smartphones, PDAs y tablets.
- Emisión de comandas en impresora de cocina.
- Control del almacén.
- Gestión de pedidos a domicilio.
- Visualización de mesas ocupadas, gestión de salones, mesas o terrazas.
- Sistema adaptado para cajones de cobro automáticos inteligentes.
- Fácil manejo para abrir la caja y el cambio.
- Pantalla táctil muy intuitiva y sencilla fácil de manejar.
- Generación de presupuestos, proforma, albaranes y factura de ventas y compra.
- Exportación de listados e informes a excel, pdf y word.
- Opción de envío de SMS a clientes. Además de enviar presupuestos, albaranes, facturas en pdf por email.
- Dispone de un enlace a programa de contabilidad para llevar la gestión contable de forma completa.
- Contará con un programa de soporte remoto para incidencias y asistencia técnica.
- Podrá conectar varios equipos en red y trabajar todos conectados a la vez.
- Podrá crear varias empresas con una misma licencia.
- Versión básica para un uso único de ventas y la versión completa para controlar el negocio de manera completa.

TPV-Comercio

Características Técnicas

- Programa fácil y sencillo para la gestión completa de comercios.
- Creación y modificación de artículos por referencias, control de stock de forma fácil e intuitiva, también genera etiquetas para la impresión de código de barras.
- Control de tallas y colores o por número de serie.
- Compatibilidad con lector de código de barras, impresora de tickets y balanzas.
- Control del almacén.
- Sistema adaptado para cajones de cobro automáticos inteligentes.
- Fácil manejo para abrir la caja y el cambio.
- Pantalla táctil muy intuitiva y sencilla fácil de manejar.
- Generación de presupuestos, proforma, albaranes y factura de ventas y compra.
- Exportación de listados e informes a excel, pdf y word.
- Opción de envío de SMS a clientes. Además de enviar presupuestos, albaranes, facturas en pdf por email.
- Dispone de un enlace a programa de contabilidad para llevar la gestión contable de forma completa.
- Contará con un programa de soporte remoto para incidencias y asistencia técnica.
- Podrá conectar varios equipos en red y trabajar todos conectados a la vez.
- Podrá crear varias empresas con una misma licencia.
- Versión básica para un uso único de ventas y la versión completa para controlar el negocio de manera completa.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

TPV para Comercios Bares y Restaurantes

Versión BÁSICA

Licencia Permanente
Varios Dispositivos Varios Usuarios

Envío de Caja por Email

Versión COMPLETA

Licencia Permanente
Varios Dispositivos Varios Usuarios
Módulo Telecomandas e Impresora Cocina
Envío de Caja por Email
Control de Stock y Gestión de Compras
Configuración Formatos de Impresión

TPV TÁCTIL 15.6"



TPV táctil resistiva 15.6" LED
Intel J1800 2.41 Ghz · 4Gb DDR3
64 Gb SSD · MSata

CAJÓN PORTAMONEDAS



CAJ41N
410x410 mm. Negro Automático
2 Separaciones para monedas y billetes (4 billetes y 8 monedas)
Gaveta extraíble con pisa billetes

IMPRESORA DE TICKETS



IMP58 58 mm. IMP80 80 mm.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

COMANDERAS



TELEFTELC PDATELC

IMPRESORA COCINA



Con avisador acústico y luminoso
IMP80B

LECTORES CÓDIGO DE BARRAS



Con cable Inalámbrico
LECCOD LECBLUET



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 451 - 453

Sistema TPV Compacto Táctil: TPV Compacto+Cajón Portamonedas+Impresora de Tickets

MODELO	PROGRAMA	VERSIÓN	IMPRESORA	PRECIO (EUR)
MC90+58B-H	Hostelería	Básica	58 mm.	1.169
MC90+58B-C	Comercio	Básica	58 mm.	1.169
MC90+58C-H	Hostelería	Completa	58 mm.	1.256
MC90+58C-C	Comercio	Completa	58 mm.	1.256
MC90+80B-H	Hostelería	Básica	80 mm.	1.243
MC90+80B-C	Comercio	Básica	80 mm.	1.243
MC90+80C-H	Hostelería	Completa	80 mm.	1.330
MC90+80C-C	Comercio	Completa	80 mm.	1.330

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS TPV

PACKCOC	Pack para Cocina compuesto por impresora 300mm/seg con avisador acústico y luminoso + cable red + switch + configuración	323
PACKTELEC	Pack para toma de comandas compuesto por antena + switch + PDA 5" táctil + configuración + software	793
PDATELC	PDA 5" táctil IP68 con sistema Android, 16Gb almacenaje y 2Gb memoria interna	363
TELEFTELC	Smartphone táctil con sistema Android, 16Gb almacenaje y 2Gb memoria interna	246
IMP58	Impresora térmica 58 mm. con alta velocidad de impresión 90mm/seg.	89
IMP80	Impresora térmica 80 mm. con alta velocidad de impresión 200mm/seg.	147
IMP80B	Impresora térmica 80 mm. velocidad de impresión 300mm/seg. con avisador acústico y luminoso	216
LECCOD	Lector de código de barras con cable	49
LECBLUET	Lector de código de barras inalámbrico	112
CAJ41N	Cajón portamonedas automático 41x41 cm. Negro	84

Consulte Stock y Precio Actualizado





TPV

TPV para Comercios Bares y Restaurantes



DIMENSIONES
(AxFxH) mm
445x550x415

CONECTA
¡Y LISTO!



SISTEMA TPV
MC200
Compacto. Táctil.

Dispone de 30 días de asistencia técnica gratuita con soporte telefónico y conexión remota

El producto se servirá con las características técnicas y complementos descritos por el fabricante. Las imágenes pueden variar respecto al producto final entregado.

Bar-Restaurante

Características Técnicas

- Fácil manejo y sencillo para cualquier negocio de hostelería.
- Creación y modificación de artículos, control de stock de forma fácil e intuitiva, también genera etiquetas para la impresión de código de barras.
- Con apertura de turnos y control de camareros.
- Toma de comandas con ayuda de smartphones, PDA's y tablets.
- Emisión de comandas en impresora de cocina.
- Control del almacén.
- Gestión de pedidos a domicilio.
- Visualización de mesas ocupadas, gestión de salones, mesas o terrazas.
- Sistema adaptado para cajones de cobro automáticos inteligentes.
- Fácil manejo para abrir la caja y el cambio.
- Pantalla táctil muy intuitiva y sencilla fácil de manejar.
- Generación de presupuestos, proforma, albaranes y factura de ventas y compra.
- Exportación de listados e informes a excel, pdf y word.
- Opción de envío de SMS a clientes. Además de enviar presupuestos, albaranes, facturas en pdf por email.
- Dispone de un enlace a programa de contabilidad para llevar la gestión contable de forma completa.
- Contará con un programa de soporte remoto para incidencias y asistencia técnica.
- Podrá conectar varios equipos en red y trabajar todos conectados a la vez.
- Podrá crear varias empresas con una misma licencia.
- Versión básica para un uso único de ventas y la versión completa para controlar el negocio de manera completa.

TPV-Comercio

Características Técnicas

- Programa fácil y sencillo para la gestión completa de comercios.
- Creación y modificación de artículos por referencias, control de stock de forma fácil e intuitiva, también genera etiquetas para la impresión de código de barras.
- Control de tallas y colores o por número de serie.
- Compatibilidad con lector de código de barras, impresora de tickets y balanzas.
- Control del almacén.
- Sistema adaptado para cajones de cobro automáticos inteligentes.
- Fácil manejo para abrir la caja y el cambio.
- Pantalla táctil muy intuitiva y sencilla fácil de manejar.
- Generación de presupuestos, proforma, albaranes y factura de ventas y compra.
- Exportación de listados e informes a excel, pdf y word.
- Opción de envío de SMS a clientes. Además de enviar presupuestos, albaranes, facturas en pdf por email.
- Dispone de un enlace a programa de contabilidad para llevar la gestión contable de forma completa.
- Contará con un programa de soporte remoto para incidencias y asistencia técnica.
- Podrá conectar varios equipos en red y trabajar todos conectados a la vez.
- Podrá crear varias empresas con una misma licencia.
- Versión básica para un uso único de ventas y la versión completa para controlar el negocio de manera completa.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

TPV para Comercios Bares y Restaurantes

Versión BÁSICA

Licencia Permanente

Varios Dispositivos
Varios Usuarios

Envío de Caja por Email

Versión COMPLETA

Licencia Permanente

Varios Dispositivos
Varios Usuarios

Módulo Telecomandas e Impresora Cocina

Envío de Caja por Email

Control de Stock y Gestión de Compras

Configuración Formatos de Impresión

TPV TÁCTIL 15"



TPV Táctil 15" Capacitiva
Visor Cliente · SSD 64 Gb
4 Gb RAM · J1900N Quad Core

CAJÓN PORTAMONEDAS



CAJ41N

410x410 mm. Negro Automático
2 Separaciones para monedas y billetes (4 billetes y 8 monedas)
Gaveta extraíble con pisa billetes

IMPRESORA DE TICKETS



IMP58

IMP80

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

COMANDERAS



TELEFTELC

PDATELC

IMPRESORA COCINA

Con avisador acústico y luminoso

IMP80B



LECTORES CÓDIGO DE BARRAS

Con cable



LECCOD

Inalámbrico



LECBLUET



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 449 · 453

Sistema TPV Compacto Táctil: TPV Compacto+Cajón Portamonedas+Impresora de Tickets

MODELO	PROGRAMA	VERSIÓN	IMPRESORA	PRECIO (EUR)
MC20058B-H	Hostelería	Básica	58 mm.	1.305
MC20058B-C	Comercio	Básica	58 mm.	1.305
MC20058C-H	Hostelería	Completa	58 mm.	1.380
MC20058C-C	Comercio	Completa	58 mm.	1.380
MC20080B-H	Hostelería	Básica	80 mm.	1.380
MC20080B-C	Comercio	Básica	80 mm.	1.380
MC20080C-H	Hostelería	Completa	80 mm.	1.455
MC20080C-C	Comercio	Completa	80 mm.	1.455

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS TPV

PACKCOC	Pack para Cocina compuesto por impresora 300mm/seg con avisador acústico y luminoso + cable red + switch + configuración	323
PACKTELEC	Pack para toma de comandas compuesto por antena + switch + PDA 5" táctil + configuración + software	793
PDATELC	PDA 5" táctil IP68 con sistema Android, 16Gb almacenaje y 2Gb memoria interna	363
TELEFTELC	Smartphone táctil con sistema Android, 16Gb almacenaje y 2Gb memoria interna	246
IMP58	Impresora térmica 58 mm. con alta velocidad de impresión 90mm/seg.	89
IMP80	Impresora térmica 80 mm. con alta velocidad de impresión 200mm/seg.	147
IMP80B	Impresora térmica 80 mm. velocidad de impresión 300mm/seg. con avisador acústico y luminoso	216
LECCOD	Lector de código de barras con cable	49
LECBLUET	Lector de código de barras inalámbrico	112
CAJ41N	Cajón portamonedas automático 41x41 cm. Negro	84

Consulte Stock y Precio Actualizado





TPV

TPV para Comercios Bares y Restaurantes



¡KIT TECLADO Y RATÓN INCLUIDO!

**CONECTA
¡Y LISTO!**



SISTEMA TPV
MC50
Modular. NO Táctil.

Dispone de 30 días de asistencia técnica gratuita con soporte telefónico y conexión remota

El producto se servirá con las características técnicas y complementos descritos por el fabricante. Las imágenes pueden variar respecto al producto final entregado.

Bar-Restaurante

Características Técnicas

- Fácil manejo y sencillo para cualquier negocio de hostelería.
- Creación y modificación de artículos, control de stock de forma fácil e intuitiva, también genera etiquetas para la impresión de código de barras.
- Con apertura de turnos y control de camareros.
- Toma de comandas con ayuda de smartphones, PDA's y tablets.
- Emisión de comandas en impresora de cocina.
- Control del almacén.
- Gestión de pedidos a domicilio.
- Visualización de mesas ocupadas, gestión de salones, mesas o terrazas.
- Sistema adaptado para cajones de cobro automáticos inteligentes.
- Fácil manejo para abrir la caja y el cambio.
- Pantalla táctil muy intuitiva y sencilla fácil de manejar.
- Generación de presupuestos, proforma, albaranes y factura de ventas y compra.
- Exportación de listados e informes a excel, pdf y word.
- Opción de envío de SMS a clientes. Además de enviar presupuestos, albaranes, facturas en pdf por email.
- Dispone de un enlace a programa de contabilidad para llevar la gestión contable de forma completa.
- Contará con un programa de soporte remoto para incidencias y asistencia técnica.
- Podrá conectar varios equipos en red y trabajar todos conectados a la vez.
- Podrá crear varias empresas con una misma licencia.
- Versión básica para un uso único de ventas y la versión completa para controlar el negocio de manera completa.

TPV-Comercio

Características Técnicas

- Programa fácil y sencillo para la gestión completa de comercios.
- Creación y modificación de artículos por referencias, control de stock de forma fácil e intuitiva, también genera etiquetas para la impresión de código de barras.
- Control de tallas y colores o por número de serie.
- Compatibilidad con lector de código de barras, impresora de tickets y balanzas.
- Control del almacén.
- Sistema adaptado para cajones de cobro automáticos inteligentes.
- Fácil manejo para abrir la caja y el cambio.
- Pantalla táctil muy intuitiva y sencilla fácil de manejar.
- Generación de presupuestos, proforma, albaranes y factura de ventas y compra.
- Exportación de listados e informes a excel, pdf y word.
- Opción de envío de SMS a clientes. Además de enviar presupuestos, albaranes, facturas en pdf por email.
- Dispone de un enlace a programa de contabilidad para llevar la gestión contable de forma completa.
- Contará con un programa de soporte remoto para incidencias y asistencia técnica.
- Podrá conectar varios equipos en red y trabajar todos conectados a la vez.
- Podrá crear varias empresas con una misma licencia.
- Versión básica para un uso único de ventas y la versión completa para controlar el negocio de manera completa.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

TPV para Comercios Bares y Restaurantes

Versión BÁSICA

Licencia Permanente
Varios Dispositivos Varios Usuarios

Envío de Caja por Email

Versión COMPLETA

Licencia Permanente
Varios Dispositivos Varios Usuarios
Módulo Telecomandas e Impresora Cocina
Envío de Caja por Email
Control de Stock y Gestión de Compras
Configuración Formatos de Impresión

MONITOR NO TÁCTIL 21.5" + CPU



Monitor LED 21.5" (NO TÁCTIL)
Caja MICRO-ITX
PB J3355M-ITX ASROCK
PB Mini ITX ASROCK D1800B-ITX
4 Gb SODIM DDR3 1600 Kingston
Disco Duro SSD240 WD
CAJÓN PORTAMONEDAS



CAJ41N
410x410 mm. Negro Automático
2 Separaciones para monedas y billetes (4 billetes y 8 monedas)
Gaveta extraíble con pisa billetes

IMPRESORA DE TICKETS



IMP58 58 mm. IMP80 80 mm.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

COMANDERAS



TELEFTELC PDATELC

IMPRESORA COCINA



Con avisador acústico y luminoso
IMP80B

LECTORES CÓDIGO DE BARRAS



Con cable Inalámbrico
LECCOD LECBLUET



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁGS. 449 - 451

Sistema TPV Modular NO Táctil: TPV Modular+Cajón Portamonedas+Impresora de Tickets+Teclado+Ratón

MODELO	PROGRAMA	VERSIÓN	IMPRESORA	PRECIO (EUR)
MC5058B-H	Hostelería	Básica	58 mm.	1.126
MC5058B-C	Comercio	Básica	58 mm.	1.126
MC5058C-H	Hostelería	Completa	58 mm.	1.325
MC5058C-C	Comercio	Completa	58 mm.	1.325
MC5080B-H	Hostelería	Básica	80 mm.	1.198
MC5080B-C	Comercio	Básica	80 mm.	1.198
MC5080C-H	Hostelería	Completa	80 mm.	1.395
MC5080C-C	Comercio	Completa	80 mm.	1.395

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS TPV

PACKCOC	Pack para Cocina compuesto por impresora 300mm/seg con avisador acústico y luminoso + cable red + switch + configuración	323
PACKTELEC	Pack para toma de comandas compuesto por antena + switch + PDA 5" táctil + configuración + software	793
PDATELC	PDA 5" táctil IP68 con sistema Android, 16Gb almacenaje y 2Gb memoria interna	363
TELEFTELC	Smartphone táctil con sistema Android, 16Gb almacenaje y 2Gb memoria interna	246
IMP58	Impresora térmica 58 mm. con alta velocidad de impresión 90mm/seg.	89
IMP80	Impresora térmica 80 mm. con alta velocidad de impresión 200mm/seg.	147
IMP80B	Impresora térmica 80 mm. velocidad de impresión 300mm/seg. con avisador acústico y luminoso	216
LECCOD	Lector de código de barras con cable	49
LECBLUET	Lector de código de barras inalámbrico	112
CAJ41N	Cajón portamonedas automático 41x41 cm. Negro	84

Consulte Stock y Precio Actualizado





Balanzas Control de Peso



PD6

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 455

Balanza 6 Kg Uso Interno

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (AxF) mm	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
PD6	6	1,0	176x176	230	2	205x250x80	91

Características Técnicas

- Pantalla LCD retroiluminada.
- Balanza solo peso.
- Carcasa en ABS.
- Resolución de 6000 divisiones.
- Plato en acero inoxidable.
- Protección IP52.
- Protección contra sobrecargas.
- 4 pies regulables en altura.
- Nivel burbuja.
- Unidades: g, kg, lb y oz.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100-240V AC 50/60Hz.
- 3 pilas AA (NO incluidas).
- Temperatura de funcionamiento: 0°C +30°C.
- Desconexión automática.

FUNCIONES

- Tara
- Función de límites



Balanzas Control de Peso



Baxtran



DSN15



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **454**

Balanza 15 Kg Uso Interno

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (AxF) mm	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
DSN15	15	0,5	290x230	230	4	288x335x110	175

Características Técnicas

- Pantalla LCD retroiluminada.
- 5 dígitos de 24 mm.
- 7 símbolos de indicación de funciones.
- 7 teclas.
- Carcasa en ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- Protección IP44.
- Protección contra sobrecargas.
- Nivel burbuja.
- Unidades: g, kg, lb y oz.
- 4 pies regulables en altura.
- Batería interna recargable.
- Temperatura de funcionamiento: 0°C +40°C.

FUNCIONES

- Acumulación
- Cero
- Tara
- Bruto/Neto
- Cuenta piezas
- Función de límites
- Filtro de animales en movimiento

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Balanzas Comerciales



XT130P



XT130C

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 457

Balanza Comercial 30 Kg sin Impresora

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (AxH) mm	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XT130P	30	10	315x220	230	5	330x345x117	253
XT130C	30	10	315x220	230	6	330x345x395	279

Características Técnicas

- Uso en fruterías, ventas en cooperativas, mercados ambulantes.
- Doble pantalla y dimensiones reducidas para agilizar el transporte y ocupación mínima de espacio en mostrador.
- Carcasa en ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- Columna desmontable.
- 3 displays lado del comprador / 1 display con tres indicaciones lado del vendedor.
- Pantallas LCD retroiluminadas de 6 dígitos de 16mm de altura.
- En el lado comprador 3 displays de 6 dígitos 17 mm de altura.
- Nivel burbuja.
- Blíster incluido.
- 20 PLU's directos, 40 PLU's indirectos.
- Batería recargable de 130 horas de duración aproximadamente sin retroiluminado activado.
- LED indicador de carga batería.
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100-240V AC 50/60Hz.
- Unidades: kg.
- Desconexión automática.
- Aprobación CE de modelo con verificación de serie.

FUNCIONES

- Tara
- Cero



Consulte Stock y Precio Actualizado

Balanzas Comerciales



Baxtran



XTA30P



XTA30C

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **456**

Balanza Comercial 30 Kg sin Impresora para Conexión a TPV

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (AxF) mm	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
XTA30P	30	10	204x263	230	5	283x318x110	261
XTA30C	30	10	204x263	230	7	283x318x487	296

Características Técnicas

- Dispositivo para tiendas de venta de productos no envasados como fruterías, panaderías, pastelerías o carnicerías.
- Balanza peso-precio-importe.
- Carcasa en ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- 3 displays lado del comprador / 3 displays lado del vendedor.
- Pantallas LCD retroiluminadas de 6 dígitos de 15mm de altura.
- Nivel burbuja.
- 10 PLU's indirectos.
- Batería interna recargable de 70 horas de duración (35 horas en uso intensivo).
- Batería 6V 7 3,2Ah.
- LED indicador de batería baja.
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100-240V AC 50/60Hz.
- Unidades seleccionables: precio unitario por kg o por 100 g.
- Auto borrado.
- Salida RS232 para conexión con TPV.
- Con protocolos.
- Aprobación CE de modelo con verificación de serie.

FUNCIONES

- Tara
- Cero

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Balanzas Comerciales



RTI30



RTI30 + CAJ41N

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 459

Balanza Comercial 30 Kg con Impresora 1 Vendedor

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (Ax F) mm	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (Ax Fx H) mm	PRECIO (EUR)
--------	----------------	--------------	-----------------------------	-------------	-----------	--------------------------	--------------

RTI30	30	10	365x235	230	9	370x410x470	759
-------	----	----	---------	-----	---	-------------	-----

ACCESORIOS

CAJ41N	Cajón portamonedas automático negro 410x410 mm.	84
--------	---	----

Características Técnicas

- Balanza peso-precio-importe.
- Aprobación CE de modelo con verificación de serie.
- Carcasa en ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- Columna con pantalla en ambos lados.
- Columna en aluminio pintado y base en ABS.
- Pantallas individuales para el peso, precio unitario y precio total.
- Totaliza ventas de 1 vendedor.
- Pantallas LCD retroiluminadas.
- 28 teclas de precio memorizado directo y 71 PLU adicionales.
- Dispone de teclas Ñ y Ç.
- Batería interna recargable de 6V. Hasta 200 horas de duración (y 12 horas de carga).
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100-240V AC 50/60Hz.
- Apertura automática de cajón por tecla (accesorio cajón monedero disponible).
- Menú configurable independiente: para cálculo de cambio (activo/desactivo) y apertura de cajón automática a la operación (activo/desactivo).
- Impresora incorporada. Papel de 57 mm de ancho y Ø51mm.
- Tecla directa de avance de papel.
- Cabeceras de tiquet configurable alfanuméricamente. Cabecera de cuatro líneas y pie de una línea.
- Idiomas de impresión: español, francés, inglés, portugués e italiano.
- Período del informe de ventas seleccionable (días enteros) y cabecera.
- Formatos de impresión de informe:
 - Ventas por tipo, agrupadas por PLU's, piezas, kilogramos. Con suma total e información de importe de IVA total.
 - Muestra línea a línea todas las operaciones realizadas. Incluye subtotal y total (no hay desglose de IVA).
 - Impreso con desglose de IVA.

FUNCIONES

- Acumulación
- Totaliza ventas de 1 vendedor



Consulte Stock y Precio Actualizado

Balanzas Comerciales



Baxtran

STI30



SOFTWARE GRATUITO
Descarga en www.baxtran.com
*Programa único en multidioma

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 458

Balanza Comercial 30 Kg con Impresora hasta 4 Vendedores

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (AxF) mm	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
--------	----------------	--------------	----------------------------	-------------	-----------	------------------------	--------------

STI30	30	10	370x240	230	8	330x345x395	823
-------	----	----	---------	-----	---	-------------	-----

ACCESORIOS

CAJ41N	Cajón portamonedas automático negro 410x410 mm.	84
--------	---	----

Características Técnicas

- Balanza perfecta para cualquier tipo de establecimiento, tanto tiendas como supermercados.
- Balanza peso-precio-importe.
- Aprobación CE de modelo con verificación de serie.
- Carcasa en ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- Columna desmontable.
- Pantallas LCD retroiluminadas de 6 dígitos de 18mm de altura.
- Nivel burbuja.
- 4 vendedores.
- 8 PLU's directos, 100 PLU's indirectos.
- Batería interna recargable que actúa en caso de corte eléctrico.
- Indicador de carga batería.
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 240V AC 50Hz.
- Unidades: kg.
- Velocidad de impresión: 130 mm/s.

FUNCIONES

- Acumulación
- Tara
- Cero
- Totalización de 4 vendedores
- Impresora de tiquets integrada
- Factura simplificada
- Desglose del IVA

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Básculas Monocélula



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 461

Báscula Monocélula Uso Interno

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (AxF) mm	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TMZ150	150	20	400x500	230	13	400x500x840	325
TMZ300	300	50	600x500	230	19	600x500x840	438

Características Técnicas

- Báscula industrial de ágil operativa y fácil movilidad.
- Plataforma de estructura tubular en acero pintado, con plato en acero inoxidable y columna en acero inoxidable.
- Célula de aluminio con protección IP 65.
- 4 Pies regulables en altura hasta un aumento de 13 mm.
- Longitud cable plataforma-visor: 1200 mm.
- Teclado impermeable con 5 teclas de funciones y teclas de apagado /encendido.
- Display LCD retroiluminado con 6 dígitos de 30 mm.
- Retroiluminación del display con tres modos: automática, activada y desactivada.
- Soporte ABS para columna.
- Incluye orificios de anclaje mural.
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100-240V AC 50/60Hz.
- Batería recargable 6V/4Ah.
- Consumo batería con retroiluminación activada: 120 horas aprox.
- Consumo batería con retroiluminación desactivada: 160 horas aprox.
- Gravedad configurable.
- Unidades: kg, t y g.
- Salida RS232. Envío de datos con formato PC e impresora.
- Monorango de serie
- Auto desconexión automática (con configuración de tiempo deseada de 1 a 99 minutos).

FUNCIONES

- Acumulación
- Totalización
- Cuenta piezas
- Cero
- Cuatro modos de Hold: desactivado, animal en movimiento, valor de pico, estable y estable con auto cancelación a cero.
- Control de peso y piezas (función límites) con señal visual y alarma
- Tres velocidades del convertidor AD (alta, media y baja)
- Tara
- Gravedad configurable
- Bruto/Neto



Básculas Monocélula



Baxtran



TMN150



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 460

Báscula Monocélula Uso Comercial

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (AxF) mm	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TMN150	150	20	400x500	230	13	400x500x870	448
TMN300	300	50	600x500	230	19	600x500x870	675

Características Técnicas

- Báscula monocelular para el control de peso de cajas de fruta, sacos, mezclas de pintura, paquetería y animales.
- Plataforma de estructura tubular en acero pintado, con plato en acero inoxidable y columna en acero inoxidable.
- Célula de aluminio con protección IP 65.
- 4 Pies regulables en altura hasta un aumento de 13 mm.
- Longitud cable plataforma-visor: 1200 mm.
- Certificación CE.
- Homologación a 3000 divisiones OIML clase III.
- Teclado impermeable con 5 teclas de funciones y teclas de apagado /encendido.
- Pantalla LCD retroiluminado con 6 dígitos de 30 mm.
- Retroiluminación del display con tres modos: automática, activada y desactivada.
- Soporte ABS para columna.
- Incluye orificios de anclaje mural.
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 100-240V AC 50/60Hz.
- Batería recargable 6V/4Ah.
- Consumo batería con retroiluminación activada: 80 horas aprox.
- Consumo batería con retroiluminación desactivada: 320 horas aprox.
- Gravedad configurable.
- Unidades: kg, t, g (a escoger en el momento de pedido).
- Monorango de serie
- Desconexión automática (con configuración de tiempo deseada de 1 a 99 minutos).

FUNCIONES

- Acumulación (solo fuera de metrología legal)
- Totalización
- Cuenta piezas
- Cero
- Cuatro modos de Hold: desactivado, animal en movimiento, valor de pico, estable y estable con auto cancelación a cero.
- Control de peso y piezas (función límites) con señal visual y alarma
- Tres velocidades del convertidor AD (alta, media y baja)
- Tara
- Gravedad configurable (sin metrología legal)
- Bruto/Neto

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Ganchos Pesadores



Gancho Pesador 300 Kg

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
UCS300	300	100	2	81x46x265	120

Características Técnicas

- Gancho pesador con carcasa de aluminio, muy ligero y preciso de 30 kg a 300 kg.
- Extra-ligero y de tamaño reducido, fácil de transportar a cualquier sitio, ideal para traerlo siempre encima.
- Pantalla LCD retro iluminada con dígitos de 18 mm.
- Teclas seleccionables OFF (5, 15, 30 o 60 segundos) u ON.
- Unidades: kg, lb y N.
- Alimentación 3 pilas AA (NO incluidas).
- Temperatura de funcionamiento: -10°C +40°C.
- Indicación de nivel de batería.
- Auto desconexión seleccionable en 5, 15, 30 o 60 minutos.

FUNCIONES

- Hold
- Cero
- Tara
- Auto cero y cero manual configurable.



Balanzas de Cocina

GLASS KS

BAT

CAL EXT

NO VERIF

Baxtran

OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. **464**

Balanza de Cocina Uso Interno

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO (AxF) mm	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
GLASS KS	5	1,0	150x150	1	135x210x40	19

Características Técnicas

- Balanza de cocina.
- Bandeja de cristal.
- Pantalla LED.
- Unidades: kg y lb.
- Alimentación 3 pilas AA (NO incluidas).

FUNCIONES

- Tara
- Autoapagado

Consulte Stock y Precio Actualizado





Balanzas de Cocina



STEEL KS



OTROS PRODUCTOS SIMILARES EN PÁG. 463

Balanza de Cocina Uso Interno

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	FRACCIÓN (g)	DIMENSIONES PLATO Ø (mm)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
STEEL KS	5	1,0	115	1	180x215x130	26

Características Técnicas

- Balanza de cocina.
- Plato y cuenco en acero inoxidable.
- Pantalla LCD.
- Unidades: kg y lb.
- Alimentación 2 pilas AA (NO incluidas).

FUNCIONES

- Tara
- Autoapagado



Consulte Stock y Precio Actualizado



466



544

CLIMATIZACIÓN Y ACS



Split
 Cassette
 Consola
 Suelo-Techo
 Conductos
 Deshumidificadores
 Cortinas de Aire



Calentadores de Agua
 Termos Eléctricos
 Acumulador Aerotérmico
 Estufas de Terraza
 Generadores de Ozono
 Accesorios

HTW



Estufas de Pellets

Así se disfruta de una Calefacción Sostenible

1. Poner el pellet en el quemador.
2. Añadir la pastilla ecológica de encendido sobre los pellets.
3. Encender la pastilla y esperar unos 5-8 minutos para asegurarse de que el pellet esté completamente encendido..
4. Empujar el quemador hacia dentro y cerrar la puerta.
5. Conectar la alimentación y encender. Entonces el indicador de "encendido / apagado" se iluminará (ya está encendido). Girar el botón para ajustar la potencia del fuego.
6. Cuando se acabe el combustible (pellet) y se enfríe, apagar y limpiar los residuos. Esperar unos 30 minutos desde el apagado total de la estufa.



¿Qué son los pellets?

El pellet es un producto completamente **natural** y hecho a partir de serrín seco. Presenta una forma cilíndrica y pequeña, de pocos milímetros de diámetro.

Se consideran productos de **biomasa** sólida que no contaminan y **no son tóxicos**.



Ventajas de los pellets

Respetan el medio ambiente

El pellet es un combustible renovable y por eso la opción más ecológica y sostenible para generar calor.

Combustible económico

Gracias al competitivo precio del pellet, optar por una estufa con este tipo de combustible resulta muy económico.

Máxima eficiencia energética

Con un bajo consumo del pellet conseguimos el máximo rendimiento.

Ocupa poco espacio

Al estar en formato granulado ocupan muy poco espacio y se pueden transportar fácilmente

No caduca

Las características físicas de los pellets hacen que duren almacenados durante largos períodos de tiempo, siempre y cuando las condiciones ambientales de humedad y temperatura sean estables.

Apenas produce humo

Calienta el aire de forma natural y emana un calor de manera homogénea y agradable.

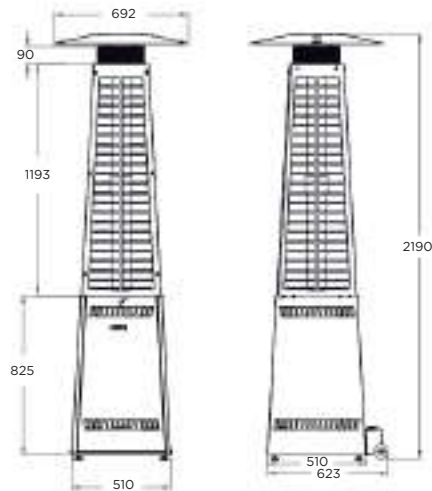


Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Estufas de Pellets



FREYA



Estufa de Pellets para Exterior FREYA

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	TIEMPO COMBUSTIÓN (h)	CONSUMO (Kg/h)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FREYA	10	5	2	14,00	60	623x623x2190	1.025

ACCESORIOS

BATERÍA FREYA	Batería Adicional para Estufa FREYA	125
---------------	-------------------------------------	-----

Características Técnicas

- Es ideal para instalar en espacios abiertos de hasta 20 m² y disfrutar del exterior en invierno, sin pasar frío.
- Control de tiro con total precisión.
- Componentes y pintura duraderos y de alta resistencia (importados de Italia, Alemania, Australia y EEUU).
- Cristal muy resistente a alta temperatura.
- Bajo nivel de ruido, gracias a su ultra sellado, lo que proporciona un bienestar y confort agradable al lado de la estufa.
- Doble protección contra la alta temperatura y presostato negativo de vacío.
- Cuenta con ruedas para poder transportarse fácilmente.
- Fácil instalación y manejo.

NO NECESITA

- Estar conectado a la electricidad, incorpora batería (duración 4-5 horas)
- Instalar salida de humos.
- Primera puesta en marcha ni tampoco posee ningún mantenimiento especial.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Estufas de Gas

CORONA
BAJA**Estufa de Gas para Exterior CORONA BAJA**

MODELO	CONSUMO GAS MÍN-MAX (Kg/h)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CORONA BAJA	0,45 - 0,80	11,00	22,50	450x450x1350	346

Características Técnicas

- Estufa portátil a gas para calefacción de exteriores CORONA más baja que la tradicional (1350 mm.) en color negro.
- Perfectas para terrazas, restaurantes, carpas, campings, catering... ya que permiten calentar un amplio espacio de terraza.
- Su diseño en forma de farola aloja en su base una bombona, mientras que el quemador en la parte superior dispone de una pantalla térmica que refleja el calor hacia abajo.
- Ocupan poco espacio e incorporan un selector de potencia que permite aumentar o disminuir el calor radiado.
- Las ruedas incorporadas facilitan el desplazamiento incluso con la bombona en el interior.
- El regulador no está incluido con la estufa.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Estufas de Gas



Estufa de Gas para Exterior CORONA

MODELO	CONSUMO GAS MÍN-MAX (Kg/h)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CORONA BLANCA	0,45 - 0,80	13,00	22,50	450x450x2240	261
CORONA NEGRA	0,45 - 0,80	13,00	22,50	450x450x2240	261

Características Técnicas

- Son de gran potencia y permiten calentar un gran espacio, ocupan muy poco, y llevan selector de potencia que permite aumentar o disminuir el calor radiado.
- El reflector de aluminio es desmontable, lo que facilita que al desmontarlo toda la estufa pueda guardarse en una sola caja, ocupando muy poco espacio durante los periodos que no esté en uso.
- Las ruedas hacen que montar y desmontar la terraza sea muy fácil facilitando el desplazamiento incluso con la bombona de propano en su interior.
- Base cubrebombona rectangular en color blanco o negro.
- Mando de control y encendido con botón giratorio.
- Admisión de aire de combustión. Rejilla protectora.
- Cada unidad cubre un área de 20 a 30 m² según la temperatura exterior y la protección contra el viento.
- El regulador no está incluido con la estufa.
- Altura máxima 2240 mm. compatible con la mayoría de toldos y sombrillas.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Estufas de Gas

FLAMME
NEGRAFLAMME
PLATA**Estufa de Gas para Exterior FLAMME**

MODELO	CONSUMO GAS MÍN-MÁX (Kg/h)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
FLAMME NEGRA	0,41 - 0,76	13,00	26	550x550x2300	544
FLAMME PLATA	0,41 - 0,76	13,00	26	550x550x2300	544

Características Técnicas

- Fabricadas en aluminio, acero inoxidable y acero anticorrosión.
- Sorprende por su exclusivo diseño al situar la llama en un tubo de vidrio.
- Resulta ideal para terrazas, patios, porches, cenadores, y para espacios exteriores de bares, restaurantes...
- Siempre debe ser utilizado en espacio abierto.
- Óptima distribución del calor: auténtica calefacción de pies a cabeza.
- Mayor radio de acción.
- Acogedora luminosidad y calor inmediato.
- Total seguridad; no se apaga con el viento.
- Puede tocarse sin riesgo de quemaduras
- Seguridad antivuelco.
- Dotación de 2 ruedas.
- Potencia 13 Kw con 3 niveles de potencia seleccionables manualmente.
- Vidrio especial para alta temperatura.
- Manguera de gas para bombona incluida.
- El regulador no está incluido con la estufa.
- Certificados CE / TUV / CSA



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Línea PARMA

Generadores de Ozono



**¡EFICAZ!
¡ECOLÓGICO!
¡SEGURO!**



OZONO20



NO VIRUS



NO BACTERIA



NO OLOR

Generador de Ozono Portátil

MODELO	PRODUCCIÓN OZONO (mg/h)	SUP. MÁXIMA DESINFECCIÓN (m ²)	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
OZONO20	20.000	300	180	230	6,9	185x380x330	780

Características Técnicas

- El generador de ozono actúa directamente sobre **TODOS** los microorganismos, esporas, bacterias, hongos presentes en el medio tratado. **ELIMINÁNDOLOS SIN RESIDUOS.**
- Además, la alta capacidad de saturación de los ambientes tratados con ozono elimina totalmente los malos olores (coccción, fritura...) potenciando sensación de **FRESCURA.**
- La fuerte capacidad **OXIDANTE** del ozono extrae también a todos los seres vivos como arañas, mosquitos, saltamontes... haciendo que el local esté perfectamente higienizado y esterilizado. Los virus se **INACTIVAN** y el uso diario protege al medio ambiente de la propagación y proliferación de cualquier cepa viral.
- Construidos de acuerdo con el concepto de robustez, facilidad de uso y durabilidad. Hecho con un diseño innovador, atención al detalle, estructura extremadamente sólida y producido íntegramente en Italia
- La estructura interna es totalmente de acero tratado con polvo epoxi ignífugo mientras que la cubierta es de acero inoxidable para garantizar la máxima higiene y facilidad de limpieza en cualquier ambiente donde se utilice.
- El panel de control está gestionado por un **TEMPORIZADOR** simple e inteligente que permite configurar los tiempos de trabajo y las pausas entre un ciclo y otro.
- La programación es fundamental importancia para configurar, por ejemplo, el aparato por la noche y tenerlo activado por la mañana antes de la apertura.

FUNCIONAMIENTO

- Se deja el generador portátil en la estancia a desinfectar, se cierran las ventanas y nos aseguramos que no personas ni mascotas.
- Se conecta el dispositivo y se abandona la estancia.
- Durante el proceso de desinfección el ventilador trasero del generador aspira el oxígeno presente en la estancia y lo transforma en **OZONO** que es distribuido al ambiente por el ventilador delantero.
- El tiempo del proceso varía de 10 a 120 minutos dependiendo del espacio a desinfectar, hasta 300 m².
- Cuando finaliza la desinfección, la molécula de ozono permanece estable durante unos 20 minutos, y luego se convierte en oxígeno de nuevo.
- Se abren las ventanas para ventilar bien y se continúa con la actividad habitual.

VENTAJAS

- No requiere mantenimiento.
- No requiere limpieza ni intervenciones técnicas programadas.
- No usa líquidos ni otras sustancias.
- Las placas cerámicas generadoras de ozono garantizan una duración de más de 5 años de trabajo.

APLICACIONES RECOMENDADAS

- Cocinas, restaurantes, domicilios, oficinas, hoteles, bares, tiendas, consultorios médicos, sector de automoción (coches, taxis, autocaravanas, vehículos de alquiler...) lo que se traduce en muchos clientes potenciales en nuevos sectores.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



3 años garantía total

5 años garantía compresor



Gama Home

Las últimas
tendencias en
climatización
para tu máximo
confort





EON **NEW**
Split 1x1

2,6kW | 3,5kW | 5,2kW

A+++ SEER | A++ SCOP | A+++ SCOP Warmer

- Alta eficiencia: SEER hasta 8,5 y SCOP hasta 4,6.
- Lamas plegables vertical y horizontalmente para cubrir una mayosuperficie de climatización.
- Incluye el modo ECO, que limita la potencia de entrada para ahorrar energía.



MODELO	INT.	HTW-S026EON-R32 HTW-S026EON-R32-I	HTW-S035EON-R32 HTW-S035EON-R32-I	HTW-S052EON-R32 HTW-S052EON-R32-I
CÓDIGO EAN	EXT.	HTW-S026EON-R32-O	HTW-S035EON-R32-O	HTW-S052EON-R32-O
Alimentación eléctrica	V,Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior		
RENDIMIENTO				
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,6 (0,66~3,30)	3,5 (0,66~3,80)
		Btu/h	9000 (2250~11300)	12000 (2250~13000)
	Consumo	W	580 (250~1300)	950 (250~1600)
	SEER	W/W	8,5	8,5
	Clasificación energética	Frío	A+++	A+++
Consumo anual	kWh	96	130	210
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,6 (0,66~3,60)	3,5 (0,66~4,00)
		Btu/h	9000 (2250~12300)	12000 (2250~13700)
	Consumo	W	620 (250~1300)	920 (250~1600)
	SCOP	W/W	4,6	4,6
	Clasificación energética	Calor	A++	A++
Consumo anual	kWh	670	770	1280
CARACTERÍSTICAS				
Unidad interior	Potencia sonora (H/M/L/S)	dB(A)	52/48/43/37	52/48/43/37
	Presión sonora (H/M/L/S)	dB(A)	40/38/34/21	42/38/34/23
	Caudal de aire (H/M/L/S)	m³/h	550/500/450/400	550/500/450/400
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~32	16~32
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	62	64
	Presión sonora	dB(A)	50	52
	Caudal de aire	m³/h	2300	2300
	Temperatura de operación	°C	-15~53	-15~53
	Compresor	Marca	GMCC	GMCC
Refrigerante	Tipo/Carga	R32/kg	0,62	0,64
	Carga adicional >5	g/m	15	15
DIMENSIONES Y PESO				
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	805x270x197	805x270x197
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	864x332x265	864x332x265
	Peso neto/bruto	kg	7,5/9	7,5/9
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	780x560x270	780x560x270
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	889x612x359	889x612x359
	Peso neto/bruto	kg	25,3/28,3	25,3/28,3
CONEXIONES				
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"
	Longitud max.	m	20	20
	Desnivel max.	m	15	15
Conexiones eléctricas	Alimentación	mm	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T
	Interconexión	mm	3 x 2,5 + T	3 x 2,5 + T
PVP (CH)	€	661€	716€	1.300€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

- Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
- Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
- Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





NORDIC

Split 1x1 **2,6kW** **3,5kW** **5,2kW** **7,1kW**

A++ SEER **A+** SCOP **A+++** SCOP warmer

- Tecnología Heating Belt, alto rendimiento a baja temperatura.
- Libre de virus y bacterias gracias a su filtro 3 en 1.
- Wifi incluido compatible con Alexa y Google Home.



		HTW-09NORDIC	HTW-12NORDIC	HTW-18NORDIC	HTW-24NORDIC
MODELO	INT	HTW-09NORDIC-I	HTW-12NORDIC-I	HTW-18NORDIC-I	HTW-24NORDIC-I
	EXT	HTW-09NORDIC-O	HTW-12NORDIC-O	HTW-18NORDIC-O	HTW-24NORDIC-O
CÓDIGO EAN		8435483845961	8435483845978	8435483846005	8435483846043
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior			
RENDIMIENTO					
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW 2,6 (0,94~3,30)	3,5 (1,00~3,77)	5,2 (1,25~5,90)	7,1 (1,83~7,82)
		Btu/h 9000 (3207~11260)	12000 (3412~12863)	18000 (4265~20131)	24000 (6244~26682)
	Consumo	W 825 (240~1380)	1049 (290~1500)	1574 (330~2350)	2099 (410~2800)
	SEER	W/W 6,1	6,1	6,1	6,5
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++
	Consumo anual	kWh 149	195	293	366
Capacidad calefacción	Capacidad	kW 2,63 (0,94~3,36)	3,43 (1,00~3,81)	5,13 (1,25~6,08)	7,05 (1,85~7,96)
		Btu/h 9000 (3207~11464)	11700 (3412~13000)	17500 (4265~20745)	24000 (6312~27160)
	Consumo	W 767 (240~1552)	922 (290~1730)	1382 (340~2550)	1900 (420~3000)
	SCOP	W/W 4,0	4,0	4,0	4,0
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+
	Consumo anual	kWh 735	840	1330	1995
CARACTERÍSTICAS					
Unidad interior	Potencia sonora (H/M/L)	dB(A) 51/47/43/35/32	51/47/43/35/32	54/50/47/43/36	58/52/48/44/41
	Presión sonora (H/M/L)	dB(A) 41/37/33/25/22	41/37/33/25/22	43/41/38/35/27	47/42/38/34/31
	Caudal de aire	m³/h 560/560	560/560	820/820	1100/1100
	Rango de temp. seleccionable	°C 16~31	16~31	16~31	16~31
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A) 60	60	65	68
	Presión sonora	dB(A) 50	50	55	57
	Caudal de aire	m³/h 1700	1900	2600	3000
	Temperatura de operación	°C -15~30	-15~30	-15~30	-15~30
Refrigerante	Compresor	Marca RECHI	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/kg 0,7	0,7	1	1,2
	Carga adicional >5	g/m 15	15	25	25
DIMENSIONES Y PESO					
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 790x275x192	790x275x192	920x306x195	1100x333x222
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 860x345x265	860x345x265	990x380x265	1165x405x295
	Peso neto/ bruto	kg 8/10	8,5/10,5	11/13	14/17
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 712x459x276	777x498x290	853x602x349	920x699x380
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 765x481x310	818x520x325	890x628x385	960x732x400
	Peso neto / bruto	kg 22/24	24/26	31/34	40/43
CONEXIONES					
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg. 1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"- 1/2"
	Longitud max.	m 25	25	25	25
	Desnivel max.	m 10	10	10	10
Conexiones eléctricas	Alimentación	mm 2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T
	Interconexión	mm 3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	694€	744€	1.240€	1.647€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



IX21D5 NEW

Split 1x1 2,6kW 3,5kW 5,2kW 7,1kW

A++ SEER A+ SCOP A+++ SCOP Warmer

- SEER de hasta 7 y SCOP de 4.1* (según modelos)
- Ventilador DC en la unidad interior que reduce la potencia de entrada y aumenta un 50% la eficiencia y reduce el ruido un 24%
- Nuevo motor del compresor, disminuye el ruido y reduce la vibración
- Wifi incluido y control por voz
- Triple filtro que disminuye malos olores y pequeñas partículas



MODELO	INT	HTWS026IX21D5-R32	HTWS035IX21D5-R32	HTWS052IX21D5-R32	HTWS071IX21D5-R32	
	EXT	HTWS026IX21D5-R32-I	HTWS035IX21D5-R32-I	HTWS052IX21D5-R32-I	HTWS071IX21D5-R32-I	
CÓDIGO EAN		8435483854048	8435483854079	8435483854352	8435483854383	
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220~240V (1 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior				
RENDIMIENTO						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,6 (0,91~3,72)	3,5 (1,12~3,93)	5,2 (1,99~6,73)	7,1 (2,08~7,92)
		Btu/h	9000 (3100~11600)	12000 (3800~13400)	18000 (6800~23000)	24000 (7100~27000)
	Consumo	W	800 (100~1240)	1320 (83~1600)	1550 (140~2300)	2600 (420~3150)
	SEER	W/W	7	6,5	7,4	6,1
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++
Consumo anual	kWh	130	188	247	405	
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,93 (0,82~3,37)	3,81 (1,085~4,17)	5,57 (1,29~6,74)	7,33 (1,62~7,92)
		Btu/h	10000 (2800~11500)	13000 (3700~14200)	18800 (4400~23000)	24900 (5500~27000)
	Consumo	W	930 (120~1200)	1190 (167~1400)	1570 (220~2350)	2400 (300~2750)
	SCOP	W/W	4,1	4,1	4,0	4,0
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+
Consumo anual	kWh	792	957	1435	1680	
CARACTERÍSTICAS						
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	50	54	56	59
	Presión sonora (H/M/L/S)	dB(A)	37/32/25/21,5	39,5/35,5/25/21,5	42,5/36/26/20	45/40,5/36/29,5
	Caudal de aire (H/M/L)	m³/h	435/333/259	530/430/310	840/680/540	980/817/662
	Rango de temp. seleccionable	°C	17~30	17~30	17~30	17~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	59	64	63	67
	Presión sonora	dB(A)	55	55	56	59
	Caudal de aire	m³/h	1750	1750	2100	3500
	Temperatura de operación	°C	-15~30	-15~30	-15~30	-15~30
Refrigerante	Compresor	Marca	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/kg	0,47	0,52	1,08	1,42
	Carga adicional >5	g/m	12	12	12	24
DIMENSIONES Y PESO						
Unidad interior	Dim. netas (AnxAlxPr)	mm	715x285x194	805x285x194	957x302x213	1040x327x220
	Dim. brutas (AnxAlxPr)	mm	780x365x270	870x365x270	1035x385x295	1120x405x315
	Peso neto / bruto	kg	6,7/8,8	7,3/9,5	10/13	12,3/15,8
Unidad exterior	Dim. netas (AnxAlxPr)	mm	720x495x270	720x495x270	805x554x330	890x673x342
	Dim. brutas (AnxAlxPr)	mm	835x540x300	835x540x300	915x615x370	995x740x398
	Peso neto / bruto	kg	21/22,8	21/22,8	32,7/35,4	42,9/45,9
CONEXIONES						
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	25	25	30	50
	Desnivel max.	m	10	10	20	25
Conexiones eléctricas	Alimentación	mm	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T
	Interconexión	mm	4 x 1,5 + T	4 x 1,5 + T	4 x 1,5 + T	4 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	573€	595€	1.190€	1.526€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

- Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
- Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
- Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





IX75 NEW

Split 1x1 2,6kW 3,5kW 5,2kW 7,1kW

A++ SEER **A+** SCOP **A+++** SCOP Warmer

- Función I Feel: sensor de temperatura en el mando a distancia para una mayor precisión de la temperatura.
- Función Turbo: el aire acondicionado maximiza la potencia de refrigeración y calefacción, haciendo que la habitación se enfríe o se caliente más rápidamente.



Protección Golden Fin Botón turbo Temporizador 24h Modo silencioso Función I Feel Auto-restart Auto-limpieza

	INT.	HTWS026IX75 HTWS026IX75-INT	HTWS035IX75 HTWS035IX75-INT	HTWS052IX75 HTWS052IX75-INT	HTWS071IX75 HTWS071IX75-INT
MODELO	EXT.	HTWS026IX75-EXT	HTWS035IX75-EXT	HTWS052IX75-EXT	HTWS071IX75-EXT
CÓDIGO EAN		8435483847187	8435483847217	8435483847248	8435483847279

Alimentación eléctrica V, F, HZ 220-240V (1 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior

RENDIMIENTO

		2,6 (0,66~2,78)	3,5 (0,66~3,70)	5,2 (1,61~5,20)	7,1 (1,11~7,80)	
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,6 (0,66~2,78)	3,5 (0,66~3,70)	5,2 (1,61~5,20)	7,1 (1,11~7,80)
		Btu/h	9000 (2300~9500)	12000 (2300~12600)	18000 (5500~17700)	24000 (3800~26600)
	Consumo	W	770 (250~1300)	1190 (250~1600)	1540 (350~2400)	2400 (450~3350)
	SEER	W/W	6,1	6,1	6,1	6,1
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++
Consumo anual	kWh	138	175	271	321	
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,60 (0,66~2,88)	3,50 (0,66~3,80)	5,00 (1,61~5,30)	7,10 (1,37~8,20)
		Btu/h	9000 (2300~9800)	12000 (2300~13000)	17000 (3300~18000)	24000 (4700~28000)
	Consumo	W	690 (250~1300)	950 (250~1600)	1340 (350~2450)	2200 (450~3350)
	SCOP	W/W	4	4	4	4
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+
Consumo anual	kWh	701	842	1304	1677	

CARACTERÍSTICAS

Unidad interior	Potencia sonora (H/M/L/S)	dB(A)	50/47/44/37	52/48/43/37	56/51/48/44	59/54/51/44
	Presión sonora (H/M/L/S)	dB(A)	40/38/34/21	42/38/34/23	44/41/38/24	46/43/40/24
	Caudal de aire (H/M/L/S)	m³/h	500/450/400/350	550/500/450/400	820/720/620/520	1200/1050/900/800
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~32	16~32	16~32	16~32
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	62	64	65	65
	Presión sonora	dB(A)	52	52	54	55
	Caudal de aire	m³/h	1650	1650	2300	2850
	Temperatura de operación	°C	-15~53	-15~53	-15~53	-15~53
	Compresor	Marca	GMCC	GMCC	SANYO	GMCC
Refrigerante	Tipo/Carga	R32/kg	0,57	0,63	1	1,4
	Carga adicional >5	g/m	15	15	15	15

DIMENSIONES Y PESO

Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	700x270x197	805x270x197	908x295x225	1025x319x223
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	750x317x256	864x331x265	979x354x292	1102x395x305
	Peso neto / bruto	kg	7/8	7,5/8,5	10/12	13/15
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	665x530x260	665x530x260	780x560x270	820x635x310
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	768x570x326	768x570x326	889x612x359	969x688x402
	Peso neto / bruto	kg	21,2/24,3	22,9/26,2	27,6/30,6	36,7/40,7

CONEXIONES

Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	20	20	25	25
	Desnivel max.	m	15	15	15	15
Conexiones eléctricas	Alimentación	mm	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T
	Interconexión	mm	3 x 2,5 + T	3 x 2,5 + T	3 x 2,5 + T	3 x 2,5 + T

PVP (CH)	€	507€	529€	1.047€	1.344€
----------	---	-------------	-------------	---------------	---------------

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

- Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
- Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
- Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



UNIG **NEW**

Aire acondicionado sin unidad exterior

3,5kW

A_{EER}

A_{COP}

- Sistema 4 en 1, ventilación-frío-calor-deshumidificación.
- Al hacer funcionar el compresor continuamente, se logra ahorrar energía hasta un 50% respecto a los equipos convencionales.
- La velocidad del ventilador se puede ajustar, lo que da como resultado un nivel de ruido de sólo 39 dB(A).



MODELO	HTW-AAM35DA-R290		
CÓDIGO EAN	8435483846968		
Alimentación / Conexión	V, FHz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)	
RENDIMIENTO			
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	3,5
		Btu/h	12000
	Mínimo	W	1000
	Máximo	W	4100
	Potencia nominal	W	1350
	Corriente nominal	A	6
	EER	W/W	2,60
Clasificación energética	Frío	A	
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,93
		Btu/h	10000
	Mínimo	W	800
	Máximo	W	4100
	Potencia nominal	W	815
	Corriente nominal	A	4
	COP	W/W	3,60
Clasificación energética	Calor	A+	
CARACTERÍSTICAS			
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	60
	Presión sonora - Refrig. velocidad máxima	dB(A)	47
	Presión sonora - Modalidad silenciosa	dB(A)	39
	Caudal de aire	m ³ /h	520
	Capacidad de deshumidificación	L	1,40
	Área de climatización estimada	m ²	25 ~ 30
Refrigerante	Tipo	-	R290
	Carga	g	290
DIMENSIONES Y PESO			
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1000x585x205
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1120x665x335
	Peso neto	kg	43,5
	Peso bruto	kg	49,5
PVP (CH)	€	1.873€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Accesorios



KIT CONECTA+

Conecta+

		CONECTA+	
CÓDIGO EAN		8435483835887	
Descripción		Placa multifunción	
PVP (CH)	€	55€	



MÓDULO WIFI

Módulo wifi USB para splits

		USBWIFI06	USBWIFI01
CÓDIGO EAN		8435483831650	8435483801844
Descripción	814€	Módulo wifi para splits	
PVP (CH)	€	22€	22€



CONTEU

Control remoto universal

		HTW-CONTEU	
CÓDIGO EAN		8435483829442	
Descripción		Control remoto para aire acondicionado	
PVP (CH)	€	17€	



KIT DE INSTALACIÓN

Kit de instalación para split de pared

	HTW-SK3M1438-EST2	HTW-SK3M1412-EST2	HTW-SK3M3858-EST2	HTW-SK5M1438-EST2	HTW-SK5M1412-EST2	HTW-SK5M3858-EST2
CÓDIGO EAN	8435483800007	8435483800014	8435483800977	8435483800953	8435483800960	8435483800984
Distancia	3m	3m	3m	5m	5m	5m
Diámetro del accesorio	1/4 - 3/8" (0,8 mm)	1/4 - 1/2" (0,8 mm)	3/8 - 5/8" (0,8 mm)	1/4 - 3/8" (0,8 mm)	1/4 - 1/2" (0,8 mm)	3/8 - 5/8" (0,8 mm)
PVP (CH) €	66€	72€	94€	105€	110€	143€

Kit para instalación de aire acondicionado tipo split, compuesto por:

- 2 x soporte en "L", 450 x 500 x 50 mm (Hasta 120 kg).
- 4 x Silentblocks.
- 4 x Tacos de expansión metálicos.
- 1 x Tubo de cobre frigorífico aislado de 3 o 5 metros, con abocardado y tuerca.

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado



■ PLASMA

Plasma generador de iones

		PLASMAGIA	
CÓDIGO EAN		8435483827851	
Descripción		Accesorios para split 1x1 con generador de iones	
Tensión de alimentación	V	AC 220-240	
Consumo	W	≤2	
Salida de alto voltaje	iones negativos	-DC (2.2±0.6) KV	
	iones positivos	+DC (1.2±0.6)KV	
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	80x35x28	
Peso neto / bruto	g	10/50	
PVP (CH)	€	28€	



■ APS-C

Filtro antivirus y antibacterias

		APS-C	
CÓDIGO EAN		8435483828148	
Descripción		Filtro Silver Ion + Cupric Ion + Zinc Ion	
Dimensiones	mm	210x50x5	
PVP (CH)	€	11€	



HTW-125BCEXT



HTW18BCMINI2



HTW24BCDECO

■ BOMBA DE CONDENSADOS

		HTW-125BCEXT	HTW18BCMINI2	HTW24BCDECO	
CÓDIGO EAN		8435483816343	8435483816329	8435483816336	
Voltaje	V, HZ	230V / 50-60 Hz	100 - 230V/ 50-60 Hz	100 - 230V/ 50-60 Hz	
Altura de succión	m	-	2	-	
Altura de descarga	m	4	10	10	
Caudal	L/h	12,5	18	24	
Capacidad del depósito	L	1800	35	150	
Nivel sonoro	dB (A)	40	19	19	
Rendimiento del caudal (L/h) en función de la altura de elevación	0 metros	L/h	160	27	22
	2 metros	L/h	130	24	17
	4 metros	L/h	75	20	15
	6 metros	L/h	-	17	13
	8 metros	L/h	-	14	8
10 metros	L/h	-	11	6	
PVP (CH)	€	99€	88€	77€	

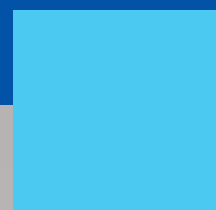
Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Consulte Stock y Precio Actualizado



3 años garantía total

5 años garantía compresor



Gama Multisplit

Soluciones
pensadas
para cualquier
espacio



Flexibilidad, eficiencia y confort en todos los espacios



GRAN FLEXIBILIDAD DE INSTALACIÓN

Con las unidades exteriores Multi tenemos la posibilidad de conectar entre **2 y 5 unidades interiores** dependiendo el modelo de la exterior. Y además, podemos optar por **diferentes combinaciones de unidades interiores**: pared, cassettes, consola, conductos, etc.



TODA LA GAMA EN REFRIGERANTE R32

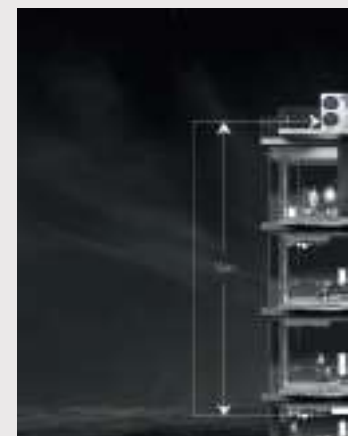
Produce un 75% menos de calentamiento global que el R410A. Es un gas **más económico** y **tiene mejor transmisión térmica**.



LÍNEAS FRIGORÍFICAS

Los sistemas frigoríficos Multi admiten metrajés con una **longitud mayor** que los demás equipos del mercado, tanto a nivel de metraje total como de metros por unidad interior admisibles.

Unidades Exteriores	Longitud max.	
	Longitud	Desnivel máximo
2x1	40	15
3x1	60	15
4x1	80	15
5x1	80	15



EN BUSCA DE LA MÁXIMA EFICIENCIA

Los equipos Multi están dotados de **componentes de última generación**. Unidades **Full DC Inverter** ya que, los compresores y todos los ventiladores de la gama equipan tecnología de DC de **bajo consumo y máxima eficiencia**.





IX41B2

Unidad exterior multisplit

4,1kW 5,2kW 6,1kW 8kW 8,2kW 10,5kW 12kW

- Máxima potencia en mínimo espacio.
- DC Inverter.
- Equipos muy ligeros y compactos.

NEW

MODELO		HTW-M02-041IX41B2R32	HTW-M02-052IX41B2R32	HTW-M03-052IX41B2R32	HTW-M03-061IX41B2R32	
CÓDIGO EAN		8435483837058	8435483837065	8435483864054	8435483837072	
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)				
Unidades conectables	-	2	2	3	3	
RENDIMIENTO						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	4,1 (1,80~4,80)	5,2 (2,05~5,20)	5,2 (2,29~5,72)	6,1 (2,00~6,60)
		Btu/h	14000 (5000~17000)	18000 (7800~19500)	18000 (7800~19500)	21000 (6800~22500)
	Consumo	W	1270 (115~1672)	1635 (690~2000)	1450 (690~2000)	1905 (180~2200)
	SEER	W/W	5,6	6,1	6,1	6,1
	Clasificación energética	Frío	A+	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	4,40 (1,50~5,00)	5,50 (2,30~5,60)	5,57 (2,41~5,75)	6,45 (2,00~6,69)
		Btu/h	15000 (5200~17000)	19000 (8200~19600)	19000 (8200~19600)	22000 (6800~22800)
	Consumo	W	1185 (253~1592)	1500 (600~1780)	1500 (600~1780)	1738 (350~1800)
	SCOP	W/W	3,8	3,8	3,8	4
	Clasificación energética	Calor	A	A	A	A+
CARACTERÍSTICAS						
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	65	65	65	65
	Presión sonora	dB(A)	56	54	57	58
	Caudal de aire	m³/h	2100	2100	2100	3000
	Temperatura de operación	°C	-15~24 / -15~50	-15~24 / -15~50	-15~24 / -15~50	-15~24 / -15~50
Refrigerante	Tipo/Carga	R32/Kg	1,10	1,25	1,50	1,50
	Carga adicional >7,5	g/m	12	12	12	12
DIMENSIONES Y PESO						
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	805x554x330	805x554x330	805x554x330	890x673x342
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	915x615x370	915x615x370	950x615x370	1030x750x438
	Peso neto/ bruto	Kg	31,6 / 34,7	35 / 38	36,2 / 39,4	43,3 / 47,1
CONEXIONES						
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	(1/4"-3/8")x2	(1/4"-3/8")x2	(1/4"-3/8")x3	(1/4"-3/8")x3
	Longitud max.	m	40	40	60	60
	Longitud max. (1Int.)	m	25	25	30	30
	Desnivel máx. (dentro/ fuera)	m	15	15	15	15
	Desnivel máx. (entre int.)	m	10	10	10	10
Conexiones eléctricas	Alimentación	mm	2x2,5+T	2x4+T	2x4+T	2x4+T
	Interconexión	mm	3x1,5+T	3x1,5+T	3x1,5+T	3x1,5+T
PVP (CH)	€	1.003€	1.179€	1.377€	1.488€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



Compresor y ventilador DC Inverter

Protección Golden Fin

Carcasa antioxidación

Alta eficiencia

Unidades interiores conectables

MODELO		HTW-M03-080IX41B2R32	HTW-M04-082IX41BR32	HTW-M04-105IX41BR32	HTW-M05-120IX41B2R32
CÓDIGO EAN		8435483837089	8435483814691	8435483814684	8435483837225
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)			
Unidades conectables		3	4	4	5
RENDIMIENTO					
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW 8 (3,18~8,50)	8,2 (2,84~10,02)	10,5 (6,20~10,50)	12 (3,02~12,31)
		Btu/h 27000 (10850~28000)	28000 (8000~34200)	36000 (12430~37000)	42000 (10300~42000)
	Consumo	W 2450 (290~3100)	2550 (204~3446)	3300 (330~4250)	3810 (280~4650)
	SEER	W/W 6,1	6,1	6,2	6,1
	Clasificación energética	Frío A++	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW 8,20 (2,10~9,40)	8,79 (2,30~10,50)	10,50 (7,00~11,10)	12,31 (3,46~12,31)
		Btu/h 28000 (7800~29000)	30000 (8100~35800)	37000 (9730~41000)	42000 (11800~42000)
	Consumo	W 2210 (370~2900)	2050 (431~3050)	2760 (470~4210)	3300 (650~3800)
	SCOP	W/W 4	3,8	3,8	3,5
	Clasificación energética	Calor A+	A	A	A
CARACTERÍSTICAS					
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A) 68	67	67	69
	Presión sonora	dB(A) 58	61,5	61	64
	Caudal de aire	m³/h 3000	3800	4000	3850
	Temperatura de operación	°C -15~-24 / -15~50	-15~-24 / -15~50	-15~-24 / -15~50	-15~-24 / -15~50
Refrigerante	Tipo/Carga	R32/Kg 1,85	2,10	2,10	2,90
	Carga adicional >7,5	g/m 12	12	12	12
DIMENSIONES Y PESO					
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 890x673x342	946x810x410	946x810x410	946x810x410
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 1030x750x438	1090x875x500	1090x875x500	1090x885x500
	Peso neto	Kg 48 / 51,8	62,1 / 67,7	68,8 / 75,6	74,1 / 79,5
CONEXIONES					
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg. (1/4"-3/8")x3	(1/4"-3/8")x3 1/4"-1/2"	(1/4"-3/8")x3 1/4"-1/2"	(1/4"-3/8")x4 1/4"-1/2"
	Longitud max.	m 60	80	80	80
	Longitud max. (1Int.)	m 30	35	35	35
	Desnivel máx. (dentro/afuera)	m 15	15	15	15
	Desnivel máx. (entre int.)	m 10	10	10	10
Conexiones eléctricas	Alimentación	mm 2x4+T	2x4+T	2x4+T	2x6+T
	Interconexión	mm 3x1,5+T	3x1,5+T	3x1,5+T	3x1,5+T
PVP (CH)	€	1.686€	1.917€	2.413€	2.898€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

- Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
- Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
- Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





IX21D5 NEW

Unidad interior multisplit 2kW 2,6kW 3,5kW 5,2kW 7,1kW

- Triple filtro que disminuye malos olores y pequeñas partículas
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa



MODELO	HTW-MSI-020IX21D5R32	HTW-MSI-026IX21D5R32	HTW-MSI-035IX21D5R32	HTW-MSI-052IX21D5R32	HTW-MSI-071IX21D5R32		
CÓDIGO EAN	8435483863927	8435483855113	8435483855120	8435483855137	8435483855144		
Alimentación eléctrica	V, F, Hz 220-240V (1 Fase ~ 50Hz)						
RENDIMIENTO							
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,0	2,6 (0,91~3,72)	3,5 (1,12~3,93)	5,2 (1,99~6,73)	7,1 (2,08~7,92)
		Btu/h	7000	9000 (3100~11600)	12000 (3800~13400)	18000 (6800~23000)	23900 (7100~27000)
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,34	2,93 (0,82~3,37)	3,81 (1,08~4,17)	5,57 (1,29~6,74)	7,33 (1,62~7,92)
		Btu/h	8000	10000 (2800~11500)	13000 (3700~14200)	19000 (4400~23000)	25000 (5500~27000)
CARACTERÍSTICAS							
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	50	50	54	56	59
	Presión sonora (H/M/L)	dB(A)	37/32/25/21,5	37/32/25/21,5	39,5/35,5/25/21,5	42,5/36/26/20	45/40,5/36/29,5
	Caudal de aire	m³/h	435/333/259	435/333/259	530/430/310	840/680/540	980/817/662
	Temperatura de operación	°C	17~30	17~30	17~30	17~30	17~30
DIMENSIONES Y PESO							
Unidad interior	Dim. netas (AnxAlxPr)	mm	715x194x285	715x194x285	805x194x285	957x213x302	1040x220x327
	Dim. brutas (AnxAlxPr)	mm	780x270x365	780x270x365	870x270x365	1035x295x385	1135x315x395
	Peso neto / bruto	kg	6,7/8,8	6,7/8,8	7,3/9,5	10/13	12,3/15,8
CONEXIONES							
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4"-3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"
Conexiones eléctricas	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	143€	154€	165€	347€	452€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

- Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
- Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
- Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



ADMIRA PLUS NEW

Conducto multisplit 2,6kW 3,5kW 5,2kW 7,1kW

- Posibilidad de instalación horizontal y vertical (según modelo).
- Altura muy reducida.
- Elevado caudal de aire.
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.



MODELO	HTW-MDI-026ADM2R32WF	HTW-MDI-035ADM2R32WF	HTW-MDI-052ADM2R32WF	HTW-MDI-071ADM2R32WF		
CÓDIGO EAN	8435483858756	8435483858749	8435483858732	8435483858725		
Alimentación / Conexión	V,F,Hz 220-240V (1 Fase ~ 50Hz)					
RENDIMIENTO						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,6 (0,35~3,07)	3,5 (0,53~3,99)	5,2 (2,55~5,86)	7,1 (3,23~7,92)
		Btu/h	9000 (1200~10500)	12000 (1800~13607)	18000 (4500~21000)	24000 (11000~27000)
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	3,07 (0,91~3,52)	3,81 (1,00~4,39)	6,01 (1,05~6,31)	7,62 (2,79~8,56)
		Btu/h	10500 (3100~12000)	13000 (3400~14975)	20500 (5100~21500)	26000 (9500~29200)
CARACTERÍSTICAS						
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	55	56	53	56
	Presión sonora	dB(A)	34/31/29	34/32/30	36,5/34/31	33,5/32,5/31
	Presión estática nominal (mín. - máx.)	Pa	25 (0 - 100)	25 (0 - 160)	25 (0 - 160)	25 (0 - 160)
	Caudal de aire	m³/h	600/480/300	600/480/300	900/780/600	1200/1000/700
	Posibilidades de instalación	-	horizontal	horizontal	horizontal y vertical	horizontal y vertical
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16 - 30	16 - 30	16 - 30
DIMENSIONES Y PESO						
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	700x200x506	700x200x506	700x245x750	1000x245x750
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	860x285x540	860x285x540	925x298x850	1225x304x860
	Peso neto / bruto	Kg	18/21	18/21	24/29	31,8/37,2
CONEXIONES						
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"
Conexiones eléctricas	Interconexión (apantallado)	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	441€	452€	463€	496€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





ADMIRA PLUS NEW

Cassette multisplit 2kW 2,6kW 3,5kW 5,2kW 7,1kW

- Control independiente de lamas (según modelo).
- Panel que permite una distribución de 360° (según modelo).
- Modo silencioso.
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.



MODELO		HTW-MC6-020ADM2R32WF	HTW-MC6-026ADM2R32WF	HTW-MC6-035ADM2R32WF	HTW-MC6-052ADM2R32WF	HTW-MC9-071ADM2R32WF	
CÓDIGO EAN		8435483864092	8435483858459	8435483858442	8435483858435	8435483858428	
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior					
RENDIMIENTO							
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,0	2,6	3,5 (0,85~4,16)	5,2 (2,90~5,59)	7,1 (3,30~7,91)
		Btu/h	7000	9000	12000 (2900~14200)	18000 (9900~20000)	24000 (11263~27000)
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,34	2,93	3,81 (0,47~4,31)	5,57 (2,37~6,10)	7,62 (2,81~8,94)
		Btu/h	8000	10000	13000 (1604~14705)	19000 (8100~20800)	26000 (9577~30500)
CARACTERÍSTICAS							
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	56	55	55	59	57
	Presión sonora	dB(A)	41/37,5/34,5	40/37/34	42/38,5/31,5/25,5	44/41/31,5/25	50/47,5/42/29
	Caudal de aire	m³/h	500/460/400	500/460/400	620/520/330	660/540/300	1247/1118/992
	Control independiente de lamas (vane)	-	Sí	Sí	Sí	Sí	No
	Rango de temp. seleccionable	°C	16-30	16-30	16~30	16~30	16~30
DIMENSIONES Y PESO							
Unidad interior	Dim. netas cassette (AnxAlxPr)	mm	570x245x570	570x245x570	570x245x570	570x245x570	830x205x830
	Dim. brutas cassette (AnxAlxPr)	mm	715x295x640	715x295x640	715x295x640	715x295x640	910x250x910
	Dim. netas panel (AnxAlxPr)	mm	620x50x620	620x50x620	620x50x620	620x50x620	950x55x950
	Dim. brutas panel (AnxAlxPr)	mm	715x115x700	715x115x700	715x115x700	715x115x700	1035x90x1035
	Peso neto / bruto (cassette)	kg	16,1/18,8	16,1/18,8	16,1/18,8	16,2/19	21,6/25,4
	Peso neto / bruto (panel)	kg	2,7/4,3	2,7/4,3	2,7/4,3	2,7/4,3	6/9
CONEXIONES							
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"
Conexiones eléctricas	Interconexión (apantallado)	mm	3x1,5+T	3x1,5+T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	485€	496€	507€	534€	705€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



ADMIRA PLUS

Suelo-techo multisplit **5,2kW** **7,1kW**

- Versatilidad en la instalación.
- Diseño robusto.
- Wifi opcional.



Flujo de aire 3D

Contacto ON/OFF y alarma

Temporizador 24h

Control remoto

MODELO	HTW-MCF-052ADM2R32		HTW-MCF-071ADM2R32	
CÓDIGO EAN	8435483858695		8435483858688	
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior		
RENDIMIENTO				
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	5,2 (2,71~5,86)	7,1 (3,22~7,77)
		Btu/h	18000 (9250~20000)	24000 (10990~26500)
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	5,57 (2,42~6,30)	7,62 (2,72~8,29)
		Btu/h	19000 (8250~21500)	26000 (9280~28285)
CARACTERÍSTICAS				
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	57	55
	Presión sonora	dB(A)	44/41/37/24	51/47/43/32
	Caudal de aire	m³/h	958/839/723	1192/1023/853
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30
DIMENSIONES Y PESO				
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1068x235x675	1068x235x675
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1145x318x755	1145x318x755
	Peso neto	Kg	28/33,3	28/33,1
CONEXIONES				
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"
Conexiones eléctricas	Interconexión (apantallado)	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
Módulo wifi opcional	-	-	WIFIUFO	
PVP (CH)	€	650€	760€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte
Stokey y Precio
Actualizado





ADMIRA PLUS

Consola multisplit **2,6kW** **3,5kW** **4,6kW**

- Máxima eficiencia.
- Muy ligero.



Flujo de aire 3D

Función I feel

Temporizador 24h

Control remoto

NEW

MODELO	HTW-MFI-26ADM2R32		HTW-MFI-35ADM2R32		HTW-MFI-46ADM2R32	
CÓDIGO EAN	8435483858640		8435483858633		8435483858626	
Alimentación / Conexión	V, F, Hz		220-240V (1 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior			
RENDIMIENTO						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,6	3,5 (0,77~3,97)	4,6 (2,64~5,13)	
		Btu/h	9000	12000 (2600~14500)	17000 (9000~19000)	
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,93	3,81 (0,45~4,69)	5,28 (2,20~6,30)	
		Btu/h	10000	13000 (1500~16000)	18000 (7500~21500)	
CARACTERÍSTICAS						
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	54	54	55	
	Presión sonora	dB(A)	38/35/29	37/34/27/23	41/38/32/26	
	Caudal de aire	m³/h	600/510/400	650/580/490	780/690/600	
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30	
DIMENSIONES Y PESO						
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	794x621x200	794x621x200	794x621x200	
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	865x719x280	865x719x280	865x719x280	
	Peso neto / bruto	Kg	14,9/18,8	14,9/18,8	14,9/18,8	
CONEXIONES						
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"	
Conexiones eléctricas	Interconexión (apantallado)	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	
PVP (CH)	€	364€	386€	424€		

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



Accesorios



KIT CONECTA+

Conecta+

	CONECTA+	
CÓDIGO EAN	8435483835887	
Descripción	Placa multifunción	
PVP (CH)	€	55€



MÓDULO WIFI

Módulo wifi USB para splits

	USBWIFI06	USBWIFI01
CÓDIGO EAN	8435483831650	8435483801844
Descripción	Módulo wifi para splits	
PVP (CH)	€	22€



WIFIUFO



USBWIFI-C2460

MÓDULO WIFI

Módulo wifi USB para Admira /Admira Plus

	WIFIUFO	USBWIFI-C2460
CÓDIGO EAN	8435483837720	8435483837775
Descripción	Módulo wifi Admira para conducto, suelo-techo y cassette de 12K y 18K	Módulo wifi Admira para cassette Admira de 24K-60K
PVP (CH)	€	66€



KJR120N

Control cableado universal

	HTW-KJR120N	
CÓDIGO EAN	8435483861404	
Descripción	Control cableado para Admira Plus	
PVP (CH)	€	93€



KIT DE INSTALACIÓN

Kit de instalación para split de pared

	HTW-SK3M1438-EST2	HTW-SK3M1412-EST2	HTW-SK3M3858-EST2	HTW-SK5M1438-EST2	HTW-SK5M1412-EST2	HTW-SK5M3858-EST2
CÓDIGO EAN	8435483800007	8435483800014	8435483800977	8435483800953	8435483800960	8435483800984
Distancia	3m	3m	3m	5m	5m	5m
Diámetro del accesorio	1/4 - 3/8" (0,8 mm)	1/4 - 1/2" (0,8 mm)	3/8 - 5/8" (0,8 mm)	1/4 - 3/8" (0,8 mm)	1/4 - 1/2" (0,8 mm)	3/8 - 5/8" (0,8 mm)
PVP (CH)	€	66€	72€	94€	105€	110€
				105€	110€	143€

Kit para instalación de aire acondicionado tipo split, compuesto por:

- 1) 2 x soporte en "L", 450 x 500 x 50 mm (Hasta 120 kg).
- 2) 4 x Silentblocks.
- 3) 4 x Tacos de expansión metálicos.
- 4) 1 x Tubo de cobre frigorífico aislado de 3 o 5 metros, con abocardado y tuerca.

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado



■ PLASMA

Plasma generador de iones

		PLASMAGIA	
CÓDIGO EAN		8435483827851	
Descripción		Accesorios para split 1x1 con generador de iones	
Tensión de alimentación	V	AC 220-240	
Consumo	W	≤2	
Salida de alto voltaje	iones negativos	-DC (2.2±0.6) KV	
	iones positivos	+DC (1.2±0.6)KV	
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	80x35x28	
Peso neto / bruto	g	10/50	
PVP (CH)	€	28€	



■ APS-C

Filtro antivirus y antibacterias

		APS-C	
CÓDIGO EAN		8435483828148	
Descripción		Filtro Silver Ion + Cupric Ion + Zinc Ion	
Dimensiones	mm	210x50x5	
PVP (CH)	€	11€	



HTW-125BCEXT



HTW18BCMINI2



HTW24BCDECO

■ BOMBA DE CONDENSADOS

		HTW-125BCEXT	HTW18BCMINI2	HTW24BCDECO	
CÓDIGO EAN		8435483816343	8435483816329	8435483816336	
Voltaje	V, HZ	230V / 50-60 Hz	100 - 230V/ 50-60 Hz	100 - 230V/ 50-60 Hz	
Altura de succión	m	-	2	-	
Altura de descarga	m	4	10	10	
Caudal	L/h	12,5	18	24	
Capacidad del depósito	L	1800	35	150	
Nivel sonoro	dB (A)	40	19	19	
Rendimiento del caudal (L/h) en función de la altura de elevación	0 metros	L/h	160	27	22
	2 metros	L/h	130	24	17
	4 metros	L/h	75	20	15
	6 metros	L/h	-	17	13
	8 metros	L/h	-	14	8
10 metros	L/h	-	11	6	
PVP (CH)	€	99€	88€	77€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

3 años garantía total
5 años garantía compresor



Gama Office

Las últimas
tendencias en
climatización
para tu máximo
confort



ADMIRA PLUS NEW

Conducto

2,6kW 3,5kW 5,2kW 7,1kW 9kW 10,5kW 12kW 14kW 10,5kW (3PH)
14kW (3PH) 16kW (3PH)

- Posibilidad de instalación horizontal y vertical (según modelo).
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Doble sistema de aspiración desde inferior y posterior.
- Mando pared con wifi incluido KJR-120N.

MODELO	INT.	HTW-D-026ADM2R32-WF HTW-DI-026ADM2R32-WF	HTW-D-035ADM2R32-WF HTW-DI-035ADM2R32-WF	HTW-D-052ADM2R32-WF HTW-DI-052ADM2R32-WF	HTW-D-071ADM2R32-WF HTW-DI-071ADM2R32-WF	
CÓDIGO EAN	EXT.	HTW-UO-026ADM2R32	HTW-UO-035ADM2R32	HTW-UO-052ADM2R32	HTW-UO-071ADM2R32	
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)				
RENDIMIENTO						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,6 (0,35~3,82)	3,5 (0,53~3,91)	5,2 (1,32~6,16)	7,1 (3,23~7,92)
		Btu/h	9000 (1200~13000)	12000 (1800~13334)	18000 (4500~21000)	24200 (11000~27000)
	Consumo	W	720 (135~1182)	1080 (155~1373)	1590 (360~2130)	2280 (750~2860)
	SEER	W/W	6,5	6,5	6,5	6,6
Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++	
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,93 (0,94~3,48)	3,81(1,00~4,47)	6,01(1,50~6,31)	8,00 (2,79~8,56)
		Btu/h	10000 (3200~11877)	13000 (3400~15241)	20500 (5100~21500)	27200 (9500~29200)
	Consumo	W	850 (290~852)	1285 (302~1423)	1615 (500~1850)	2000 (640~2500)
	SCOP	W/W	4,1	4,1	4,1	4,2
Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+	
CARACTERÍSTICAS						
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	52	52	53	56
	Presión sonora	dB(A)	35/33/31	35/33/31	36,5/34/31	33,5/32,5/31
	Presión estática nom (min - máx)	Pa	25 (0 - 80)	25 (0 - 100)	25 (0 - 160)	25 (0 - 160)
	Caudal de aire	m³/h	620/540/450	660/570/470	900/780/650	1200/1000/700
	Posibilidades de instalación	-	horizontal	horizontal	horizontal y vertical	horizontal y vertical
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	62	62	62	69
	Presión sonora	dB(A)	53	55,5	59	60
	Caudal de aire	m³/h	2200	2200	2100	3500
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg	0,65	0,71	1,15	1,40
	Carga adicional > 5 m	g/m	12	12	12	24
DIMENSIONES Y PESO						
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	700x200x506	700x200x506	700x245x750	1000x245x750
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	860x285x540	860x285x540	925x298x850	1225x304x860
	Peso neto / bruto	Kg	16,6/19,8	16,6/19,8	24,4/29	31,8/37,2
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	765x555x303	765x555x303	805x554x330	890x673x342
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	887x610x337	887x610x337	915x615x370	995x740x398
	Peso neto / bruto	Kg	24,6/27	26,6/29	32,5/35,2	41,9/45,2
CONEXIONES						
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	25	25	30	50
	Desnivel max.	m	10	10	20	25
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 4 + T	2 x 4 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	1.174€	1.306€	1.493€	1.730€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



MODELO	INT.	HTW-D-090ADM2R32-WF	HTW-D-105ADM2R32-WF	HTW-D-120ADM2R32-WF	HTW-D-140ADM2R32-WF	
		HTW-DI-090ADM2R32-WF	HTW-DI-105ADM2R32-WF	HTW-DI-120ADM2R32-WF	HTW-DI-140ADM2R32-WF	
EXT	EXT	HTW-UO-090ADM2R32	HTW-UO-105ADM2R32	HTW-UO-120ADM2R32	HTW-UO-140ADM2R32	
CÓDIGO EAN		8435483857674	8435483857681	8435483857698	8435483857704	
Alimentación / Conexión	V,FHz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)				
RENDIMIENTO						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	9 (2,23~9,97)	10,5 (2,75~11,73)	12 (2,93~12,31)	14 (3,52~14,95)
		Btu/h	30000 (7600~34000)	36000 (9400~40000)	42000 (10000~42000)	48000 (12000~51000)
	Consumo	W	2800 (190~3450)	3950 (900~4300)	4000 (680~4500)	4700 (810~6150)
	SEER	W/W	6,6	6,3	6,1	6,1
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	9,38 (2,70~10)	11,72 (2,78~12,61)	13,48 (3,37~14,07)	16,12 (4,11~17,30)
		Btu/h	32000 (9200~34100)	40000 (9500~43600)	46000 (11500~48000)	55000 (14000~59000)
	Consumo	W	2400 (430~2550)	3250 (800~43000)	3550 (750~4100)	4600 (950~5700)
	SCOP	W/W	4,2	4,1	4,1	4,0
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+
CARACTERÍSTICAS						
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	60	62	62	64
	Presión sonora	dB(A)	39/37/35	38/36/33	39/37,5/36	46/44/42
	Presión estática nom (min - máx)	Pa	37 (0 - 160)	37 (0-160)	50 (0-160)	50 (0-160)
	Caudal de aire	m³/h	1500/1200/900	1700/1400/1100	2000/1700/1300	2000/1700/1300
	Posibilidades de instalación	-	horizontal y vertical	horizontal y vertical	horizontal y vertical	horizontal y vertical
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70	70	72	74
	Presión sonora	dB(A)	60	65	63,5	64,5
	Caudal de aire	m³/h	3800	4000	4000	5600
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC
Refrigerante	Tipo/Carga	R32/Kg	1,80	2,40	2,80	2,90
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24	24	24
DIMENSIONES Y PESO						
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1000x245x750	1200x245x750	1200x245x750	1200x245x750
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1225x304x860	1425x304x860	1425x304x860	1425x304x850
	Peso neto / bruto	Kg	32,7/38,3	38,8/44,4	40,6/46,1	40,4/46,8
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	946x810x410	946x810x410	946x810x410	980x375x975
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1090x885x500	1090x885x500	1090x885x500	1145x500x1080
	Peso neto/ bruto	Kg	51/55,7	66,9/71,5	71/75	82,5/97
CONEXIONES						
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	50	75	75	75
	Desnivel max.	m	25	30	30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm	2 x 4 + T	2 x 4 + T	2 x 6 + T	2 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	2.160€	2.512€	3.041€	3.526€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

- Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
- Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en las condiciones del propio sistema.
- Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





ADMIRA PLUS **NEW**

Conducto 2,6kW 3,5kW 5,2kW 7,1kW 9kW 10,5kW 12kW 14kW 10,5kW (3PH)
14kW (3PH) 16kW (3PH)

- Posibilidad de instalación horizontal y vertical (según modelo).
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Doble sistema de aspiración desde inferior y posterior.
- Mando pared con wifi incluido KJR-120N.



Protección Golden Fin

Flexibilidad en la instalación (según modelo)

Contacto ON/OFF y alarma

Altura reducida

Bomba de condensados

Control cableado con programación semanal

Doble posición de retorno

Gran longitud de instalación

	INT.	HTW-DT3-105ADM2R32WF	HTW-DT3-140ADM2R32WF	HTW-DT3-160ADM2R32WF
MODELO	EXT.	HTW-DI-105ADM2R32-WF	HTW-DI-140ADM2R32-WF	HTW-DI-160ADM2R32-WF
CÓDIGO EAN		HTW-UOT3-105ADM2R32	HTW-UOT3-140ADM2R32	HTW-UOT3-160ADM2R32
		8435483863552	8435483858534	8435483859234

Alimentación / Conexión **V, F, Hz** 380-415V (3 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior

RENDIMIENTO

			10,5 (2,73~11,73)	14 (3,52~15,83)	16 (4,10~17,29)
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	10,5 (2,73~11,73)	14 (3,52~15,83)	16 (4,10~17,29)
		Btu/h	36000 (9300~40000)	48000 (12000~54000)	52000 (14000~59000)
	Consumo	W	3900 (890~4200)	4500 (810~6450)	5250 (1030~6650)
	SEER	W/W	6,1	6,1	6,1
Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	11,72 (2,78~12,84)	16,12 (4,11~17,59)	18,68 (4,40~20,52)
		Btu/h	40000 (9500~43800)	55000 (14000~60000)	62000 (15000~70000)
	Consumo	W	3300 (780~4000)	4600 (950~5800)	5150 (950~6600)
	SCOP	W/W	4,0	4,0	4,0
Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	

CARACTERÍSTICAS

Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	62	65	66
	Presión sonora	dB(A)	40/37/34	43,5/41,5/39,5	44,5/43/41,5
	Presión estática nom. (mín. - máx.)	Pa	37 (0-160)	50 (0-160)	50 (0-160)
	Caudal de aire	m³/h	1700/1400/1100	2000/1700/1300	2200/1900/1500
	Posibilidades de instalación	-	horizontal y vertical	horizontal y vertical	horizontal y vertical
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70	73	74
	Presión sonora	dB(A)	65	64,5	64
	Caudal de aire	m³/h	4000	5600	5600
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg	2,4	2,9	3,2
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24	24

DIMENSIONES Y PESO

Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1200x245x750	1200x245x750	1200x300x750
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1425x304x860	1425x304x860	1425x354x860
	Peso neto / bruto	Kg	38,4/44,4	40,4/46,8	42,9/49,1
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	946x810x410	980x975x375	980x975x375
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1090x885x500	1145x1080x500	1145x1080x500
	Peso neto / bruto	Kg	80,5/85	90/105	92/107

CONEXIONES

Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	75	75	75
	Desnivel max.	m	30	30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm	4 x 4 + T	4 x 6 + T	4 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T

PVP (CH)	€	2.777€	3.526€	3.818€
-----------------	----------	---------------	---------------	---------------

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



ADMIRA PLUS NEW

Twin conducto 5,2kW 7,1kW 10,5kW 14kW (3PH) 16kW (3PH)

- Posibilidad de instalación horizontal y vertical (según modelo).
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Máxima potencia en mínimo espacio exterior.
- Muy silencioso.



MODELO	CÓDIGO EAN	2x INT.	EXT.	HTW-2D052ADM2R32-WF	HTW-2D071ADM2R32-WF	HTW-2D105ADM2R32-WF	HTW-2D140ADM2R32WFT3	HTW-2D160ADM2R32WFT3	
				HTW-DI-026ADM2R32-WF	HTW-DI-035ADM2R32-WF	HTW-DI-052ADM2R32-WF	HTW-DI-071ADM2R32-WF	HTW-DI-090ADM2R32-WF	
				HTW-UO-071ADM2R32	HTW-UO-071ADM2R32	HTW-UO-105ADM2R32	HTW-UOT3-140ADM2R32	HTW-UOT3-160ADM2R32	
				8435483857896	8435483857902	8435483857919	8435483858527	8435483863323	
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220~240V (1 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior					380-415V (3 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior		
RENDIMIENTO									
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	5,2 (1,32~6,16)	7,1 (3,23~7,92)	10,5 (2,75~11,73)	14 (3,52~15,83)	16 (4,10~17,29)		
		Btu/h	18000 (4500~21000)	24000 (11000~27000)	36000 (9400~40000)	48000 (12000~54000)	52000 (14000~59000)		
	SEER	W/W	6,5	6,6	6,3	6,1	6,1		
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++	A++		
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	6,01 (1,50~6,31)	8,00 (2,79~8,56)	11,72 (2,78~12,61)	16,12 (4,11~17,59)	18,18 (4,40~20,52)		
		Btu/h	2050 (5100~21500)	27200 (9500~29200)	40000 (9500~43000)	55000 (14000~60000)	62000 (15000~70000)		
	SCOP	W/W	4,1	4,2	4,1	4,0	4,0		
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+	A+		
CARACTERÍSTICAS									
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	52	52	53	56	60		
	Presión sonora	dB(A)	35/33/31	35/33/31	36,5/34/31	33,5/32,5/31	39/37/35		
	Caudal de aire	m³/h	620/540/450	660/570/470	900/780/650	1200/1000/700	1500/1200/900		
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30	16~30	16~30		
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	62	69	70	73	74		
	Presión sonora	dB(A)	59	60	65	64,5	64		
	Caudal de aire	m³/h	2100	3500	4000	5600	5600		
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -15~24	-15~50 / -15~24	-15~50 / -15~24	-15~50 / -15~24	-15~50 / -15~24		
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC		
	Tipo/Carga	R32/Kg	1,40	1,40	2,40	2,90	3,20		
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24	24	24	24		
DIMENSIONES Y PESO									
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	700x200x506	700x200x506	700x245x750	1000x245x750	1000x245x750		
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	860x285x540	860x285x540	925x298x850	1225x304x860	1225x304x860		
	Peso neto	Kg	16,9/19,8	16,6/19,8	24,4/29	31,8/37,2	37,5/38,3		
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	890x673x342	890x673x342	946x810x410	980x975x375	980x975x375		
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	995x740x398	995x740x398	1090x885x500	1145x1080x500	1145x1080x500		
	Peso neto	Kg	41,9/45,2	41,9/45,2	66,9/71,5	90/105	92/107		
CONEXIONES									
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"		
	Longitud max.	m	50	50	75	75	75		
	Desnivel max.	m	25	25	30	30	30		
Conexiones eléctricas	Alimentación exterior	mm	2 x 4 + T	2 x 4 + T	2 x 4 + T	4 x 6 + T	4 x 6 + T		
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T		
PVP (CH)	€	2.204€	2.226€	2.832€	3.675€	4.243€			

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





ADMIRA PLUS NEW

Triple conducto

8kW 10,5kW 16kW (3PH)

A++ SEER A+ SCOP A+++ SCOP Verano

- Posibilidad de instalación horizontal y vertical (según modelo).
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Máxima potencia en mínimo espacio exterior.
- Muy silencioso.



Protección Golden Fin



Flexibilidad en la instalación (según modelo)



Contacto ON/OFF y alarma



Altura reducida



Bomba de condensados



Control cableado con programación semanal



Doble posición de retorno



Gran longitud de instalación

MODELO	3x INT. EXT.	HTW-3D080ADM2R32-WF HTW-DI-026ADM2R32-WF HTW-UO-105ADM2R32		HTW-3D105ADM2R32-WF HTW-DI-035ADM2R32-WF HTW-UO-105ADM2R32		HTW-3D160ADM2R32WFT3 HTW-DI-052ADM2R32-WF HTW-UOT3-160ADM2R32	
		8435483857926		8435483857933		8435483858510	
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220~240V (1 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior				380-415V (3 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior	
RENDIMIENTO							
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	8,0 (1,0~10,20)	10,5 (2,75~73,00)	16 (4,10~17,29)		
		Btu/h	27000 (3414~34822)	36000 (9400~40000)	52000 (14000~59000)		
	SEER	W/W	6,3	6,3	6,1		
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++		
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	8,79 (0,84~10,11)	11,72 (2,78~12,61)	18,18 (4,40~20,52)		
		Btu/h	30009 (2868~34515)	40000 (9500~43000)	62000 (15000~70000)		
	SCOP	W/W	4,1	4,1	4,0		
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+		
CARACTERÍSTICAS							
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	52	52	53		
	Presión sonora	dB(A)	35/33/31	35/33/31	36,5/34/31		
	Caudal de aire	m³/h	620/540/450	660/570/470	900/780/650		
	Rango de temp. seleccionable	°C	16 - 30	16 - 30	16 - 30		
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70	70	74		
	Presión sonora	dB(A)	65	65	64		
	Caudal de aire	m³/h	4000	4000	5600		
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24		
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC		
	Tipo/Carga	R32/Kg	2,40	2,40	3,20		
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24	24		
DIMENSIONES Y PESO							
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	700x200x506	700x200x506	700x245x750		
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	860x285x540	860x285x540	925x298x850		
	Peso neto	Kg	16,9/19,8	16,6/19,8	24,4/29		
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	946x810x410	946x810x410	980x975x375		
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1090x885x500	1090x885x500	1145x1080x500		
	Peso neto	Kg	66,9/71,5	66,9/71,5	92/107		
CONEXIONES							
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"		
	Longitud max.	m	50	50	75		
	Desnivel max.	m	25	25	30		
Conexiones eléctricas	Alimentación exterior	mm	2 x 4 + T	2 x 4 + T	4 x 6 + T		
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T		
PVP (CH)	€	3.317€	3.350€	4.375€			

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



ADMIRA PLUS NEW

Quattro conducto

10,5kW (3PH)

14kW (3PH)

A⁺⁺
SEER

A⁺
SCOP

A⁺⁺⁺
SCOP
Winter

- Posibilidad de instalación horizontal y vertical (según modelo).
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Máxima potencia en mínimo espacio exterior.
- Muy silencioso.



Protección Golden Fin

Flexibilidad en la instalación (según modelo)

Contacto ON/OFF y alarma

Altura reducida

Bomba de condensados

Control cableado con programación semanal

Doble posición de retorno

Gran longitud de instalación

		4x INT.		HTW-4D105ADM2R32WFT3 HTW-DI-026ADM2R32-WF HTW-UOT3-140ADM2R32 8435483857940		HTW-4D140ADM2R32WFT3 HTW-DI-035ADM2R32-WF HTW-UOT3-140ADM2R32 8435483858503	
MODELO	EXT						
CÓDIGO EAN							
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	380-415V (3 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior					
RENDIMIENTO							
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	10,5 (2,73~11,73)		14 (3,52~15,83)		
		Btu/h	36000 (9300~40000)		48000 (12000~54000)		
	SEER	W/W	6,1		6,1		
	Clasificación energética	Frío	A++		A++		
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	11,72 (2,78~12,84)		16,12 (4,11~17,59)		
		Btu/h	40000 (9500~43800)		55000 (14000~60000)		
	SCOP	W/W	4,0		4,0		
	Clasificación energética	Calor	A+		A+		
CARACTERÍSTICAS							
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	52		52		
	Presión sonora	dB(A)	35/33/31		35/33/31		
	Caudal de aire	m³/h	620/540/450		660/570/470		
	Rango de temp. seleccionable	°C	16 - 30		16 - 30		
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70		73		
	Presión sonora	dB(A)	65		64,5		
	Caudal de aire	m³/h	4000		5600		
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24		-15~50 / -20~24		
Refrigerante	Compresor	-	GMCC		GMCC		
	Tipo/Carga	R32/Kg	2,4		2,9		
	Carga adicional > 5 m	g/m	24		24		
DIMENSIONES Y PESO							
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	700x200x506		700x200x506		
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	860x285x540		860x285x540		
	Peso neto	Kg	16,9/19,8		16,6/19,8		
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	946x410x810		980x975x375		
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1090x500x885		1145x1080x500		
	Peso neto	Kg	80,5/85		90/105		
CONEXIONES							
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"		3/8" - 5/8"		
	Longitud max.	m	75		75		
	Desnivel max.	m	30		30		
Conexiones eléctricas	Alimentación exterior	mm	4 x 4 + T		4 x 6 + T		
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T		3 x 1,5 + T		
PVP (CH)	€	4.623€		4.667€			

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





ADMIRA PLUS NEW

Cassette

2,6kW | 3,5kW | 5,2kW | 7,1kW | 9kW | 10,5kW | 12kW | 14kW | 10,5kW (3PH)
14kW (3PH) | 16kW (3PH)

- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Control independiente de lamas (según modelo).
- Contacto On | Off para tarjetas.
- 2 tamaños 60x60 | 90x90.

MODELO	INT.	HTW-C6-026ADM2R32-WF	HTW-C6-035ADM2R32-WF	HTW-C6-052ADM2R32-WF	HTW-C9-071ADM2R32-WF
	PANEL	HTW-C6I-026ADM2R32WF	HTW-C6I-035ADM2R32WF	HTW-C6I-052ADM2R32WF	HTW-C9I-071ADM2R32WF
	EXT.	HTW-C6PV-ADM2R32	HTW-C6PV-ADM2R32	HTW-C6PV-ADM2R32	HTW-C9P-ADM2R32
		HTW-UO-026ADM2R32	HTW-UO-035ADM2R32	HTW-UO-052ADM2R32	HTW-UO-071ADM2R32
CÓDIGO EAN		8435483863576	8435483857711	8435483857728	8435483857735

Alimentación / Conexión V, FHz 220-240V (1 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior

RENDIMIENTO

		kW	2,6 (0,35~3,82)	3,5 (0,53~3,91)	5,2 (1,32~6,16)	7,1 (3,29~7,91)
Capacidad refrigeración	Capacidad	Btu/h	9000 (1200~13000)	12000 (1800~13334)	18000 (4500~21000)	24000 (11250~27000)
	Consumo	W	720 (135~1182)	1164 (155~1465)	1580 (360~2130)	2320 (780~2750)
	SEER	W/W	6,5	6,5	6,5	6,3
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	2,93 (0,94~3,48)	3,81 (1,00~4,47)	6,01 (1,50~6,31)	7,62 (2,79~8,5)
	Consumo	Btu/h	10000 (3200~11877)	13000 (1600~15241)	20500 (5100~21500)	26000 (9500~29000)
	Consumo	W	850 (290~852)	1285 (302~1423)	1615 (500~1850)	1900 (610~2300)
	SCOP	W/W	4,1	4,1	4,1	4,1
Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+	

CARACTERÍSTICAS

Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	55	55	59	59
	Presión sonora	dB(A)	40/37/34	42/38,5/31,5/25,5	44/41/31,5/25	45/42,5/37/27,5
	Caudal de aire	m³/h	500/460/400	620/520/300	660/540/300	1247/1118/992
	Control independiente de lamas (vane)	-	Sí	Sí	Sí	No
Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30	16~30	
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	53	55,5	59	60
	Presión sonora	dB(A)	62	62	62	68
	Caudal de aire	m³/h	2200	2200	2100	3500
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg	0,65	0,71	1,15	1,40
	Carga adicional > 5 m	g/m	12	12	12	24

DIMENSIONES Y PESO

Unidad interior	Dim. netas cassette (AnxAlxPr)	mm	570x245x570	570x245x570	570x245x570	830x205x830
	Dim. brutas cassette (AnxAlxPr)	mm	715x295x640	715x295x640	715x295x640	910x250x910
	Dim. netas panel (AnxAlxPr)	mm	620x50x620	620x50x620	620x50x620	950x55x950
	Dim. brutas panel (AnxAlxPr)	mm	715x115x700	715x115x700	715x115x700	1035x90x1035
	Peso neto / bruto (cassette)	kg	16,1/18,8	16,1/18,8	16,2/19	21,6/25,4
	Peso neto / bruto (panel)	kg	2,7/4,3	2,7/4,3	2,7/4,3	6/9
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	765x555x303	765x555x303	805x554x330	890x673x342
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	887x610x337	887x610x337	915x615x370	995x740x398
	Peso neto / bruto	Kg	24,6/27	26,9/29	32,5/35,2	41,9/45,2

CONEXIONES

Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	25	25	30	50
	Desnivel max.	m	10	10	20	25
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm	2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 4 + T	2 x 4 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T

PVP (CH)	€	1.229€	1.361€	1.565€	1.939€
----------	---	--------	--------	--------	--------

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



Protección Golden Fin



Función I Feel



Bomba de condensados



Temporizador 24h



Contacto ON/OFF y alarma



Control remoto

MODELO	INT.	HTW-C9-090ADM2R32-WF	HTW-C9-105ADM2R32-WF	HTW-C9-120ADM2R32-WF	HTW-C9-140ADM2R32-WF	
	PANEL	HTW-C9I-090ADM2R32WF	HTW-C9I-105ADM2R32WF	HTW-C9I-120ADM2R32WF	HTW-C9I-140ADM2R32WF	
EXT.		HTW-C9P-ADM2R32	HTW-C9P-ADM2R32	HTW-C9P-ADM2R32	HTW-C9P-ADM2R32	
CÓDIGO EAN		HTW-UO-090ADM2R32	HTW-UO-105ADM2R32	HTW-UO-120ADM2R32	HTW-UO-140ADM2R32	
Alimentación / Conexión	V,Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior				
RENDIMIENTO						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	9 (2,23~9,38)	10,5 (2,70~11,43)	12 (2,93~12,31)	14 (3,52~15,83)
		Btu/h	30000 (7600~32000)	36000 (9200~39000)	42000 (10000~42000)	48000 (12000~54000)
	Consumo	W	2750 (190~3000)	3950 (900~4200)	4200 (680~4350)	4850 (810~5700)
	SEER	W/W	6,6	6,7	6,1	6,1
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	9,38 (2,70~9,73)	11,14 (2,78~12,30)	13,48 (3,37~14,07)	16,12 (4,20~17,00)
		Btu/h	32000 (9200~33200)	38000 (9500~42000)	46000 (11500~48000)	55000 (14000~58000)
	Consumo	W	2450 (430~2550)	3000 (800~3950)	3700 (750~4250)	4500 (910~5800)
	SCOP	W/W	4,2	4,0	4,0	4,0
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+
CARACTERÍSTICAS						
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	63	63	65	66
	Presión sonora	dB(A)	50,5/48/46/40	51/48/46/40	52,5/50/47,5/40	53/50,5/45/39
	Caudal de aire	m³/h	1700/1530/1300	1700/1530/1300	1900/1750/1600	1900/1750/1600
	Control independiente de lamas (vane)	-	No	No	No	No
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70	70	71	73
	Presión sonora	dB(A)	62	63	63	64
	Caudal de aire	m³/h	3800	4000	4000	5600
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg	1,80	2,40	2,80	2,90
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24	24	24
DIMENSIONES Y PESO						
Unidad interior	Dim. netas cassette (AnxAlxPr)	mm	830x245x830	830x245x830	830x287x830	830x287x830
	Dim. brutas cassette (AnxAlxPr)	mm	910x290x910	910x290x910	910x330x910	910x330x910
	Dim. netas panel (AnxAlxPr)	mm	950x55x950	950x55x950	950x55x950	950x55x950
	Dim. brutas panel (AnxAlxPr)	mm	1035x90x1035	1035x90x1035	1035x90x1035	1035x90x1035
	Peso neto / bruto (cassette)	kg	24,6/28,6	27,2/31,2	29,3/33,5	29,3/33,5
	Peso neto / bruto (panel)	kg	6/9	6/9	6/9	6/9
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	946x810x410	946x810x410	946x810x410	975x980x375
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1090x885x500	1090x885x500	1090x885x500	1080x1145x500
	Peso neto / bruto	Kg	51/55,7	66,9/71,5	71/75	82,5/97
CONEXIONES						
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	50	75	75	75
	Desnivel max.	m	25	30	30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm	2 x 4 + T	2 x 4 + T	2 x 6 + T	2 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	2.270€	2.716€	3.141€	3.565€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





A++ SEER **A+** SCOP **A+++** SCOP Warmer

ADMIRA PLUS **NEW**

Cassette 2,6kW 3,5kW 5,2kW 7,1kW 9kW 10,5kW 12kW 14kW **10,5kW (3PH)**
14kW (3PH) **16kW (3PH)**

- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Control independiente de lamas (según modelo).
- Contacto On | Off para tarjetas.
- 2 tamaños 60x60 | 90x90.



MODELO	INT.	HTW-C9T3-105ADM2R32W HTW-C9I-105ADM2R32WF	HTW-C9T3-140ADM2R32W HTW-C9I-140ADM2R32WF	HTW-C9T3-160ADM2R32W HTW-C9I-160ADM2R32WF
CÓDIGO EAN	PANEL	HTW-C9P-ADM2R32	HTW-C9P-ADM2R32	HTW-C9P-ADM2R32
	EXT.	HTW-UOT3-105ADM2R32	HTW-UOT3-140ADM2R32	HTW-UOT3-160ADM2R32
		8435483863484	8435483857780	8435483857797

Alimentación / Conexión **V,Hz** 380-415V (3 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior

RENDIMIENTO

		kW	10,5 (2,70~11,43)	14 (3,52~15,83)	16 (4,10~16,12)
Capacidad refrigeración	Capacidad	Btu/h	36000 (9200~39000)	48000 (12000~54000)	52000 (14000~57000)
	Consumo	W	4000 (890~4150)	4980 (810~6350)	5700 (1000~6250)
	SEER	W/W	6,4	6,1	6,1
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	11,14 (2,78~12,66)	16,12 (4,10~17,29)	18,17 (4,40~19,05)
	Consumo	W	3000 (780~4000)	4580 (900~5500)	5700 (1020~6350)
	SCOP	W/W	4,0	4,0	4,0
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+

CARACTERÍSTICAS

Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	63	66	66
	Presión sonora	dB(A)	51/48/46/40	51,5/49/46,5/38,5	53/50,5/45,5/40
	Caudal de aire	m³/h	1700/1530/1300	1900/1750/1600	2000/1850/1650
	Control independiente de lamas (vane)	-	No	No	No
Rango de temp. seleccionable		°C	16~30	16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70	73	75
	Presión sonora	dB(A)	63	64	65
	Caudal de aire	m³/h	4000	5600	5600
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg	2,40	2,90	3,20
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24	24

DIMENSIONES Y PESO

Unidad interior	Dim. netas cassette (AnxAlxPr)	mm	830x245x830	830x287x830	830x287x830
	Dim. brutas cassette (AnxAlxPr)	mm	910x290x910	910x330x910	910x330x910
	Dim. netas panel (AnxAlxPr)	mm	950x55x950	950x55x950	950x55x950
	Dim. brutas panel (AnxAlxPr)	mm	1035x90x1035	1035x90x1035	1035x90x1035
	Peso neto / bruto (cassette)	kg	27,2/31,2	29,3/33,5	29,3/33,5
Unidad exterior	Peso neto / bruto (panel)	kg	6/9	6/9	6/9
	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	946x810x410	975x980x375	975x980x375
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1090x1145x500	1080x1145x500	1080x1145x500
	Peso neto / bruto	Kg	80,5/85	90/105	92/107

CONEXIONES

Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	75	75	75
	Desnivel max.	m	30	30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm	4 x 4 + T	4 x 6 + T	4 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T

PVP (CH) € 2.981€ 3.565€ 3.835€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

- Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
- Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
- Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



ADMIRA PLUS NEW

Twin Cassette 5,2kW 7,1kW 10,5kW 14kW (3PH) 16kW (3PH)

- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Control independiente de lamas (según modelo).
- Contacto On | Off para tarjetas.
- 2 tamaños 60x60 | 90x90.



Control independiente de lamas 60x60



Protección Golden Fin



Función I Feel



Bomba de condensados



Temporizador 24h



Contacto ON/OFF y alarma



Control remoto

		HTW-2C6052ADM2R32-WF	HTW-2C6071ADM2R32-WF	HTW-2C6105ADM2R32-WF	HTW-2C9140ADM2R32WFT	HTW-2C9160ADM2R32WFT	
2x INT.		HTW-C61-026ADM2R32WF	HTW-C61-035ADM2R32WF	HTW-C61-052ADM2R32WF	HTW-C91-071ADM2R32WF	HTW-C91-090ADM2R32WF	
PANEL		HTW-C6PV-ADM2R32	HTW-C6PV-ADM2R32	HTW-C6PV-ADM2R32	HTW-C9P-ADM2R32	HTW-C9P-ADM2R32	
MODELO	EXT.	HTW-UO-071ADM2R32	HTW-UO-071ADM2R32	HTW-UO-105ADM2R32	HTW-UOT3-140ADM2R32	HTW-UOT3-160ADM2R32	
CÓDIGO EAN		8435483863354	8435483857957	8435483857964	8435483863361	8435483863378	
Alimentación / Conexión	V,FHz	220~240V (1 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior			380-415V (3 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior		
RENDIMIENTO							
Capacidad refrigeración	kW	5,2 (1,32~6,16)	7,1 (3,29~7,91)	10,5 (2,70~11,43)	14 (3,52~15,83)	16 (4,10~16,12)	
	Btu/h	18000 (4500~21000)	24000 (11250~27000)	36000 (9200~39000)	48000 (12000~54000)	52000 (14000~52000)	
SEER	W/W	6,5	6,3	6,7	6,1	6,1	
Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++	A++	
Capacidad calefacción	kW	6,01 (1,50~6,31)	7,62 (2,79~8,50)	11,14 (2,78~12,30)	16,12 (4,10~17,29)	18,17 (4,40~19,05)	
	Btu/h	20500 (5100~21500)	26000 (9500~29000)	38000 (9500~42000)	55000 (14000~59000)	62000 (15000~65000)	
SCOP	W/W	4,1	4,1	4,0	4,0	4,0	
Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+	A+	
CARACTERÍSTICAS							
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	55	55	59	59	
	Presión sonora	dB(A)	40/37/34	42/38,5/31,5/25,5	44/41/31,5/25	45/42,5/37/27,5	50,5/48/46/40
	Caudal de aire	m³/h	500/460/400	620/520/330	660/540/300	1247/1118/992	1700/1530/1300
	Control independiente de lamas (vane)	-	Si	Si	Si	No	No
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	59	68	70	73	75
	Presión sonora	dB(A)	62	60	63	64	65
	Caudal de aire	m³/h	3500	3500	4000	5600	5600
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC	
	Tipo/Carga	R32/Kg	1,40	1,40	2,40	2,90	3,00
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24	24	24	24
DIMENSIONES Y PESO							
Unidad interior	Dim. netas cassette (AnxAlxPr)	mm	570x245x570	570x245x570	570x245x570	830x205x830	830x245x830
	Dim. brutas cassette (AnxAlxPr)	mm	715x295x640	715x295x640	715x295x640	910x250x910	910x290x910
	Dim. netas panel (AnxAlxPr)	mm	620x50x620	620x50x620	620x50x620	950x50x950	950x50x950
	Dim. brutas panel (AnxAlxPr)	mm	715x115x700	715x115x700	715x115x700	1035x90x1035	1035x90x1035
	Peso neto / bruto (cassette)	kg	16,1/18,8	16,1/18,8	16,2/19	21,6/25,4	24,6/28,6
	Peso neto / bruto (panel)	kg	2,7/4,3	2,7/4,3	2,7/4,3	6/9	6/9
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	890x673x342	890x673x342	946x810x410	975x980x375	975x980x375
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	995x740x398	995x740x398	1090x885x500	1080x1145x500	1080x1145x500
	Peso neto / bruto	Kg	41,9/45,2	41,9/45,2	66,9/71,5	90/105	92/107
CONEXIONES							
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	50	50	75	75	75
	Desnivel max.	m	25	25	30	30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación exterior	mm	2 x 4 + T	2 x 4 + T	2 x 4 + T	4 x 6 + T	4 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	2.314€	2.336€	2.975€	4.094€	4.463€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





ADMIRA PLUS NEW

Triple Cassette 8kW 10,5kW 16kW (3PH)



- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Control independiente de lamas (según modelo).
- Contacto On | Off para tarjetas.



		HTW-3C6080ADM2R32-WF HTW-C6I-026ADM2R32WF HTW-C6PV-ADM2R32 HTW-UO-105ADM2R32	HTW-3C6105ADM2R32-WF HTW-C6I-035ADM2R32WF HTW-C6PV-ADM2R32 HTW-UO-105ADM2R32	HTW-3C9160ADM2R32T3W HTW-C6I-052ADM2R32WF HTW-C6PV-ADM2R32 HTW-UOT3-160ADM2R32
MODELO	3x INT. PANEL EXT.			
CÓDIGO EAN		8435483863606	8435483857971	8435483857988
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220~240V (1 Fase ~ 50Hz) / Unidad exterior	380-415V (3 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior	
RENDIMIENTO				
Capacidad refrigeración	kW	8,0 (1,00~10,20)	10,5 (2,70~11,43)	16 (4,10~16,12)
	Btu/h	27000 (3414~34822)	36000 (9200~39000)	53000 (14000~55000)
SEER	W/W	6,7	6,7	6,1
Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	kW	8,79 (0,84~10,11)	11,14 (2,78~12,30)	18,17 (4,40~19,05)
	Btu/h	30009 (2868~34515)	38000 (9500~42000)	62000 (15000~65000)
SCOP	W/W	4,0	4,0	4,0
Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+
CARACTERÍSTICAS				
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	55	55
	Presión sonora	dB(A)	40/37/34	42/38,5/31,5/25,5
	Caudal de aire	m³/h	500/460/400	620/520/300
	Control independiente de lamas (vane)	-	Sí	Sí
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70	70
	Presión sonora	dB(A)	63	63
	Caudal de aire	m³/h	4000	4000
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg	2,40	2,40
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24
DIMENSIONES Y PESO				
Unidad interior	Dim. netas cassette (AnxAlxPr)	mm	570x245x570	570x245x570
	Dim. brutas cassette (AnxAlxPr)	mm	715x295x640	715x295x640
	Dim. netas panel (AnxAlxPr)	mm	620x50x620	620x50x620
	Dim. brutas panel (AnxAlxPr)	mm	715x115x700	715x115x700
	Peso neto / bruto (cassette)	kg	16,1/18,8	16,1/18,8
	Peso neto / bruto (panel)	kg	2,7/4,3	2,7/4,3
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	946x810x410	946x810x410
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1090x885x500	1090x885x500
	Peso neto / bruto	Kg	66,9/71,5	92/107
CONEXIONES				
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	75	75
	Desnivel max.	m	30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación exterior	mm	2 x 4 + T	4 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	3.482€	3.515€	4.590€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



ADMIRA PLUS NEW

Quattro Cassette 10,5kW (3PH) 14kW (3PH)



- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.
- Control independiente de lamas (según modelo).
- Contacto On | Off para tarjetas.



		HTW-4C6105ADM2R32T3W HTW-C6I-026ADM2R32WF HTW-C6PV-ADM2R32 HTW-UOT3-140ADM2R32 8435483863613	HTW-4C6140ADM2R32T3W HTW-C6I-035ADM2R32WF HTW-C6PV-ADM2R32 HTW-UOT3-140ADM2R32 8435483857995
MODELO	4x INT. PANEL EXT.		
CÓDIGO EAN			
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	380-415V (3 Fase~ 50Hz) / Unidad exterior	
RENDIMIENTO			
Capacidad refrigeración	kW	10,5 (2,70~11,43)	14 (3,52~15,83)
	Btu/h	36000 (9200~39000)	48000 (12000~54000)
SEER	W/W	6,7	6,1
Clasificación energética	Frío	A++	A++
Capacidad calefacción	kW	11,14 (2,78~12,30)	16,12 (4,10~17,29)
	Btu/h	38000 (9500~42000)	55000 (14000~59000)
SCOP	W/W	4,0	4,0
Clasificación energética	Calor	A+	A+
CARACTERÍSTICAS			
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	55
	Presión sonora	dB(A)	40/37/34
	Caudal de aire	m³/h	500/460/400
	Control independiente de lamas (vane)	-	Sí
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70
	Presión sonora	dB(A)	63
	Caudal de aire	m³/h	4000
	Compresor	-	GMCC
Rango de temp. seleccionable	°C	-15~50 / -20~24	
Refrigerante	Tipo/Carga	R32/Kg	2,9
	Carga adicional > 5 m	g/m	24
DIMENSIONES Y PESO			
Unidad interior	Dim. netas cassette (AnxAlxPr)	mm	570x245x570
	Dim. brutas cassette (AnxAlxPr)	mm	715x295x640
	Dim. netas panel (AnxAlxPr)	mm	620x50x620
	Dim. brutas panel (AnxAlxPr)	mm	715x115x700
	Peso neto / bruto (cassette)	kg	16,1/18,8
	Peso neto / bruto (panel)	kg	2,7/4,3
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	975x980x375
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1080x1145x500
	Peso neto / bruto	Kg	90/105
CONEXIONES			
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	75
	Desnivel max.	m	30
Conexiones eléctricas	Alimentación exterior	mm	4 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	4.843€	4.887€

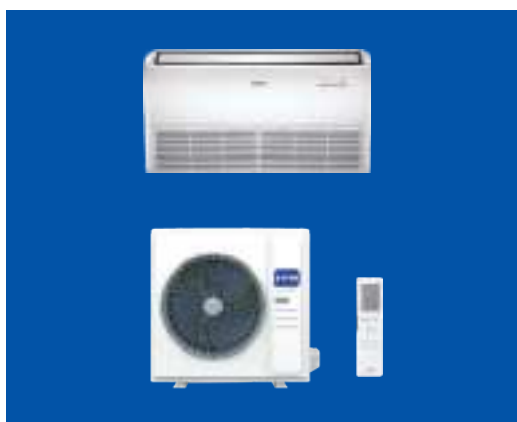
Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





ADMIRA PLUS

Suelo-techo

5,2kW 7,1kW 9kW 10,5kW 12kW 14kW 10,5kW (3PH)
14kW (3PH) 16kW (3PH)

- Unidad interior muy versátil.
- Elevado caudal de aire interior.
- 2 salidas de condensados.
- Fácil desmontaje y mantenimiento.

		HTW-CF-052ADM2R32	HTW-CF-071ADM2R32	HTW-CF-090ADM2R32	HTW-CF-105ADM2R32	HTW-CF-120ADM2R32	
MODELO	INT	HTW-CF-052ADM2R32	HTW-CF-071ADM2R32	HTW-CF-090ADM2R32	HTW-CF-105ADM2R32	HTW-CF-120ADM2R32	
	EXT	HTW-UO-052ADM2R32	HTW-UO-071ADM2R32	HTW-UO-090ADM2R32	HTW-UO-105ADM2R32	HTW-UO-120ADM2R32	
CÓDIGO EAN		8435483857803	8435483857810	8435483859876	8435483857827	8435483859869	
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220~240V (1 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior					
RENDIMIENTO							
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	5,2 (2,71~5,86)	7,1 (3,22~7,95)	9 (2,23~9,38)	10,5 (2,73~11,43)	12 (2,93~12,31)
		Btu/h	18000 (9250~20000)	24000 (10990~27100)	30000 (7600~32000)	36000 (9300~39000)	42000 (10000~42000)
	Consumo	W	1450 (670~2027)	2300 (750~2730)	2750 (190~3000)	3900 (900~4250)	4200 (680~4350)
	SEER	W/W	6,2	6,3	6,6	6,4	6,1
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	5,57 (2,42~6,30)	7,62 (2,72~8,50)	9,38 (2,70~9,73)	11,72 (2,78~12,78)	13,48 (3,37~14,07)
		Btu/h	19000 (8250~21500)	26000 (9280~29000)	32000 (9200~33200)	40000 (9600~43600)	46000 (11500~48000)
	Consumo	W	1500 (540~1640)	1980 (650~2940)	2450 (430~2550)	3350 (800~3950)	3700 (750~4250)
	SCOP	W/W	4,0	4,1	4,2	4,1	4,0
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+	A+
CARACTERÍSTICAS							
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	57	55	64	64	67
	Presión sonora	dB(A)	44/41/37/24	49,5/45,5/36,5/22,5	51,5/48/45/39	51,5/48/45/39	53/49/42,5/36
	Caudal de aire	m³/h	958/839/723	1192/1023/853	1955/1728/1504	1955/1728/1504	2100/1850/1600
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30	16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	65	69	70	70	71
	Presión sonora	dB(A)	59	60,5	62	63	63
	Caudal de aire	m³/h	2100	3500	3800	4000	4000
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg	1,15	1,40	1,80	2,40	2,80
	Carga adicional > 5 m	g/m	12	24	24	24	24
DIMENSIONES Y PESO							
Unidad interior	Dim. netas (AnxAlxPr)	mm	1068x675x235	1068x675x235	1650x675x235	1650x675x235	1650x675x235
	Dim. brutas (AnxAlxPr)	mm	1145x755x318	1145x755x318	1725x755x318	1725x755x318	1725x755x318
	Peso neto	Kg	28/33,3	28/33,1	41,5/48	41,5/48	41,7/48,5
Unidad exterior	Dim. netas (AnxAlxPr)	mm	805x554x330	890x673x342	946x810x410	946x810x410	946x810x410
	Dim. brutas (AnxAlxPr)	mm	915x615x370	995x740x398	1090x885x500	1090x885x500	1090x885x500
	Peso neto	Kg	32,5/35,2	41,9/45,2	51/55,7	66,9/71,5	71,0/75,0
CONEXIONES							
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	1/4" - 1/2"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	30	50	50	75	75
	Desnivel max.	m	20	25	25	30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm	2 x 4 + T	2 x 4 + T	2 x 4 + T	2 x 4 + T	2 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5
Módulo wifi opcional				WIFIUFO			
PVP (CH)	€	1.680€	1.995€	2.568€	2.898€	3.350€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



Flujo de aire 3D

Contacto ON/OFF y alarma

Protección Golden Fin

Función I Feel

Temporizador 24h

Control remoto

MODELO	INT.	EXT.	NEW		NEW	
			HTW-CF-140ADM2R32	HTW-CFT3-105ADM2R32	HTW-CFT3-140ADM2R32	HTW-CFT3-160ADM2R32
			HTW-CFI-140ADM2R32	HTW-CFI-105ADM2R32	HTW-CFI-140ADM2R32	HTW-CFI-160ADM2R32
			HTW-UO-140ADM2R32	HTW-UOT3-105ADM2R32	HTW-UOT3-140ADM2R32	HTW-UOT3-160ADM2R32
CÓDIGO EAN			8435483857834	8435483863507	8435483857841	8435483857858
Alimentación / Conexión	V,F,Hz		220~240V (1 Fase ~ 50Hz) U.ext.	380~415 (3 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior		
RENDIMIENTO						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	14 (3,52~15,83)	10,5 (2,73~11,78)	14 (3,52~15,24)	16 (4,10~16,12)
		Btu/h	48000 (12000~54000)	36000 (9300~40200)	48000 (12000~52000)	52000 (14000~55000)
	Consumo	W	5000 (810~6350)	4000 (890~4300)	5000 (910~6200)	5900 (1100~6500)
	SEER	W/W	6,1	6,2	6,1	6,1
	Clasificación energética	Frío	A++	A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	16,12 (4,10~17,30)	11,72 (2,81~12,78)	16,12 (4,10~17,59)	18,17 (4,40~18,35)
		Btu/h	55000 (14000~59000)	40000 (9500~43600)	55000 (14000~60000)	62000 (15000~67000)
	Consumo	W	4750 (910~6050)	3350 (780~3950)	4800 (950~5950)	5950 (1120~6350)
	SCOP	W/W	4,0	4,0	4,0	4,0
	Clasificación energética	Calor	A+	A+	A+	A+
CARACTERÍSTICAS						
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	67	64	68	67
	Presión sonora	dB(A)	53/49/42,5/36	51/47,5/45/37	51/49/43/35	53/50/42/36
	Caudal de aire	m³/h	2100/1850/1600	1955/1728/1504	2100/1850/1600	2200/1950/1650
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30	16~30	16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	74	68	73	75
	Presión sonora	dB(A)	64	63	64	65
	Caudal de aire	m³/h	5600	4000	5600	5600
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg	2,90	2,40	2,90	3,20
	Carga adicional > 5 m	g/m	24	24	24	24
DIMENSIONES Y PESO						
Unidad interior	Dim. netas (AnxAlxPr)	mm	1650x675x235	1650x675x235	1650x675x235	1650x675x235
	Dim. brutas (AnxAlxPr)	mm	1725x755x318	1725x755x318	1725x755x318	1725x755x318
	Peso neto	Kg	41,7/48,5	41,5/48	41,7/48,5	42,3/49,2
Unidad exterior	Dim. netas (AnxAlxPr)	mm	980x975x375	946x810x410	980x975x375	980x975x375
	Dim. brutas (AnxAlxPr)	mm	1145x1080x500	1090x885x500	1145x1080x500	1145x1080x500
	Peso neto	Kg	82,5/97	80,5/85	90/105	107/121
CONEXIONES						
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"	3/8" - 5/8"
	Longitud max.	m	75	75	75	75
	Desnivel max.	m	30	30	30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm	2 x 6 + T	4 x 4 + T	4 x 6 + T	4 x 6 + T
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
Módulo wifi opcional			WIFIUFO			
PVP (CH)	€		3.708€	3.163€	3.708	3.995€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado





ADMIRA PLUS

Twin suelo-techo **10,5kW** **14kW (3PH)**



- Unidad interior muy versátil.
- Elevado caudal de aire interior.
- 2 salidas de condensados.
- Fácil desmontaje y mantenimiento.



Flujo de aire 3D



Contacto ON/OFF y alarma



Protección Golden Fin



Función I feel



Temporizador 24h



Control remoto

		2x INT.		HTW-2CF105ADM2R32 HTW-CFI-052ADM2R32 HTW-UO-105ADM2R32 8435483858008		HTW-2CF140ADM2R32T3 HTW-CFI-071ADM2R32 HTW-UOT3-140ADM2R32 8435483858015	
MODELO	EXT.						
CÓDIGO EAN							
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior		380-415 (3 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior			
RENDIMIENTO							
Capacidad refrigeración	kW	10,5 (2,73~11,43)		14 (3,52~15,24)			
	Btu/h	36000 (9300~39000)		48000 (12000~52000)			
SEER	W/W	6,4		6,1			
Clasificación energética	Frío	A++		A++			
Capacidad calefacción	kW	11,72 (2,78~12,78)		16,12 (4,10~17,59)			
	Btu/h	40000 (9600~43600)		55000 (14000~60000)			
SCOP	W/W	4,1		4,0			
Clasificación energética	Calor	A+		A+			
CARACTERÍSTICAS							
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A)	57		63		
	Presión sonora	dB(A)	44/41/37/24		49,5/45,5/36,5/22,5		
	Caudal de aire	m³/h	958/839/723		1192/1023/853		
	Rango de temp. seleccionable	°C	16~30		16~30		
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A)	70		73		
	Presión sonora	dB(A)	63		64		
	Caudal de aire	m³/h	4000		5600		
	Temp. de operación frío/calor	°C	-15~50 / -20~24		-15~50 / -20~24		
Refrigerante	Compresor	-	GMCC		GMCC		
	Tipo/Carga	R32/Kg	2,40		2,90		
	Carga adicional >5	g/m	24		24		
DIMENSIONES Y PESO							
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1068x235x675		1068x235x675		
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1145x318x755		1145x318x755		
	Peso neto	Kg	28/33,3		28/33,1		
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	946x810x410		980x975x375		
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1090x885x500		1145x1080x500		
	Peso neto	Kg	66,9/71,5		90/105		
CONEXIONES							
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg.	3/8" - 5/8"		3/8" - 5/8"		
	Longitud max.	m	75		75		
	Desnivel max.	m	30		30		
Conexiones eléctricas	Alimentación exterior	mm	2 x 4 + T		4 x 6 + T		
	Interconexión	mm	3 x 1,5 + T		3 x 1,5 + T		
Módulo wifi opcional		-			WIFIUFO		
PVP (CH)	€	3.207€		4.204€			

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



ADMIRA PLUS

Columna 14kW 14kW (3PH)



- Elevado caudal de aire.
- Incorpora la función Breeze away que evita el flujo de aire directo.
- Mando a distancia.



Protección Golden Fin

Función I feel

Control remoto

Auto-diagnóstico

Auto-restart

Función de desescarche

NEW

		HTW-FS-140ADM2 HTW-FSI-140ADM2	HTW-FST3-140ADM2 HTW-FSI-140ADM2
MODELO	INT. EXT.	HTW-UO-140ADM2R32	HTW-UOT3-140ADM2R32
CÓDIGO EAN		8435483863545	8435483857865
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior	380-415 (3 Fase ~ 50Hz) Unidad exterior
RENDIMIENTO			
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW 14 (3,52~15,24)	14 (11,73~14,66)
		Btu/h 48000 (12000~52000)	48000 (40000~50000)
	Consumo	W 5000 (910~6500)	4680 (2400~5100)
	SEER	W/W 6,0	6,1
Capacidad calefacción	Capacidad	kW 15,53 (4,11~17,59)	16,12 (8,21~18,76)
		Btu/h 53000 (14000~60000)	55000 (28000~64000)
	Consumo	W 4450 (950~6800)	4470 (3030~5220)
	SCOP	W/W 4,0	4,0
Clasificación energética	Frío	A++	A++
Clasificación energética	Calor	A+	A+
CARACTERÍSTICAS			
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A) 66	66
	Presión sonora	dB(A) 53,5/51,5/49,5/41	53,5/51,5/49,5/41
	Caudal de aire	m³/h 2080/1910/1745	2000/1910/1745
	Rango de temp. seleccionable	°C 16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A) 71	71
	Presión sonora	dB(A) 65	63
	Caudal de aire	m³/h 5600	7500
	Temp. de operación frío/calor	°C -15~-50/-20~24	-15~-50/-20~24
Refrigerante	Compresor	- GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/kg 2,90	2,90
	Carga adicional > 5 m	g/m 24	24
DIMENSIONES Y PESO			
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 600x1934x455	600x1934x455
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 755x2080x585	755x2080x585
	Peso neto / bruto	Kg 58,6/77,5	58,6/77,5
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 980x975x375	952x1333x415
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 1145x1080x500	1095x1480x495
	Peso neto / bruto	Kg 82,5/97	103,7/118,3
CONEXIONES			
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg. 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"
	Longitud max.	m 75	75
	Desnivel max.	m 30	30
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm 2 x 6 + T	4 x 6 + T
	Interconexión	mm 3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	3.796€	3.796€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





ADMIRA PLUS

Consola 1x1 **2,6kW** **3,5kW** **5,1kW**



- 4 entradas de aire y 2 salidas de aire para una climatización uniforme.
- Velocidad del ventilador ajustable.



NEW

MODELO	INT.	HTW-F-026ADM2R32	HTW-F-035ADM2R32	HTW-F-052ADM2R32
	EXT.	HTW-FI-026ADM2R32	HTW-FI-035ADM2R32	HTW-FI-046ADM2R32
CÓDIGO EAN		8435483863446	8435483857872	8435483857889
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
RENDIMIENTO				
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW 2,6 (0,35~3,82)	3,5 (0,76~4,25)	5,2 (2,64~5,57)
		Btu/h 9000 (1200~13000)	12000 (2600~14500)	17000 (9000~19000)
	Consumo	W 720 (135~1182)	1000 (170~1350)	1500 (650~1950)
	SEER	W/W 6,5	7,3	6,7
	Clasificación energética	Frío A++	A++	A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW 2,93 (0,99~3,48)	3,81 (0,45~4,69)	5,28 (2,20~6,30)
		Btu/h 10000 (3200~11877)	13000 (1550~16000)	18000 (7500~21500)
	Consumo	W 850 (290~852)	980 (150~1300)	1420 (600~1900)
	SCOP	W/W 4,1	4,0	4,0
	Clasificación energética	Calor A+	A+	A+
CARACTERÍSTICAS				
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A) 54	54	55
	Presión sonora	dB(A) 38/35/29	37/34/27/23	41/38/32/26
	Caudal de aire	m³/h 600/510/400	650/580/490	780/690/600
	Rango de temp. seleccionable	°C 16~30	16~30	16~30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A) 62	62	63
	Presión sonora	dB(A) 53	54	55
	Caudal de aire	m³/h 2200	2200	2100
	Temp. de operación frío/calor	°C -15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
Refrigerante	Compresor	-	GMCC	GMCC
	Tipo/Carga	R32/Kg 0,65	0,71	1,15
	Carga adicional > 5 m	g/m 12	12	12
DIMENSIONES Y PESO				
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 794x621x200	794x621x200	794x621x200
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 865x719x280	865x719x280	865x719x280
	Peso neto / bruto	Kg 14,9/18,8	14,9/18,8	14,9/18,8
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 765x555x303	765x555x303	805x554x330
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 887x610x337	887x610x337	915x615x370
	Peso neto / bruto	Kg 24,6/29	26,6/29	32,5/35,2
CONEXIONES				
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg. 1/4" - 3/8"	1/4" - 3/8"	1/4" - 1/2"
	Longitud max.	m 25	25	30
	Desnivel max.	m 10	10	20
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm con la comunicación	con la comunicación	con la comunicación
	Alimentación exterior	mm 2 x 2,5 + T	2 x 2,5 + T	2 x 4 + T
	Interconexión	mm 3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T	3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	1.107€	1.240€	1.455€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

- Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
- Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
- Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



INSPIRA

Consola 1x1 **3,5kW**



- 4 entradas de aire y 2 salidas de aire para una climatización uniforme.
- Velocidad del ventilador ajustable.



Protección Golden Fin Temporizador 24h Control remoto

MODELO	INT.	HTW-F-035INSPR32
	EXT.	HTW-FI-035INSPR32
CÓDIGO EAN		HTW-UO-035INSPR32 8435483836679
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)
RENDIMIENTO		
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW 3,5 (1,00~3,70)
		Btu/h 11600 (3410~12860)
	Consumo	W 1130 (290~1500)
	SEER	W/W 6,1
	Clasificación energética	Frío A++
Capacidad calefacción	Capacidad	kW 3,40 (1,00~3,80)
		Btu/h 11670 (3410~13000)
	Consumo	W 922 (290~1720)
	SCOP	W/W 4,0
	Clasificación energética	Calor A+
CARACTERÍSTICAS		
Unidad interior	Potencia sonora	dB(A) 52
	Presión sonora	dB(A) 42
	Caudal de aire	m³/h 650 / 620 / 570 / 540 / 520
	Rango de temp. seleccionable	°C 17-32 / 0-30
Unidad exterior	Potencia sonora	dB(A) 60
	Caudal de aire	m³/h 1900
	Temp. de operación frío/calor	°C -15-53 / -20-30
Refrigerante	Tipo/Carga	R32/Kg 0,55
	Carga adicional > 5 m	g/m 15
DIMENSIONES Y PESO		
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 700x600x215
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 775x725x280
	Peso neto / bruto	Kg 16 / 18
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 777x498x290
	Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm 818x520x325
	Peso neto / bruto	Kg 24 / 26
CONEXIONES		
Tubería frigorífica	Líquido - Gas	Pulg. 1/4" - 3/8"
	Longitud max.	m 25
	Desnivel max.	m 10
Conexiones eléctricas	Alimentación interior	mm con la comunicación
	Alimentación exterior	mm 2 x 2,5 + T
	Interconexión	mm 3 x 1,5 + T
PVP (CH)	€	1.118€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte Stock y Precio Actualizado



Accesorios



KIT CONECTA+

Conecta+

		CONECTA+	
CÓDIGO EAN		8435483835887	
Descripción		Placa multifunción	
PVP (CH)	€	55€	



MÓDULO WIFI

Módulo wifi USB para Admira /Admira Plus

	WIFIUFO	USBWIFI-C2460
CÓDIGO EAN	8435483837720	8435483837775
Descripción	Módulo wifi Admira para conducto, suelo-techo y cassette de 12K y 18K	Módulo wifi Admira para cassette Admira de 24K-60K
PVP (CH)	€ 66€	61€



KJR120N

Control cableado universal

	HTW-KJR120N
CÓDIGO EAN	8435483861404
Descripción	Control cableado para Admira Plus
PVP (CH)	€ 93€



HTW125BCEXT



HTW18BCMINI2



HTW24BCDECO

BOMBA DE CONDENSADOS

		HTW125BCEXT	HTW18BCMINI2	HTW24BCDECO	
CÓDIGO EAN		8435483816343	8435483816329	8435483816336	
Voltaje	V, Hz	230V / 50-60 Hz	100 - 230V/ 50-60 Hz	100 - 230V/ 50-60 Hz	
Altura de succión	m	-	2	-	
Altura de descarga	m	4	10	10	
Caudal	L/h	12,5	18	24	
Capacidad del depósito	L	1800	35	150	
Nivel sonoro	dB (A)	40	19	19	
Rendimiento del caudal (L/h) en función de la altura de elevación	0 metros	L/h	160	27	22
	2 metros	L/h	130	24	17
	4 metros	L/h	75	20	15
	6 metros	L/h	-	17	13
	8 metros	L/h	-	14	8
10 metros	L/h	-	11	6	
PVP (CH)	€	99€	88€	77€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado



R-32 UVC

PURE DUCT

Sistema de purificación para conductos

		HTW-PD2000	HTW-PD3000
CÓDIGO EAN		8435483829459	8435483829466
Alimentación eléctrica	V, F, HZ	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)	
RENDIMIENTO			
Consumo	W	18	24
CARACTERÍSTICAS			
Volumen	m³/h	2000	3000
Vida de la lámpara	h	10000	
DIMENSIONES Y PESO			
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	220x250x165	220x350x165
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	285x280x200	285x380x200
Peso neto / bruto	Kg	1,7 / 1,9	1,8 / 2
PVP (CH)	€	314€	391€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Luz UVC para conductos

Dispone de un doble sistema de esterilización por radiación UVC para desinfectar el aire gracias a la eliminación de virus y patógenos de una estancia.



Doble sistema de desinfección



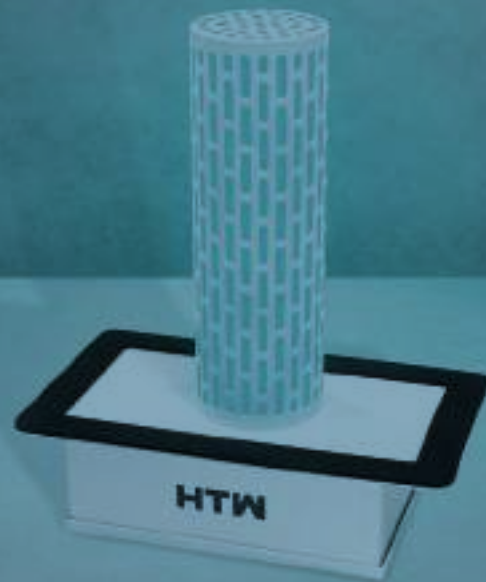
Sistema universal



Eliminación de virus y bacterias



Fácil control e instalación



Consulte Stock y Precio Actualizado



3 años garantía total



Serie Big Duct

Conducto de
alta presión



BIG DUCT IX54A NEW

Conducto de alta presión

19kW (3PH)

23kW (3PH)

- Hasta 250 Pa de presión estática.
- Gas ecológico R32.
- Programador semanal.
- Unidad exterior de descarga frontal.



Control cableado con programación semanal

		INT.	HTW-BD-19IX54AR32 HTW-DI-19IX54AR32 HTW-UO-19IX54AT3R32	HTW-BD-23IX54AR32 HTW-DI-23IX54AR32 HTW-UO-23IX54AT3R32
MODELO	EXT.			
CÓDIGO EAN			8435483854987	8435483855014
Alimentación eléctrica UI	V, F, Hz		220-240/50 (1 Fase~ 50Hz)	
Alimentación eléctrica UE	V, F, Hz		380-415/50 (3 Fases~ 50Hz)	
RENDIMIENTO				
Refrigeración	Capacidad	kW	19	23
		Btu/h	68200	76800
	Entrada de alimentación (UE)	kW	11,5	11,5
	EER	W/W	3	2,35
	SEER	W/W	6	5,82
Calefacción	Capacidad	kW	17	17
		Btu/h	58000	58000
	Entrada de alimentación (UE)	kW	4,9	4,9
	COP	W/W	3,75	3,45
	SCOP	W/W	3,90	3,90
CARACTERÍSTICAS				
Unidad interior	Presión sonora ¹	dB(A)	58/55/52	58/55/52
	Presión estática	Pa	0~250	0~250
	Caudal de aire	m³/h	4400/3900/3400	4400/3900/3400
Unidad exterior	Presión sonora	dB(A)	61	61
	Caudal de aire	m³/h	11500	11500
	Número de ventiladores	-	2	2
	Descarga	-	Frontal	Frontal
Refrigerante	Tipo de refrigerante/carga	Kg	R32 / 4,6	R32 / 4,6
	GWP	-	675	675
	TCO2Eq	-	3,105	3,105
Rango operativo	Refrigeración - Calefacción	°C	-15~50 / -20~24	-15~50 / -20~24
DIMENSIONES Y PESO				
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1400x420x858	1400x420x858
	Peso neto	Kg	84	84
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1100x1650x390	1100x1650x390
	Peso neto	Kg	140	140
CONEXIONES				
Tamaño de la tubería	Líquido - Gas	Pulg.	3/8 - 7/8	3/8 - 7/8
	Longitud total de la tubería	m	100	100
Desnivel	Entre UE-UI (UE plano sup.)	m	30	30
	Entre UE-UI (UE plano inf.)	m	30	30
PVP (CH)	€		5.840€	6.061€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





BIG DUCT IX56A NEW

Conducto de alta presión

28kW (3PH) 33,5kW (3PH) 40kW (3PH) 45kW (3PH) 56kW (3PH)

- Hasta 400 Pa de presión estática.
- Unidad exterior de descarga frontal en todas las potencias.
- Válvula de expansión en la unidad interior para mayor precisión.
- SEER mayor que 6 según el modelo.

R-410A

400Pa

inverter



Control cableado

MODELO	INT	HTW-BD-28IX56A	HTW-BD-33IX56A	HTW-BD-40IX56A	HTW-BD-45IX56A	HTW-BD-56IX56A	
	EXT	HTW-DI-28IX56A	HTW-DI-33IX56A	HTW-DI-40IX56A	HTW-DI-45IX56A	HTW-DI-56IX56A	
CÓDIGO EAN		HTW-UO-28IX56AT3	HTW-UO-33IX56AT3	HTW-UO-40IX56AT3	HTW-UO-45IX56AT3	HTW-UO-56IX56AT3	
Alimentación eléctrica UI	V, F, Hz	220-240/50 (1 Fase)					
Alimentación eléctrica UE	V, F, Hz	380-415V (3 Fases~ 50Hz)					
RENDIMIENTO							
Refrigeración ¹	Capacidad	kW	28	33,5	40	45	56
		Btu/h	95500	110900	136500	153500	191100
	Entrada de alimentación (UE)	kW	13,02	15,02	17,86	18,15	28
	EER	W/W	2,15	2,23	2,24	2,48	2,00
	SEER	W/W	5,94	6,35	6,19	6,05	5,93
Calefacción ²	Capacidad	kW	31,5	38	45	56	63
		Btu/h	107500	129700	153500	191100	215000
	COP	W/W	3,68	3,63	3,64	3,72	3,71
	SCOP	W/W	4,50	4,06	4,72	4,83	4,42
CARACTERÍSTICAS							
Unidad interior	Presión sonora ³	dB(A)	51/48/42	52/46/43	58/50/48	58/50/48	59/53/49
	Presión estática	Pa	200 (0-400)	200 (0-400)	300 (0-400)	300 (0-400)	300 (0-400)
	Caudal de aire	m ³ /h	4700/3447/2820	4700/3447/2820	7500/5500/4500	7500/5500/4500	8400/6160/5040
Unidad exterior	Presión sonora	dB(A)	60	61	59	60	61
	Caudal de aire	m ³ /h	1100	11300	12500	18500	18500
	Número de ventiladores	-	2	2	2	2	2
	Descarga	-	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal
Refrigerante	Tipo de refrigerante/carga	Kg	R410A / 6,5	R410A / 8	R410A / 7,4	R410A / 8	R410A / 8,5
	GWP	-	2088	2088	2088	2088	2088
	TCO2Eq	-	13,572	16,704	15,4512	16,704	17,748
Rango operativo	Refrigeración - Calefacción	°C	-5~48 / -20~24	-5~48 / -20~24	-15~55 / -30~30	-15~55 / -30~30	-15~55 / -30~30
DIMENSIONES Y PESO							
Unidad interior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1300x580x900	1300x580x900	1850x580x900	1850x580x900	1850x580x900
	Peso neto / bruto	Kg	125 / 150	128 / 153	166 / 204	166 / 204	170 / 208
Unidad exterior	Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1120x1558x528	1120x1558x528	1130x1760x445	1250x1760x445	1250x1760x445
	Peso neto / bruto	Kg	144 / 160	157 / 173	187 / 201	214 / 229	234 / 249
CONEXIONES							
Tamaño de la tubería	Líquido - Gas	Pulg.	1/2 - 7/8	1/2 - 1	1/2 - 1	5/8 - 1 1/8	5/8 - 1 1/8
	Longitud total de la tubería	m	50	50	60	60	60
Desnivel	Entre UE-UI (UE plano sup.)	m	25	25	30	30	30
	Entre UE-UI (UE plano inf.)	m	20	20	20	20	20
PVP (CH)	€	8.265	10.799€	13.003€	14.436€	16.309€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.

3 años garantía total



Gama Especializada

Soluciones
que se adaptan
a cualquier
necesidad.



W2

Equipo de ventana **3,5kW**

A⁺ SEER **A** SCOP

- La medición de temperatura se realiza donde se encuentra el mando a distancia.
- Oscilación vertical de las aletas para un mejor flujo del aire.
- Función deshumidificadora.
- Reduce la emisión de ruido en horario nocturno.



MODELO	HTW-WBC-035-W2		
CÓDIGO EAN	8435483829084		
Alimentación / Conexión	V, F, Hz	220-240V (1 Fase~ 50Hz)	
RENDIMIENTO			
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	3,5 (1,1- 4)
		Btu/h	12000 (3753-13648)
	Consumo	W	1020 (300-1520)
	SEER	W/W	5,8
	Clasificación energética	Frío	A+
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	3,5 (1,3-4,2)
		Btu/h	12000 (4436-14330)
	Consumo	W	970 (310-1520)
	SCOP	W/W	3,8
	Clasificación energética	Calor	A
CARACTERÍSTICAS			
Potencia sonora (H/M/L)	dB(A)	68/66/64	
Presión sonora (H/M/L)	dB(A)	58/56/54	
Caudal de aire (H/M/L)	m³/h	500/450/400	
Temperatura de operación	°C	-7~43	
Compresor	-	GMCC	
Refrigerante	Tipo	R32	
	Carga	kg	0,6
DIMENSIONES Y PESO			
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	660x429x691	
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	740x475x794	
Peso neto	kg	50	
Peso bruto	kg	54	
PVP (CH)	€	882€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

Nota:

1. Los valores de presión sonora se miden a 1 m. a través de una cámara semianecoica.
2. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas y deberán calcularse en función de las condiciones del propio sistema.
3. Rendimiento estacional según EN14825/ Rendimiento según EN14511.



UVC

Cortina de aire **1500mm**

- Gracias a su luz UVC elimina virus, bacterias y alérgenos.
- Larga vida útil.
- Mayor velocidad de aire.



UVC



Antibacterias y antivirus



Control remoto

MODELO	HTW-AC15-2500UVC		
CÓDIGO EAN	8435483829589		
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)	
POTENCIA			
Consumo (H/L)	W	330 / 300	
Consumo lámpara UVC	W	110	
RENDIMIENTO			
Volumen del aire interior	m³/h	1780	
Velocidad del aire	m/s	14,5	
Nivel sonoro (H/L)	dB(A)	54 / 52	
DIMENSIONES Y PESO			
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1500x217x205	
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1550x260x260	
Peso neto	kg	19,5	
Peso bruto	kg	21,5	
Altura de instalación (H/L)	m	3 / 2,3	
PVP (CH)	€	496€	



SA2

Cortina de aire **900mm 1200mm 1500mm 2000mm**

- Mayor volumen de aire alcanzado cada hora.
- Más silenciosa.
- Ofrece 2 velocidades de funcionamiento.



Carcasa de acero



Contacto ON/OFF



2 velocidades de ventilación



Control remoto

MODELO	HTW-AC9-1800SA2	HTW-AC12-2400SA2	HTW-AC15-3000SA2	HTW-AC20-4000SA2
CÓDIGO EAN	8435483843769	8435483843776	8435483844018	8435483843783
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
POTENCIA				
Consumo	W	150	180	220
RENDIMIENTO				
Volumen de aire	m³/h	1780-1200	2370-1800	2970-2200
Velocidad del aire	m/s	11	11	11
Nivel sonoro (H/L)*	dB(A)	43-40	44-41	46-42
Número de velocidades	-	2	2	2
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	900x200x215	1200x200x215	1500x200x215
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	960x250x270	1260x250x270	1560x250x270
Peso neto	kg	11,5	14,5	17,2
Peso bruto	kg	13	16,5	19,7
Altura de instalación (H/L)	m	3 / 2,3	3 / 2,3	3 / 2,3
PVP (CH)	€	287€	325€	408€
				551€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

*Medido a 3 m de distancia

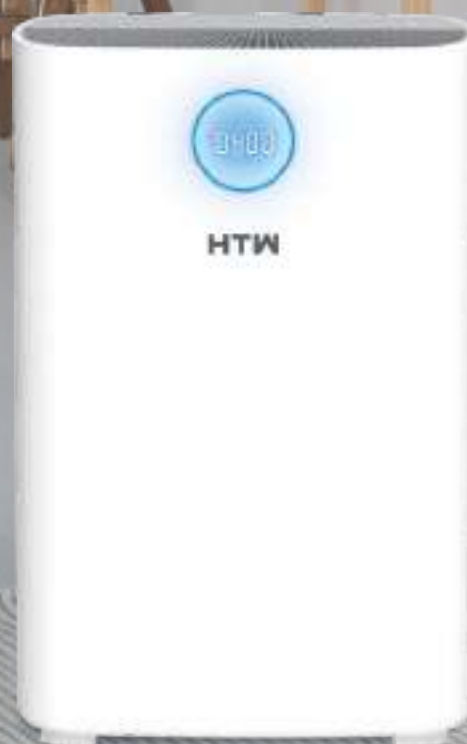
Consulte Stock y Precio Actualizado



3 años garantía total

Gama Portable

Confort, salud
y bienestar
a tu medida





R-290

P36

Aire acondicionado portátil



2kW

A EER



MODELO	HTW-PC-020P36		
CÓDIGO EAN	8435483844896		
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)	
RENDIMIENTO			
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2
	Consumo	W	785
	Corriente	A	3,5
	EER	W/W	2,6
	Clasificación energética	Frío	A
CARACTERÍSTICAS			
Potencia sonora	dB(A)	65	
Presión sonora	dB(A)	54	
Caudal de aire	m³/h	320	
Perímetro climatizado (dependiendo de las condiciones ambientales)	m²	10~16	
Temperatura de operación	°C	18-35	
Temperatura seleccionable	°C	16-31	
Capacidad de deshumidificación	L/24h	19,2	
Refrigerante	Tipo	-	R290
	Cantidad de carga	kg	0,14
DIMENSIONES Y PESO			
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	330x680x280	
Peso neto/ bruto	kg	19 / 21	
CONEXIONES			
Longitud / diámetro del tubo de evacuación	mm	1500 / 150	
PVP (CH)	€	342€	



R-290

P38

Aire acondicionado portátil



2,6kW

A EER



2,6kW

A COP



MODELO	HTW-PC-026P38	HTW-PB-026P38		
CÓDIGO EAN	8435483844902	8435483844919		
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
RENDIMIENTO				
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	2,6	2,6
	Consumo	W	1000	1000
	Corriente	A	4,5	4,5
	EER	W/W	2,6	2,6
	Clasificación energética	Frío	A	A
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	-	2,4
	Consumo	W	-	1043
	Corriente	A	-	4,7
	COP	W/W	-	2,3
	Clasificación energética	Calor	-	A
CARACTERÍSTICAS				
Potencia sonora	dB(A)	65	65	
Presión sonora	dB(A)	55	55	
Caudal de aire	m³/h	320	320	
Perímetro climatizado (dependiendo de las condiciones ambientales)	m²	12~18	12~18	
Temperatura de operación	°C	18-35	18-35	
Temperatura seleccionable	°C	16-31	16-31	
Capacidad de deshumidificación	L/24h	28,8	28,8	
Refrigerante	Tipo	-	R290	R290
	Cantidad de carga	kg	0,16	0,16
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	330x680x280	330x680x280	
Peso neto/ bruto	kg	20 / 22	20 / 22	
CONEXIONES				
Longitud / diámetro del tubo de evacuación	mm	1500 / 150	1500 / 150	
PVP (CH)	€	375€	424€	



Consulte Stock y Precio Actualizado

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

P39

Aire acondicionado portátil

- Modo frío y calor.
- Mayor capacidad de deshumidificación.



3,5kW 3,5kW

A EER **A** COP



MODELO	HTW-PC-035P39	HTW-PB-035P39		
CÓDIGO EAN	8435483845565	8435483845572		
Alimentación eléctrica	V, F, Hz 220-240V (1 Fase ~ 50Hz)			
RENDIMIENTO				
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	3,5	3,5
	Consumo	W	1345	1345
	Corriente	A	6	6
	EER	W/W	2,6	2,6
	Clasificación energética	Frío	A	A
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	—	3,2
	Consumo	W	—	1391
	Corriente	A	—	6,3
	COP	W/W	—	2,3
	Clasificación energética	Calor	—	A
CARACTERÍSTICAS				
Potencia sonora	dB(A)	65	65	
Presión sonora	dB(A)	55	55	
Caudal de aire	m³/h	300	300	
Perímetro climatizado (dependiendo de las condiciones ambientales)	m²	14~20	14~20	
Temperatura de operación	°C	18-35	18-35	
Temperatura seleccionable	°C	16-31	16-31	
Capacidad de deshumidificación	L/24h	36	36	
Refrigerante	Tipo	—	R290	R290
	Cantidad de carga	kg	0,215	0,215
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	355x807x330	355x807x330	
Peso neto / bruto	kg	24 / 26	24 / 26	
CONEXIONES				
Longitud / diámetro del tubo de evacuación	mm	1500 / 165	1500 / 165	
PVP (CH)	€	529€	551€	

- Fácil de transportar
- LED
- Fácil instalación y mantenimiento
- Deshumidificador
- Auto-restart
- Kit de ventana incluido
- Modo frío / calor
- Temporizador 24h
- Control remoto
- R-290**

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



P39: Climatiza y deshumidifica cualquier lugar.

El aire acondicionado portátil P39 ofrece una solución completa para tu confort climático. Con capacidades tanto de frío como de calor, junto con su función de deshumidificación, el P39 garantiza un ambiente óptimo en cualquier estación del año. Su uso del gas R290 lo hace ecológico, mientras que su diseño compacto y ruedas facilitan su transporte y colocación en cualquier lugar.



Consulte Stock y Precio Actualizado



A3

Deshumidificador

10L 12L 16L 20L 30L 50L

- Diseño compacto.
- Nivel de humedad ajustable.



MODELO	HTWD010A3	HTWD012A3	HTWD016A3
CÓDIGO EAN	8435483849501	8435483849518	8435483843608
Alimentación eléctrica	V, F, Hz 220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
Tipo de control	Electrónico		
RENDIMIENTO			
Capacidad de deshumidificación	L/24h 10	12	16
Consumo	W 280	280	300
Corriente	A 1,4	1,4	1,5
CARACTERÍSTICAS			
Potencia sonora	dB(A) 52	52	52
Presión sonora	dB(A) 42	42	42
Caudal de aire	m³/h 150	150	150
Capacidad depósito de agua	L 2	2	2
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290
Cantidad de carga	kg 0,045	0,045	0,045
APLICACIÓN			
Humedad relativa	% 30-90	30-90	30-90
Temperatura ambiente de operación	°C 5-35	5-35	5-35
Área de aplicación	m² 14~20	16~26	20~30
DIMENSIONES Y PESO			
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 276x480x185	276x480x185	276x480x185
Peso neto / bruto	kg 9,5 / 10,2	10,6 / 11,2	11 / 11,5
PVP (CH)	€ 160€	176€	220€



A3

Deshumidificador

10L 12L 16L 20L 30L 50L

- Oscilación vertical de las aletas para un mejor flujo del aire.
- Función de secado de ropa.



MODELO	HTWD020A3	HTWD030A3	HTWD050A3
CÓDIGO EAN	8435483843615	8435483849549	8435483849822
Alimentación eléctrica	V, F, Hz 220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
Tipo de control	Electrónico		
RENDIMIENTO			
Capacidad de deshumidificación	L/24h 20	30	50
Consumo	W 350	580	630
Corriente	A 2	2,7	3
CARACTERÍSTICAS			
Potencia sonora	dB(A) 60	62	64
Presión sonora	dB(A) 50	52	54
Caudal de aire	m³/h 200	200	200
Capacidad depósito de agua	L 6	6	6
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290
Cantidad de carga	kg 0,05	0,09	0,145
APLICACIÓN			
Humedad relativa	% 30-90	30-90	30-90
Temperatura ambiente de operación	°C 5-35	5-35	5-35
Área de aplicación	m² 20~30	25~35	30~50
DIMENSIONES Y PESO			
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 351x588x234	351x588x234	351x588x234
Peso neto / bruto	kg 16 / 17	16,5 / 17,5	17 / 18
PVP (CH)	€ 253€	342€	408€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

CUBE / DUST CUBE

Purificador de aire **120 CADR**

- Más silencioso.
- Mayor purificación gracias a su luz UVC*.
- Modo nocturno.



MODELO	HTWPUR14CUBE		HTWPUR14DUSTCUBE	
CÓDIGO EAN	8435483827813		8435483827806	
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
RENDIMIENTO				
CADR	m³/h	120	120	
Consumo	W	30	38	
CARACTERÍSTICAS				
Presión sonora	dB(A)	≤55	≤55	
Sistema de purificación	-	Pre-filtro + Filtro HEPA + Carbón activo	Pre-filtro + Filtro HEPA + Carbón activo + Luz UVC	
Sensores	-	-	Partículas	
Área de aplicación	Buena ventilación (cumple el RITE)	m²	14~27	14~27
	Ventilación normal	m²	10~15	6~10
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	210x321x210	210x321x210	
Peso neto / bruto	kg	2,7 / 3,7	2,7 / 3,7	
PVP (CH)	€	88€	99€	

* Sólo disponible en el modelo Dust Cube (HTWPUR14DUSTCUBE)



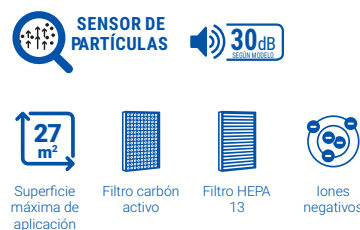
CLEAN

Purificador de aire **220 CADR**

- Purificación con iones negativos.
- Mayor cantidad de aire purificado por hora.



MODELO	HTWPUR27CLEAN			
CÓDIGO EAN	8435483827875			
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
RENDIMIENTO				
CADR	m³/h	220		
Consumo	W	50		
CARACTERÍSTICAS				
Presión sonora	dB(A)	35 / 60		
Sistema de purificación	-	Filtro HEPA + Carbón activo + Iones negativos		
Sensores	-	Partículas		
Área de aplicación	Buena ventilación (cumple el RITE)	m²	14~27	
	Ventilación normal	m²	8~15	
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	375x500x172		
Peso neto / bruto	kg	5,7 / 7		
PVP (CH)	€	132€		



Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.





SPACE

Purificador de aire **260 CADR** **360 CADR** **510 CADR**

- Hasta 6 sistemas de purificación trabajando conjuntamente.
- Purifica áreas de hasta 107m².
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.



MODELO	HTWPUR24SPA	HTWPUR36SPA	HTWPUR60SPA	
CÓDIGO EAN	8435483827844	8435483827837	8435483827820	
Alimentación eléctrica	V, F, Hz 220-240V (1 Fase ~ 50Hz)			
RENDIMIENTO				
CADR	m ³ /h 260	360	510	
Consumo	W 23	33	66	
CARACTERÍSTICAS				
Presión sonora	dB(A) ≤58	≤58	≤65	
Sistema de purificación	Pre-filtro + Filtro HEPA de alta eficiencia + Carbón activo + Luz UVC + Filtro fotocatalizador + Función anión			
Sensores	Partículas + Humedad Relativa + Temperatura + Noche			
Área de aplicación	Buena ventilación (cumple el RITE)	m ² 25~44	44~75	75~107
	Ventilación normal	m ² 14~25	28~48	42~73
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 347x535x175	410x635x210	460x710x230	
Peso neto / bruto	kg 5,2 / 7,2	7 / 8,8	10 / 13	
PVP (CH)	€ 198€	242€	336€	



SPACE PLUS

Purificador de aire **360 CADR** **510 CADR**

- Reduce la emisión de ruido en horario nocturno.
- Medidor de CO₂.
- Wifi incluido compatible con Google Home y Alexa.



	HTWPUR36SPAPL	HTWPUR60SPAPL	
CÓDIGO EAN	8435483835788	8435483831667	
Alimentación eléctrica	V, F, Hz 220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
RENDIMIENTO			
CADR	m ³ /h 360	510	
Consumo	W 33	66	
CARACTERÍSTICAS			
Presión sonora	dB(A) ≤58	≤65	
Sistema de purificación	Pre-filtro + Filtro HEPA de alta eficiencia + Carbón activado + Luz UVC + Filtro fotocatalizador + Función anión		
Sensores	Noche + Partículas + Humedad Relativa + Temperatura + CO ₂		
Área de aplicación	Buena ventilación (cumple el RITE)	m ² 28~48	42~73
	Ventilación normal	m ² 25~43	35~61
DIMENSIONES Y PESO			
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm 410x635x210	460x710x230	
Peso neto / bruto	kg 7 / 8,8	10 / 13	
PVP (CH)	€ 336€	424€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado

Accesorios

KIT DE VENTANA

Accesorio para aire acondicionado portátil



		HTWKVP3A
CÓDIGO EAN		8435483853546
Longitud máxima	m	4
Anchura máxima	cm	40
Color	-	Bianco
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	220x330x70
Peso neto	Kg	0,4
PVP (CH)	€	18€

Múltiples aplicaciones

Fácil de usar

Material resistente y duradero

Lavable Y funcional

FILTROS

Accesorios para purificadores



	DESCRIPCIÓN DEL FILTRO	PVP (CH)
HTWFILCUBE 8435483829527	Filtro 3 en 1 para purificador Cube y Dust Cube	44€
HTWFIL27CLEAN 8435483829480	Filtro HEPA 13 + Carbón activo para purificador Clean	55€
HTWFIL24SPA 8435483829510	Filtro HEPA 13 + Carbón activo para purificador Space y Space Plus 24	61€
HTWFIL36SPA 8435483829503	Filtro HEPA 13 + Carbón activo para purificador Space y Space Plus 36	66€
HTWFIL60SPA 8435483829497	Filtro HEPA 13 + Carbón activo para purificador Space y Space Plus 60	88€

Filtro HEPA 13
99,97%
eliminación de virus y bacterias hasta 0,3 µm

Filtro Carbón Activo
95%
Elimina y retiene olores, inhibe el crecimiento y difusión de bacterias

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

ECO-THERMAL

La solución térmica completa

- Amplia gama de potencias desde 4 hasta 30 kW
- Alta eficiencia y ahorro de energía
- Smart Grid para una red inteligente
- Soluciones Monoblock, Biblock mural y Biblock integrado





BASIC NEO

Bomba de calor para piscinas

7kW 9kW 14kW 17kW 21kW

13*
*Según modelo

- Coeficiente de rendimiento (COP) excepcionalmente alto.
- Intercambiador de calor de titanio con aislamiento térmico.
- Wifi incluido.



Amplio rango de funcionamiento Intercambiador de titanio Diseño compacto Temporizador 24h Control cableado

MODELO		HTW-BP07MDA	HTW-BP09MDA	HTW-BP14MDA	HTW-BP17MDA	HTW-BP21MDA	
CÓDIGO EAN		8435483851504	8435483851528	8435483851542	8435483851566	8435483851580	
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)					
RENDIMIENTO							
Capacidad calefacción ⁽¹⁾	Potencia total	kW	1,2~4,8	1,55~6,50	2,72~10,12	3,32~12,35	3,57~14,92
	Potencia absorbida	kW	0,17~1,06	0,22~1,46	0,40~2,29	0,50~2,83	0,53~3,27
	COP		4,50~7,21	4,45~7,12	4,41~6,84	4,37~6,70	4,59~6,77
Capacidad calefacción ⁽²⁾	Potencia total	kW	1,5~6,9	1,84~8,92	3,23~13,60	4,09~16,53	4,56~20,54
	Potencia absorbida	kW	0,12~1,22	0,14~1,58	0,25~2,45	0,31~3,06	0,35~3,52
	COP		5,65~13,55	5,63~13,27	5,54~13,16	5,4~13,05	5,72~13,10
Capacidad refrigeración ⁽³⁾	Potencia total	kW	1,6~3,6	1,75~4,46	3,04~7,48	3,71~9,12	4,09~10,35
	Potencia absorbida	kW	0,24~0,88	0,26~1,10	0,46~1,88	0,56~2,39	0,61~2,63
	EER		4,08~6,73	4,05~6,78	3,97~6,68	3,82~6,66	3,94~6,73
Volumen de piscina recomendado	m³	15~30	20~40	30~60	40~70	60~90	
CARACTERÍSTICAS							
Velocidad del ventilador	rpm	400~1000					
Consumo máximo	kW	1,44	1,80	2,94	3,67	4,22	
Intensidad máxima	A	6,32	7,83	12,78	15,96	18,35	
Tipo de compresor		DC Rotary Inverter	DC Rotary Inverter	DC Rotary Inverter	DC Rotary Inverter	DC Rotary Inverter	
Tipo de gas		R32					
Carga de gas	Kg	0,30	0,40	0,55	0,60	0,70	
Grado de protección eléctrica		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	
Caudal de agua	m³/h	2~4	3~5	5~7	6~8	7~9	
Pérdida de carga	bar	0,16	0,17	0,18	0,19	0,20	
Conexiones hidráulicas	Entrada / Salida	"	1½	1½	1½	1½	
Presión sonora	a 1 metro	dB(A)	34,3~42,1	35,1~43,2	36,2~44,3	37,1~45,4	38,3~48,7
	a 4 metros	dB(A)	26,4~34,8	26,4~35,3	28,8~37,1	29,2~39,6	30,3~40,2
	a 10 metros	dB(A)	18,1~26,2	18,5~27,8	20,8~28,6	22,0~30,7	23,2~32,2
RANGO DE TEMPERATURAS LÍMITE PARA FUNCIONAMIENTO							
Rango de temperaturas	Min / Max.	°C	-5~43	-5~43	-5~43	-5~43	-5~43
DIMENSIONES Y PESO							
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	710x333x515	710x333x515	862x365x660	862x365x660	990x395x660	
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	810x360x645	810x360x645	950x385x785	950x385x785	1075x410x785	
Peso neto	Kg	30	35	40	45	52	
Peso bruto	Kg	36	41	46	52	60	
PVP (CH)	€	1.796€	1.928€	2.259€	2.479€	3.504€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

* dependiendo del modelo y de las condiciones.

(1) Aire a 15°C / agua a 26°C; humedad 70%.

(2) Aire a 26°C / agua a 26°C; humedad 80%.

(3) Aire a 35°C / agua a 28°C; humedad 80%.



Consulte Stock y Precio Actualizado



LION

Bomba de calor para piscinas

7kW 11kW 16kW 19kW

12,5*
*Según modelo

- COP's superiores a 12.
- Compresor DC Inverter.
- Ventilador DC Inverter.
- Intercambiador de calor de titanio.



Amplio rango de funcionamiento Intercambiador de titanio Diseño compacto Función de desescarche rápido Auto-diagnostico Temporizador 24h Instalación en cascada Control cableado

MODELO		HTW-SWP-O-070LIO	HTW-SWP-O-110LIO	HTW-SWP-O-160LIO	HTW-SWP-O-190LIO	
CÓDIGO EAN		8435483817326	8435483817319	8435483817302	8435483817371	
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)				
RENDIMIENTO						
Ambiente 27°C / Agua 26°C / Humedad 80%						
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	1,82 ~ 7,24	1,97 ~ 11,66	3,25 ~ 16,00	3,50 ~ 18,70
		Btu	6210 ~ 24700	6698 ~ 39644	11050 ~ 54400	11900 ~ 63580
	Consumo	kW	0,15 ~ 1,28	0,16 ~ 2,00	0,30 ~ 2,91	0,32 ~ 3,65
	COP	-	5,66 ~ 12,13	5,84 ~ 12,57	5,50 ~ 10,83	5,12 ~ 10,94
Ambiente 15°C / Agua 26°C / Humedad 70%						
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	1,39 ~ 5,64	1,79 ~ 8,62	2,55 ~ 12,60	2,55 ~ 14,00
		Btu	4740 ~ 19240	6086 ~ 29308	8670 ~ 42840	8670 ~ 47600
	Consumo	kW	0,24 ~ 1,28	0,29 ~ 1,91	0,44 ~ 2,80	0,47 ~ 3,24
	COP	-	4,41 ~ 5,79	4,52 ~ 6,17	4,50 ~ 5,80	4,32 ~ 5,43
Ambiente 10°C / Agua 26°C / Humedad 64%						
Capacidad calefacción	Capacidad	kW	1,10 ~ 4,25	1,37 ~ 6,56	2,40 ~ 10,00	2,80 ~ 12,00
		Btu	3750 ~ 14500	4658 ~ 22303	8160 ~ 34000	9520 ~ 40800
	Consumo	kW	0,24 ~ 1,33	0,27 ~ 1,79	0,53 ~ 2,94	0,63 ~ 3,43
	COP	-	3,20 ~ 4,58	3,66 ~ 5,07	3,40 ~ 4,53	3,50 ~ 4,44
Ambiente 35°C / Agua 18°C						
Capacidad refrigeración	Capacidad	kW	0,24 ~ 2,07	0,34 ~ 3,12	0,50 ~ 4,90	0,48 ~ 5,64
	Consumo	kW	0,21 ~ 1,41	0,23 ~ 2,60	0,41 ~ 3,22	0,40 ~ 3,64
	EER	-	1,14 ~ 1,47	1,20 ~ 1,50	1,22 ~ 1,52	1,20 ~ 1,55
CARACTERÍSTICAS						
Caudal de agua	m³/h	2,4	3,7	5,2	6,0	
Presión sonora	dB(A)	39	43	44	44	
Presión mín./máx.	L/h	2,1/4,4	2,1/4,4	2,1/4,4	2,1/4,4	
Temperatura del agua	Refrigeración	°C	28 ~ 35	28 ~ 35	28 ~ 35	28 ~ 35
	Calefacción	°C	9 ~ 40	9 ~ 40	9 ~ 40	9 ~ 40
Refrigerante	Tipo	-	R32	R32	R32	R32
	Carga	Kg	0,35	0,48	0,65	0,67
Marca del compresor		Rotary (Mitsubishi)	Rotary (Mitsubishi)	Rotary (Mitsubishi)	Rotary (Mitsubishi)	
Nivel de resistencia al agua		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	
DIMENSIONES Y PESO						
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	1000x605x418	1000x605x418	1046x767x453	1160x862x490	
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	1030x615x435	1030x615x435	1130x780x480	1210x880x510	
Peso neto / bruto	Kg	42/51	46/58	66/80	76/90	
CONEXIONES						
Entrada agua	mm	ØDN50	ØDN50	ØDN50	ØDN50	
Salida agua	mm	ØDN50	ØDN50	ØDN50	ØDN50	
Desagüe	mm	ØDN20	ØDN20	ØDN20	ØDN20	
PVP (CH)	€	2.105€	2.303€	2.788€	4.380€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Consulte Stock y Precio Actualizado





GAMA AQUA

HTW



CLIMA
HOSTELERIA

3 años garantía total

5 años garantía cuba de termos

* realizando el mantenimiento requerido

Gama Aqua

La tranquilidad
del confort en
tu hogar



Máximo confort y mínimo consumo

TERMOS INTELIGENTES Y VERSÁTILES

HTW dispone de una amplia gama de termos con capacidades de **15 hasta 150 litros**. Poseen una **gran potencia** y unas **protecciones envidiables**, con unas prestaciones únicas en el mercado. Además de termos verticales, la serie cuenta también con termos reversibles que pueden ser instalados tanto de forma vertical como horizontal, adaptándose a cualquier espacio. Para los más exigentes, HTW ofrece su línea Smart, que adecúa el consumo a los hábitos de demanda del usuario, asegurando un **mayor ahorro de electricidad**.



INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA LOW NOX

Rediseñados hasta el último componente y contruidos con base en un eficiente y duradero quemador de **bajas emisiones de NOx**, los calentadores HTW cuentan con una **gran capacidad de producción de ACS** y están preparados para trabajar a baja presión de agua. Sus diseños se ajustan a cualquier entorno gracias a sus dimensiones y su **estética vanguardista**. Son la respuesta a las necesidades del usuario más exigente.



AGUA CALIENTE AL INSTANTE

La caldera de condensación **Beroa**, de última generación, **diseño exclusivo** y **máxima eficiencia**, es adecuada para cualquier tipo de instalación, ya sea de ACS, radiadores o de suelo radiante. Además, gracias a su innovadora tecnología que regula la temperatura de consumo, Beroa **reduce el gasto eléctrico** y **mejora la sensación de confort** en el hogar.





ÁNODO ELECTRÓNICO
BAJO MANTENIMIENTO

KOI DUO

Termo eléctrico
doble tanque reversible

50L 80L 100L

B ACS

- Función Smart, aprende los hábitos de consumo.
- Conectividad vía wifi incluida y control por App.
- Agua caliente más rápido gracias a su doble tanque.
- Corta profundidad, cabe en cualquier armario de cocina u o



MODELO		HTW-TD-050KOID	HTW-TD-080KOID	HTW-TD-100KOID
CÓDIGO EAN		8435483849723	8435483849730	8435483849747
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
POTENCIA				
Potencia	W	1800	1800	1800
Corriente	A	7,8	7,8	7,8
Perfil declarado	-	M	M	M
Clasificación energética	-	B	B	B
RENDIMIENTO				
Capacidad	L	50	80	100
Presión operativa	Mpa	0,75	0,75	0,75
Temperatura de operación	°C	40~80	40~80	40~80
Tiempo recuperación 15-60°C	min	91	145	182
Consumo anual de electricidad	kWh	1312,1	1306,2	1316,5
CARACTERÍSTICAS				
Espesor de aislamiento	mm	≈ 30	≈ 30	≈ 30
Material de la capa de aislamiento	-	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano
Espesor del material	mm	1,5	1,8	1,8
Tipo de recubrimiento	-	Esmaltado en húmedo	Esmaltado en húmedo	Esmaltado en húmedo
Grado de protección	-	IPX4	IPX4	IPX4
Número de tanques interiores	-	2	2	2
Ánodo	Tipo	Electrónico	Electrónico	Electrónico
Número de ánodos	-	2	2	2
Resistencia	Tipo	Sumergida	Sumergida	Sumergida
Tipo de instalación	-	Reversible	Reversible	Reversible
Tubería de entrada de agua	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	516x804x280	556x1009x300	556x1219x300
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	585x907x344	364x1112x620	620x1322x364
Peso neto	kg	23,7	31,2	36,7
Peso bruto	kg	26,2	34,3	40,5
PVP (CH)	€	392€	465€	513€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



ÁNODO ELECTRÓNICO
BAJO MANTENIMIENTO

SMART PLUS

Termo eléctrico vertical

30L 50L 80L 100L

B_{ACS}

- Función Smart, aprende los hábitos de consumo.
- Conectividad vía wifi incluida y control por App.
- Ánodo electrónico, no necesita mantenimiento regular.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad.



INCLUDED

Modo Smart

Resistencia sumergida

Aislamiento de poliuretano de alta densidad

Ánodo electrónico

Protección contra sobrecalentamiento en seco

Filtro anti-legionela

Función anti-congelación

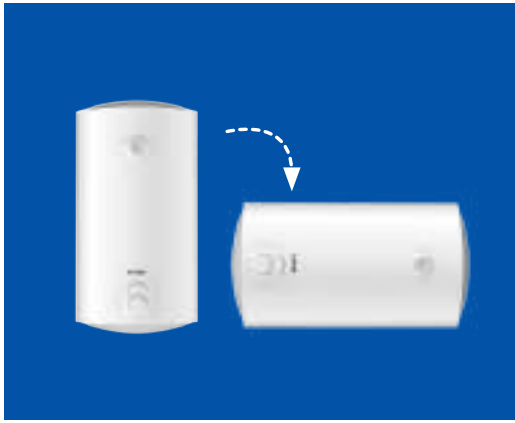
MODELO		HTW-TV-030SMPLUS	HTW-TV-050SMPLUS	HTW-TV-080SMPLUS	HTW-TV-100SMPLUS
CÓDIGO EAN		8435483836389	8435483836396	8435483836402	8435483836419
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)			
POTENCIA					
Potencia	W	2000	2000	2000	2000
Corriente	A	8,3-9,1	8,3-9,1	8,3-9,1	8,3-9,1
Perfil declarado	-	S	M	M	M
Clasificación energética	-	B	B	B	B
RENDIMIENTO					
Capacidad	L	30	50	80	100
Presión máxima de trabajo	MPa	0,75	0,75	0,75	0,75
Temperatura de operación	°C	30~75	30~75	30~75	30~75
Tiempo recuperación 15~40°C	min	26	43	69	87
Consumo anual de electricidad	kWh	521,3	1261,3	1259,9	1301,8
CARACTERÍSTICAS					
Espesor de aislamiento	mm	25	25	25	25
Material de la capa de aislamiento	-	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano
Espesor del material	mm	1,5	1,8	1,8	1,8
Tipo de recubrimiento	-	Esmalte en polvo seco electrostático			
Grado de protección	-	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Ánodo	Tipo	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico
Resistencia	Tipo	Sumergida	Sumergida	Sumergida	Sumergida
Tipo de instalación	-	Vertical	Vertical	Vertical	Vertical
Tubería de entrada de agua	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
DIMENSIONES Y PESO					
Dimensiones netas (ØxA)	mm	Ø350x655	Ø390x778	Ø460x848	Ø460x1003
Dimensiones brutas (AnxAIxPr)	mm	410x700x410	465x845x465	545x888x545	545x1043x545
Peso neto	kg	13,8	17,1	23,7	28,7
Peso bruto	kg	15,5	19,7	26,5	31,9
PVP (CH)	€	296€	327€	405€	453€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





Válvula de seguridad



Aislamiento de poliuretano de alta densidad



Instalación reversible



Ánodo de magnesio anticorrosión



Tanque esmaltado en polvo seco



Resistencia sumergida

MODELO		HTW-TR-30GEM2	HTW-TR-50GEM2	HTW-TR-80GEM2	HTW-TR-100GEM2	HTW-TR-150GEM2
CÓDIGO EAN		8435483845893	8435483845916	8435483845923	8435483845930	8435483845909
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)				
POTENCIA						
Potencia	W	1500	1500	1500	1500	1500
Corriente	A	6,25 - 6,8	6,25 - 6,8	6,25 - 6,8	6,25 - 6,8	6,5
Perfil declarado	-	S	M	M	M	M
Clasificación energética	-	B	B	B	B	B
RENDIMIENTO						
Capacidad	L	30	50	80	100	150
Presión máxima de trabajo	MPa	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Temperatura de operación	°C	30~75	30~75	30~75	30~75	30~75
Tiempo recuperación 15 - 40°C	min	38	66	98	122	152
Consumo anual de electricidad	kWh	494	1310	1302	1312	2360
CARACTERÍSTICAS						
Espesor de aislamiento	mm	25	25	25	25	25
Material de la capa de aislamiento	-	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano
Espesor del material	mm	1,5	1,8	1,8	1,8	1,8
Tipo de recubrimiento	-	Esmalte en polvo seco				
Grado de protección	-	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Ánodo	Tipo	Magnesio	Magnesio	Magnesio	Magnesio	Magnesio
Resistencia	Tipo	Sumergida	Sumergida	Sumergida	Sumergida	Sommersa
Tipo de instalación	-	Vertical/Horizontal				
Tubería de entrada de agua	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
DIMENSIONES Y PESO						
Dimensiones netas (ØxA)	mm	Ø350x579	Ø390x726	Ø460x752	Ø460x892	Ø460x1242
Dimensiones brutas (AnxAIxPr)	mm	410x660x410	465x785x465	545x790x545	545x930x545	545x1280x545
Peso neto	kg	11,5	16	21	24,5	38,1
Peso bruto	kg	13,5	18,5	24,5	28,5	42,1
PVP (CH)	€	193€	230€	290€	314€	411€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



DRY DIGITAL

Termo eléctrico vertical

NEW

30L

50L

80L

100L

B_{ACS}

C_{ACS}

- Resistencia envainada, que alarga la vida útil del termo.
- Mayor precisión en la temperatura reportada gracias al termómetro digital.
- Regulador de temperatura.



Protección contra sobre calentamiento en seco



Tanque esmaltado en polvo seco



Aislamiento de poliuretano de alta densidad



Resistencia envainada



Manguitos electrolíticos



Ánodo de magnesio anticorrosión



Termómetro digital



Temperatura ajustable

MODELO		HTW-TV-30DRYDIG	HTW-TV-50DRYDIG	HTW-TV-80DRYDIG	HTW-TV-100DRYDIG
CÓDIGO EAN		8435483863033	8435483863040	8435483863057	8435483863064
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)			
POTENCIA					
Potencia	W	1500	1500	1500	1500
Corriente	A	6,5	6,5	6,5	6,5
Perfil declarado	-	S	M	M	M
Clasificación energética	-	B	C	C	C
RENDIMIENTO					
Capacidad	L	30	50	80	100
Presión máxima de trabajo	MPa	0,75	0,75	0,75	0,75
Temperatura de operación	°C	30~75	30~75	30~75	30~75
Tiempo recuperación 15~40°C	min	35	58	93	117
Consumo anual de electricidad	kWh	493	1345	1347	1362
CARACTERÍSTICAS					
Espesor de aislamiento	mm	20	20	20	20
Material de la capa de aislamiento	-	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano
Espesor del material	mm	1,5 + 1,5	1,5 + 1,8	1,8 + 1,8	1,8 + 1,8
Tipo de recubrimiento	-	Polvo electrostático			
Grado de protección	-	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Ánodo	Tipo	Magnesio	Magnesio	Magnesio	Magnesio
Resistencia	Tipo	Envainada	Envainada	Envainada	Envainada
Tipo de instalación	-	Vertical	Vertical	Vertical	Vertical
Tubería de entrada de agua	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
DIMENSIONES Y PESO					
Dimensiones netas (ØxA)	mm	Ø340x595	Ø380x735	Ø450x770	Ø450x910
Dimensiones brutas (AnxAxPr)	mm	405x645x385	445x790x425	515x805x505	515x945x505
Peso neto	kg	10,8	15,8	21	25
Peso bruto	kg	13	18,3	24	27,8
PVP (CH)	€	171€	213€	247€	276€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.

Consulte Stock y Precio Actualizado





ESSENTIAL ECO

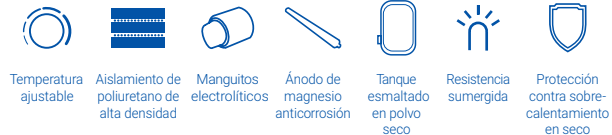
Termo eléctrico vertical

15L 30L 50L 80L 100L

B_{ACS}

C_{ACS}

- Amplia variedad de litrajes (15-100L).
- Corto tiempo de calentamiento.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad.
- Regulador de temperatura.



MODELO		HTW-TV-15ESS	HTW-TV-30ESSECO	HTW-TV-50ESSECO	HTW-TV-80ESSECO	HTW-TV-100ESSECO
CÓDIGO EAN		8435483835801	8435483843868	8435483843851	8435483843844	8435483843837
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)				
POTENCIA						
Potencia	W	1500	1500	1500	1500	1500
Corriente	A	6,5	6,25 - 6,8	6,25 - 6,8	6,25 - 6,8	6,25 - 6,8
Perfil declarado	-	S	S	L	L	L
Clasificación energética	-	B	B	C	C	C
RENDIMIENTO						
Capacidad	L	15	30	50	80	100
Presión máxima de trabajo	Mpa	0,75	0,7	0,7	0,7	0,7
Temperatura de operación	°C	5~50	30~75	30~75	30~75	30~75
Tiempo recuperación 15 - 40 °C	min	19	33	57	85	106
Consumo anual de electricidad	kWh	487,8	524,1	2659,2	2666,2	2666,2
CARACTERÍSTICAS						
Espesor de aislamiento	mm	20	20	20	20	20
Material de la capa de aislamiento	-	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano	Poliuretano
Espesor del material	mm	1,6	1,5	1,8	1,8	1,8
Tipo de recubrimiento	-	Esmalte en polvo seco				
Grado de protección	-	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Ánodo	Tipo	Magnesio	Magnesio	Magnesio	Magnesio	Magnesio
Resistencia	Tipo	Sumergida	Sumergida	Sumergida	Sumergida	Sumergida
Tipo de instalación	-	Vertical	Vertical	Vertical	Vertical	Vertical
Tubería de entrada de agua	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
DIMENSIONES Y PESO						
Dimensiones netas (ØxAI)	mm	380x380x325	Ø340x575	Ø380x715	Ø450x750	Ø450x890
Dimensiones brutas (AnxAIxPr)	mm	440x430x385	405x620x385	445x765x425	515x780x505	515x920x505
Peso neto	kg	8	10,5	15	20,5	24,5
Peso bruto	kg	9,8	12,7	17,5	23,3	27,5
PVP (CH)	€	158€	139€	175€	206€	236€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



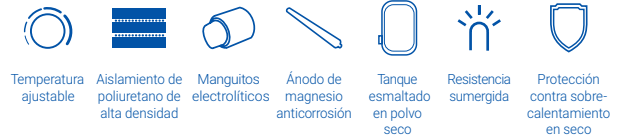
ESSENTIAL HIDE NEW

Termo eléctrico vertical

15L 30L

B_{ACS} C_{ACS}

- Diseño compacto.
- Instalación debajo del fregadero gracias a las tomas de montaje superiores.
- Regulador de temperatura.



MODELO	HTW-TV-15ESSHIDE		HTW-TV-30ESSHIDE	
CÓDIGO EAN	8435483863019		8435483863026	
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
POTENCIA				
Potencia	W	1500	1500	
Corriente	A	6,5	6,5	
Perfil declarado	-	S	S	
Clasificación energética	-	B	C	
RENDIMIENTO				
Capacidad	L	15	30	
Presión máxima de trabajo	Mpa	0,75	0,75	
Temperatura de operación	°C	5~50	5~50	
Tiempo recuperación 15 - 40 °C	min	19	33	
Consumo anual de electricidad	kWh	487,8	537	
CARACTERÍSTICAS				
Espesor de aislamiento	mm	20	20	
Material de la capa de aislamiento	-	Poliuretano	Poliuretano	
Espesor del material	mm	1,6	2	
Tipo de recubrimiento	-	Esmalte en polvo seco		
Grado de protección	-	IPx4	IPx4	
Ánodo	Tipo	Magnesio	Magnesio	
Resistencia	Tipo	Sumergida	Sumergida	
Tipo de instalación	-	Bajo fregadero vertical	Bajo fregadero vertical	
Tubería de entrada de agua	Pulg.	1/2"	1/2"	
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (ØxA)	mm	380x380x325	440x440x390	
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	440x430x385	500x490x445	
Peso neto	kg	8	12,2	
Peso bruto	kg	9,8	14,2	
PVP (CH)	€	158€	180€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





ECO

Calentador estanco

12L GN 12L GLP 14L GN 14L GLP

A ACS

- Bajas emisiones de NOx.
- Diseño slim.
- Compatible con energía solar.
- Mayor ahorro en el consumo.



MODELO		HTW-CLE-12NOXGLP	HTW-CLE-12NOXGN	HTW-CLE-14NOXGLP	HTW-CLE-14NOXGN
CÓDIGO EAN		8435483817487	8435483817470	8435483810235	8435483810242
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)			
POTENCIA					
Potencia entrada	kW	24	24	28	28
Potencia útil	kW	21,4 / 21,1	21	25,4	25,4
Potencia entrada mínima	kW	8 / 7	8	9 / 8	9
Potencia salida mínima	kW	7,4/6,4	7,4	8,3/7,4	8,2
Rendimiento	%	78	78	84	84
Perfil declarado	—	M	M	XL	XL
Clasificación energética	—	A	A	A	A
RENDIMIENTO					
Tipo de gas	—	Butano G30 / Propano G31	Gas Natural G20	Butano G30 / Propano G31	Gas Natural G20
Combustión	—	Cámara estanca	Cámara estanca	Cámara estanca	Cámara estanca
Presión de gas	mbar	29 - 30 / 37	20	29 - 30 / 37	20
Consumo máximo de gas	m³/h	0,74	2,54	0,88	2,96
Emisión NOx	mg/kWh	47	47	29	29
CARACTERÍSTICAS					
Presión máxima	bar	10	10	10	10
Presión mínima	bar	0,2	0,2	0,2	0,2
Caudal máximo (2BAR)	L/min	12	12	14	14
Caudal mínimo (2BAR)	L/min	8	8	2,5	2,5
Temperatura del agua	°C	35~65	35 ~ 65	35~65	35~65
Nivel sonoro	dB	61	61	61	61
DIMENSIONES Y PESO					
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	345x570x150	345x570x150	345x570x170	345x570x170
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	430x760x250	430x760x250	425x810x255	425x810x255
Peso neto	kg	12,3	12,3	14,7	14,7
Peso bruto	kg	15,4	15,4	18,6	18,6
CONEXIONES					
Conexión de gas	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Conexión de agua fría	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Conexión de agua caliente	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Salida de gas	mm	Ø 60/100	Ø 60/100	Ø 60/100	Ø 60/100
Máx. longitud salida de gases	m	8	8	8	8
PVP (CH)	€	478€	478€	696€	696€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



UAN

Calentador estanco **11L GLP** **11L GN**

A ACS

- Bajas emisiones de NOx.
- Sin llama piloto.
- Display táctil multifuncional.
- Diseño slim.

11
L/min

Gran
Producción
de ACS



Sin llama
piloto



Display
táctil digital



Sensor de
gases y
temperatura



Múltiple
protección



Kit salida de
gas (incluido
C12, C32)



Preparado para
tiro forzado
(B22)

LOW NOX
5x

Clase 5
NOx

MODELO	HTW-CLE-11NOXUA2GLP		HTW-CLE-11NOXUA2GN	
CÓDIGO EAN	8435483848719		8435483848702	
Alimentación	Batería	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
POTENCIA				
Potencia entrada	kW	22	22	
Potencia útil	kW	19,2	19,2	
Potencia entrada mínima	kW	9,5	9,5	
Potencia salida mínima	kW	8,5	8,5	
Rendimiento	%	77,24	77,24	
Perfil declarado	—	M	M	
Clasificación energética	—	A	A	
RENDIMIENTO				
Tipo de gas	—	Gas Butano G30 /Propano G31	Gas Natural G20	
Combustión	—	Cámara estanca	Cámara estanca	
Presión de gas	mbar	30 / 37	20	
Consumo máximo de gas	m³/h	0,68 / 0,89	2,36	
Emisión NOx	mg/kWh	54,5	38,13	
CARACTERÍSTICAS				
Presión máxima	bar	10	10	
Presión mínima	bar	0,2	0,2	
Caudal máximo (2BAR)	L/min	13	13	
Caudal mínimo (2BAR)	L/min	8	8	
Temperatura del agua	°C	35 ~ 65	35 ~ 65	
Nivel sonoro	dB	60	60	
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	372x663x223	372x663x223	
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	435x800x280	435x800x280	
Peso neto	kg	12,25	12,25	
Peso bruto	kg	13,85	13,85	
CONEXIONES				
Conexión de gas	Pulg.	1/2"	1/2"	
Conexión de agua fría	Pulg.	1/2"	1/2"	
Conexión de agua caliente	Pulg.	1/2"	1/2"	
Salida de gas	mm	Ø 60 / 100	Ø 60 / 100	
Máx. longitud salida de gases	m	4	4	
PVP (CH)	€	432€	432€	

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado





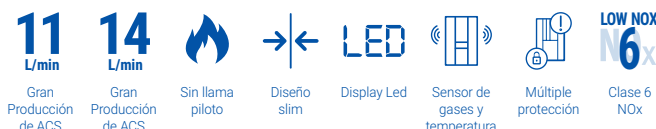
OBI

Calentador atmosférico

11L GLP 11L GN 14L GLP 14L GN

A ACS

- Bajas emisiones de NOx.
- Diseño slim.
- Sin llama piloto.
- Múltiples protecciones de seguridad.



MODELO		HTW-CLA-11NOXOBI2GLP	HTW-CLA-11NOXOBI2GN	HTW-CLA-14NOXOBI2GLP	HTW-CLA-14NOXOBI2GN*
CÓDIGO EAN		8435483849563	8435483849556	8435483859760	8435483817104
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	3V DC (2 x pilas tipo D 1.5V R20P)			
POTENCIA					
Potencia entrada	kW	22	22	28	28
Potencia útil	kW	19,4	19,4	24,7	24,7
Potencia entrada mínima	kW	7,5	7,5	12	14,2
Potencia salida mínima	kW	6,8	6,8	10,5	12,4
Rendimiento	%	79	79	82	82
Perfil declarado	—	M	M	XL	XL
Clasificación energética	—	A	A	A	A
RENDIMIENTO					
Tipo de gas	—	Butano G30 / Propano G31	Gas Natural G20	Butano G30 / Propano G31	Gas Natural G20
Combustión	—	Cámara abierta	Cámara abierta	Cámara abierta	Cámara abierta
Presión de gas	mbar	29/37	20	30/37	20
Consumo máximo de gas	m³/h	0,68/0,89	2,36	0,87/1,13	3,01
Emisión NOx	mg/kWh	38	23	43	27
CARACTERÍSTICAS					
Presión máxima	bar	10	10	10	10
Presión mínima	bar	0,3	0,3	0,3	0,3
Caudal máximo (2BAR)	L/min	11	11	12	12
Caudal mínimo (2BAR)	L/min	5	5	5,9	5,9
Temperatura del agua	°C	30~85	30~85	30~85	30~85
Nivel sonoro	dB	62	62	62	62
DIMENSIONES Y PESO					
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	330x629x213	330x629x213	370x629x213	370x679x213
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	400x740x295	400x740x295	440x740x295	440x740x295
Peso neto	kg	10,1	10,1	11,3	11,3
Peso bruto	kg	11,8	11,8	13,1	13,1
CONEXIONES					
Conexión de gas	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Conexión de agua fría	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Conexión de agua caliente	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Salida de gas	mm	Ø 110	Ø 110	Ø 120	Ø 120
PVP (CH)	€	322€	322€	483€	483€

*Hasta fin de existencias

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



BEROA

Caldera de condensación **24kW** **28kW** **35kW**

A ACS

- Alta eficiencia energética.
- Más silenciosa.
- Protocolo Open-Therm, para un mayor ahorro en el consumo.
- Mayor vida útil gracias a su intercambiador de acero inoxidable.



Kit de salida de gases incluido (B22)



Intercambiador de acero inoxidable



Alta eficiencia 107%



Bomba de agua regulable



Ventilador modulante



Funcionamiento inteligente



ACS al instante



Protección contra sobrecalentamiento en seco



Open Therm ready



Clase 5 NOx

*Controlador no incluido en el equipo.

MODELO		HTWCQ24BEROA-OPT	HTWCQ28BEROA-OPT	HTWCQ35BEROA-OPT
CÓDIGO EAN		8435483848528	8435483848276	8435483848283
Alimentación eléctrica	V, F, Hz	220-240V (1 Fase ~ 50Hz)		
POTENCIA				
Potencia nominal de entrada (50/30°C)	kW	22,8	26,1	32,4
Potencia nominal de salida (50/30°C)	kW	24,6	28,2	35
Rendimiento (50/30°C)	%	105,48	102,7	103,84
Perfil declarado	—	XL	XL	XL
Clasificación energética	—	A	A	A
RENDIMIENTO				
Mín. presión de trabajo	bar	0,8	0,8	0,8
Máx. presión de trabajo	bar	2	2	2
Mín. temperatura de calentamiento	°C	35	35	35
Máx. temperatura de calentamiento	°C	80	82	85
Caudal de agua (Δ T= 30 °C)	L/min	11,4	13,3	17
Consumo nominal de gas	m³/h	2,35	2,51	2,73
CARACTERÍSTICAS				
Tipo de gas	—	Gas Natural G20	Gas Natural G20	Gas Natural G20
Presión mínima de gas	mbar	14	14	14
Presión máxima de gas	—	26	26	26
Extracción de humo CO2	%	9,09	8,87	9,23
Extracción de humo O2	%	4,97	5,28	4,74
Extracción de humo CO	PPM	170	11	24
Intercambiadores de calor principales	—	Valmex	Valmex	Valmex
Intercambiadores de calor de placas	—	Sweep/Zilmet	Sweep/Zilmet	Sweep/Zilmet
Nivel de protección	—	IPX4D	IPX4D	IPX4D
Entrada de energía eléctrica	W	140	140	140
DIMENSIONES Y PESO				
Dimensiones netas (AnxAlxPr)	mm	400x717x330	400x717x390	400x717x390
Dimensiones brutas (AnxAlxPr)	mm	460x810x390	460x720x440	460x720x440
Peso neto	kg	29	32	34
Peso bruto	kg	30,33	34	36
CONEXIONES				
Conexión de gas / agua fría / caliente	Pulg.	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión de suministro de calefacción / Retorno de calefacción	Pulg.	1/2"	1/2"	1/2"
Entrada / salida de aire	mm	Ø 60 / 100	Ø 60 / 100	Ø 60 / 100
Longitud máxima de salida de humos coaxial vertical	m	10	10	10
Longitud máxima de salida de humos coaxial horizontal	m	8	8	8
Pérdidas por introducción de curva 90°/45° Ø60 / Ø100	m	1	1	1
PVP (CH)	€	1.387€	1.444€	1.513€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.

Nota: Datos de capacidad en condiciones estándar. Los datos reales variarán en función del lugar donde se instale el equipo y el uso que se le dé. Las dimensiones del cableado eléctrico son aproximadas, se deberá calcular en función de las condiciones de la propia instalación.

Consulte
Stock y Precio
Actualizado



Accesorios

KIT SALIDA DE GASES

Accesorios para calentadores estancos



	KIT SALIDA DE GASES PARA CALENTADORES	PVP (CH)
HTWADPCLB11 8435483830585	Adaptador salida gases tipo B para 11L	37€
HTWSGCL14F 8435483818552	Kit salida de gases 60/100 para calentador estanco Lownox 14L	52€
KITSGVERT2 8435483840928	Adaptador salida vertical para calentador sin abrazadera	54€
HTWSGCL12F 8436553740179	Kit salida de gases 60/100 para calentador estanco	43€
KITCLSGBIF2 8435483840935	Adaptador biflujo 80/80 para calentador con manguito interno	73€
SGCLC11M 8435483833678	Kit salida gases tipo C 60/100 para calentador estanco 11L con toma de muestra de gases	43€

KIT SALIDA DE GASES

Accesorios para calderas



	KIT SALIDA DE GAS PARA CALDERAS DE CONDENSACIÓN	PVP (CH)
KITSGVERT 8435483839137	Kit salida vertical para calderas	69€
HTWSGBEROA 8435483848535	Kit salida gases horizontal serie Beroa 60/100	40€
KITBIFLUJOCALD 8435483839366	Adaptador biflujo para calderas	69€

Para pedidos con importe neto inferior a 600 € se cargarán en factura 30€ en concepto de portes.



Consulte Stock y Precio Actualizado

LAVADO
FRÍO COMERCIAL
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN
MAQUINARIA DE COCCIÓN
COCCIÓN AUXILIAR
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
PREPARACIÓN DE BEBIDAS
MOBILIARIO ACERO INOXIDABLE
GESTIÓN DE COMERCIOS
CLIMATIZACIÓN Y ACS



climahosteleria.es

Pol. Ind. 'El Nevero'
C/ Antonio Nevado González, 27-29
06006 Badajoz | 924 981 555
info@climahosteleria.es