



CATÁLOGO
2017
+ ANEXO 2018



CATÁLOGO
2017
+ ANEXO 2018

“En la cocina actual es importante apostar por productos de primera calidad, por la innovación constante y por la creatividad para conquistar a los comensales, sobre todo a aquellos paladares más exigentes, pero nada de eso es posible si no se cuenta con un equipamiento de cocina que esté a la altura de esta exigencia y que pueda seguir el ritmo de trabajo del restaurante, siempre ofreciendo un resultado de calidad.

A Movilfrit me une una relación que se remonta a más de una década, 10 años en los que he visto como sus soluciones de equipamiento integral para cocinas profesionales han sabido evolucionar, mejorándose día tras día y adaptándose a las demandas del mercado. Calidad, cercanía, profesionalidad... Trabajar con un partner como Movilfrit es sinónimo de tranquilidad, de rendimiento, de resultados. Destaca especialmente su línea de hornos brasa, pues son increíblemente versátiles: se pueden cocinar verduras, carnes, pescados, arroces, etc. y siempre con un acabado excepcional. Además son máquinas de bajo consumo, completamente aisladas para evitar escapes de calor, por lo que la efectividad está garantizada. Sus reducidas dimensiones, además, convierten a estos hornos en un equipamiento imprescindible para cualquier cocina profesional, moderna y saludable.

Trabajar de la mano de Movilfrit es una apuesta segura”.

FLOREN DOMEZÁIN

Natural de Tudela (Navarra), Floren Domezáin, conocido también como “El rey de las verduras”, es el creador de la huerta urbana más grande del mundo en la azotea de un conocido hotel madrileño. Destacan, a su vez, otros de sus numerosos reconocimientos: Premio Restauradores al mejor proveedor de España, nominación al mejor empresario de Navarra, Premio de la Orden del Volatín, Alcachofa de Oro otorgada por el Ayuntamiento de Tudela, primer premio a la mejor verdura de España en Baqueira Beret, nombramiento como Caballero de Honor de la Asociación Gazteera o primer premio a la mejor trayectoria profesional de la Cofradía del Aceite de Navarra.

A lo largo de su trayectoria profesional, además, ha impartido numerosas ponencias y clases magistrales en Madrid Fusión, San Sebastián, la Universidad Camilo José Cela, el Fòrum Gastronòmic de Vic (Girona) o en el V Congreso Gastronómico de Italia en Milán. Representó a España cocinando en el I Congreso Mundial de Slow Food en Turín y ha sido también asesor gastronómico en el programa de TVE “Un país para comérselo”, con Juan Echanove e Imanol Arias.

Recientemente ha publicado el libro “Del huerto al puchero”, una guía imprescindible para el nuevo hortelano de campo o ciudad, con más de 40 recetas para saborear lo que se cultiva.



EMPRESA

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MAQUINARIA DE CALIDAD PARA LA HOSTELERÍA

En Movilfrit llevamos desde 1962 diseñando, fabricando y comercializando productos especialmente pensados para dar respuesta a cualquier necesidad que pueda surgir entre los profesionales del ámbito de la hostelería y de la restauración. Trabajamos con los mejores materiales, cuidamos la producción y la atención al cliente al detalle y ofrecemos diseños cuidados y de gran durabilidad. Nuestros centros de desarrollo y montaje, además, cumplen con las normativas de protección del medio ambiente.

El buen hacer de nuestro experimentado equipo de diseñadores industriales, así como los acabados de calidad y las garantías de éxito ligadas a nuestros productos, hacen que cada vez más empresas vinculadas al sector de la hostelería decidan confiar en Movilfrit, para quien la experiencia es un grado.

Llevamos más de 50 años ofreciendo soluciones en materia de equipamiento integral de cocina profesional y nuestra actividad comercial no ha parado de crecer desde entonces, algo que nos ha llevado a ser considerados todo un referente en el sector, tanto a nivel nacional como internacional. A pesar de nuestro amplio bagaje y contrastada experiencia, no nos frenamos a la hora de seguir creciendo, siempre con las miras puestas en ofrecer innovación, productos vanguardistas y nuevas soluciones.

Disponemos de una amplia red de distribuidores y delegados comerciales, una de las claves de nuestro éxito y expansión, junto a nuestro cualitativo servicio post venta y eficiente asistencia técnica. Acudimos con frecuencia a ferias y eventos vinculados a la hostelería, con el propósito de conocer las últimas tendencias y necesidades del sector.

Movilfrit le ayuda a conseguir el éxito en su cocina profesional, poniendo a su disposición productos de gran calidad y durabilidad.





DELEGACIONES COMERCIALES



ZONA 1

Javier Ricote de Miguel
Mov. 687 756 677
jricote@movilfrit.com



ZONA 2

Victor Arranz
Mov. 648 167 412
varranz@movilfrit.com



ZONA 3

Enric Serra
Mov. 610 422 129
eserra@movilfrit.com



ZONA 4

Dionisio Avilés
Mov. 667 027 340
daviles@movilfrit.com



ZONA 5

Juan Antonio Dominguez Rodriguez
Tel. 954 091 776
Mov. 692 606 358
Fax. 954 323 415
jdoro@movilfrit.com



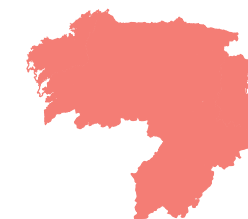
ZONA 6

Pedro Rosco Olmo
Tel. 955 853 838
Mov. 669 466 153
Fax. 955 853 838
proscos@movilfrit.com



ZONA 7

Movilfrit
Mov. 634 975 873
ventascentral@movilfrit.com



ZONA 8

Jose Manuel Fernandez Fernandez
Mov. 692 935 883
josemanuel@movilfrit.com



ZONA 9

Mª Antonia Gari Alcover
Tel. 639 646 848
magari@movilfrit.com



ZONA 10

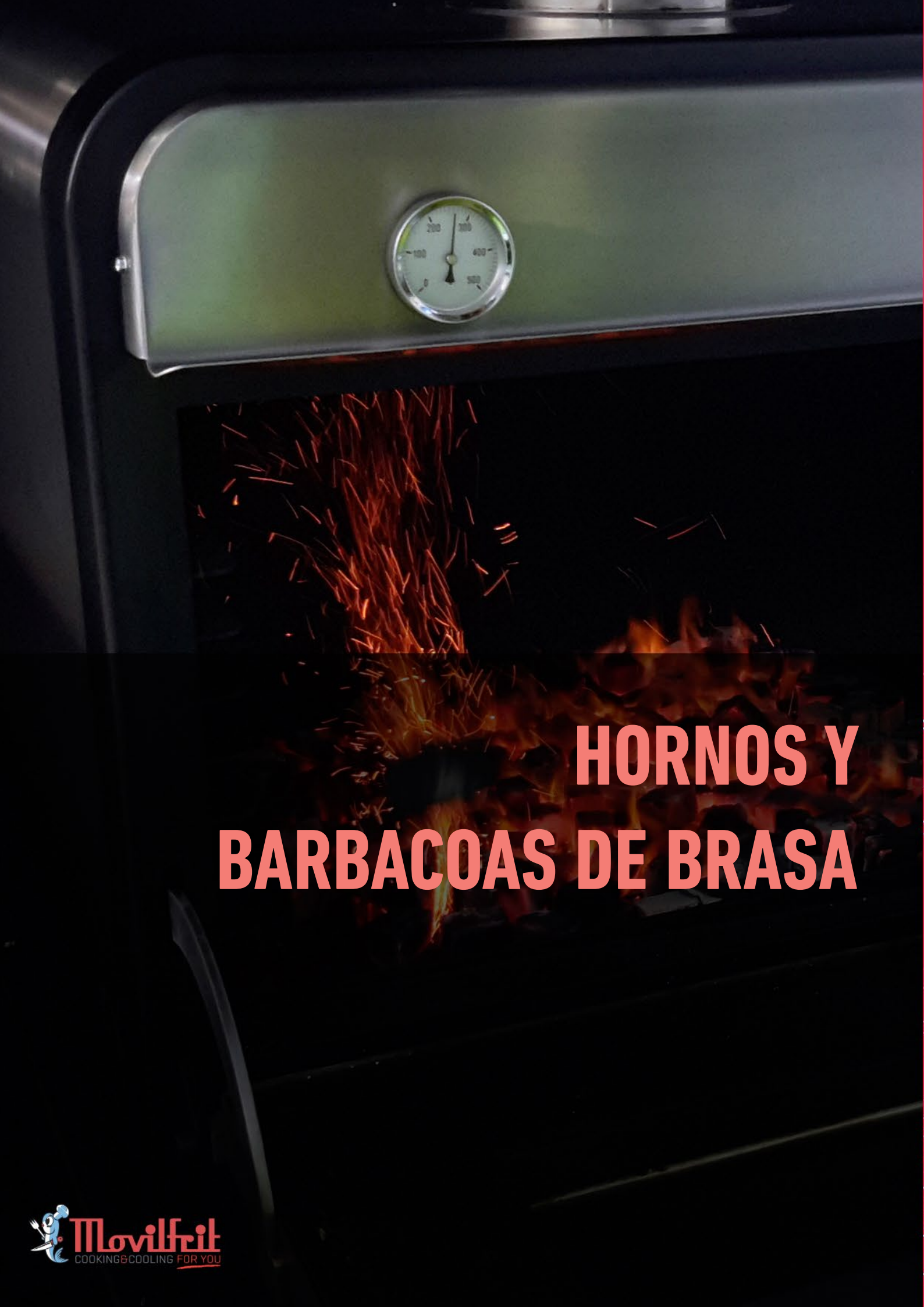
Tecnyhostel Canarias S.L.
Tel. 928 474 140
Mov. 609 540 580
Fax. 928 474 038
tecnyhostel@movilfrit.com



ÍNDICE

HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA	10
HORNO BRASA BR45	12
HORNO BRASA BR48	14
HORNO BRASA BR50	16
HORNO BRASA BR130	18
HORNO BRASA BR170	20
BARBACOAS BRASA SOBREMESA	22
BARBACOAS BRASA	24
MENAJE	26
VITRINAS	28
ONIX	30
ONIX 2 PISOS	32
ONIX PLACA FRÍA	34
ONIX SUSHI	36
ONIX SUSHI PLACA FRÍA	38
ONIX HOT	40
CUB	42
CUB HOT y NEUTRA	44
JADE	46
TOP	48
NEUTRAS	50
ENCIMERAS	52
FREIDORAS	54
ELÉCTRICAS	
FA	56
FHM (AGUA Y ACEITE)	58
FAHM	60
GAS	
FG	62
COCCIÓN	64
S650	
COCINA	66
FREIDORA	68
FRY TOP	70
CUECEPASTA / BAÑO MARÍA	72
BARBACOA / CONSERVADOR / NEUTRO	74

S700	
COCINA	76
VITROCERÁMICA / INDUCCIÓN	78
FREIDORA	80
FRY TOP	82
CUECEPASTA / BAÑO MARÍA	84
MARMITA / SARTÉN BASCULANTE	86
BARBACOA / NEUTRO	88
PLANCHAS Y BARBACOAS	90
ECO	92
CROMO	94
VITRO	96
COCINA FOGONES	98
PLANCHAS ELÉCTRICAS	100
BARBACOA A GAS	102
PIZZA	104
HORNO PIZZA SUL	106
HORNO PIZZA KUBE	108
HORNO PIZZA OKUS	110
HORNO PIZZA OKUS BIG	112
HORNO PIZZA GAS	114
AMASADORA	116
LAMINADORA	118
HORNO CONVECCIÓN	120
OTO	122
LLANO (Mixto a Vapor)	124
LOMBO (Mixto a Vapor)	126
MAQUINARIA AUXILIAR	128
ENVASADORAS	130
CORTADORAS	132
MICROONDAS	134
TERMOS	136
TOSTADORES	138
RECAMBIOS	140

A close-up photograph of a charcoal grill. A round thermometer is mounted on the top panel, showing a temperature around 300 degrees. Below the thermometer, a large amount of bright orange and yellow flames are visible, rising from the charcoal. The grill's body is dark and metallic.

HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA

ÍNDICE

Horno Brasa BR45	12
Horno Brasa BR48	14
Horno Brasa BR50	16
Horno Brasa BR130	18
Horno Brasa BR170	20
Barbacoas Brasa Sobremesa	22
Barbacoas Brasa	24
Menaje	26

Horno Brasa BR45

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 70 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
- Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Cortafuegos interno
- Termómetro integrado hasta 500°C
- Salida de humos de 15cm de diámetro
- Patas regulables en altura y antideslizantes
- Equipado con 1 parrilla estándar de acero inoxidable, pinza y atizador de carbón



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203023	BR45 CLASSIC	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.057
203027	BR45 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.786
202100	BR45 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	117	4.057

*Consultar precio para modelos con puerta ciega

ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 199€	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 247€	 Ref. 203194 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: 675x555x825 precio: 690€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 332€	 Ref. 913592 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 585x435 precio: 214€	 Ref. 203197 MESA INOX Dimensiones: 675x555x825 precio: 1.584€

Horno Brasa BR48

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 90 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
- Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Recogedor de grasas frontal extraíble
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Cortafuegos interno
- Termómetro integrado hasta 500°C
- Salida de humos de 15cm de diámetro
- Patas regulables en altura y antideslizantes
- Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón



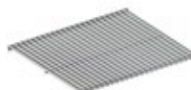
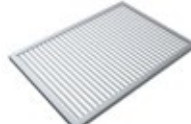
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203010	BR48 CLASSIC	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.233
202103	BR48 INOX	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.721
202101	BR48 BLACK	680x535x670	70	4,5	250 - 350	10 - 12	9	3	148	5.233

*Consultar precio para modelos con puerta ciega



ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 199€	 Ref. 203194 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: 675x555x825 precio: 690€	 Ref. 913512 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: 585x435 precio: 475€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 332€	 Ref. 203197 MESA INOX Dimensiones: 675x555x825 precio: 1.584€	 Ref. 913592 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 585x435 precio: 214€
 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 247€		

Horno Brasa BR50

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 100 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
- Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Recogedor de grasas frontal extraíble
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Cortafuegos interno
- Termómetro integrado hasta 500°C
- Salida de humos de 15cm de diámetro
- Patas regulables en altura y antideslizantes
- Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203011	BR50 CLASSIC	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 -16	9	4	244	6.203
203040	BR50 INOX	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	6.911
202102	BR50 BLACK	900x790x900	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	244	6.203

*Consultar precio para modelos con puerta ciega



BR50 CLASSIC



BR50 INOX



BR50 BLACK

ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 199€	 Ref. 203192 MESA ESTÁNDAR Dimensiones: 880x730x700 precio: 690	 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: 680x545 precio: 535€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 332€	 Ref. 203198 MESA INOX Dimensiones: 880x730x700 precio: 1.662€	 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 775x545 precio: 273€
 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 247€		

Horno Brasa BR130

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 100 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
- Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
- Sistema de elevación de la brasa que permite controlar la intensidad de la brasa
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Recogedor de grasas frontal extraíble
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Cortafuegos interno
- Termómetro integrado hasta 500°C
- Salida de humos de 15cm de diámetro
- Ruedas de nylon
- Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón



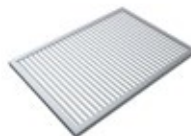
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203012	BR130 CLASSIC	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 -16	9	4	324	7.459
203041	BR130 INOX	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	8.121
202104	BR130 BLACK	900x790x1550	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	324	7.459

*Consultar precio para modelos con puerta ciega



ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 199€	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 247€	 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 775x545 precio: 273€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 332€		 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: 680x545 precio: 535€

Horno Brasa BR170

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 150 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Puerta robusta y ligera con cristal Neoceram resistente hasta los 750°C
- Diseño de la puerta con visibilidad excelente para controlar el braseado sin necesidad de su apertura
- Sistema de elevación de la brasa que permite controlar la intensidad de la brasa
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Recogedor de grasas frontal extraíble
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Cortafuegos interno
- Termómetro integrado hasta 500°C
- Salida de humos de 15cm de diámetro
- Ruedas de nylon
- Equipado con 1 parrilla estándar y 1 parrilla acanalada (las dos en acero inoxidable), pinza y atizador de carbón



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203013	BR170 CLASSIC	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	9.653
203042	BR170 INOX	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	10.481
202105	BR170 BLACK	900x790x1800	125	5,5	250 - 350	16 - 20	9	4	416	9.653

*Consultar precio para modelos con puerta ciega



BR170 CLASSIC

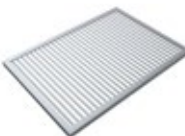
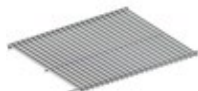


BR170 BLACK



BR170 INOX

ACCESORIOS

 Ref. 905681 SOMBRERO Dimensiones: Ø245x170 precio: 199€	 Ref. 905677 REGULADOR DE TIRO EXTERNO Dimensiones: Ø158x170 precio: 247€	 Ref. 913473 PARRILLA ESTÁNDAR Dimensiones: 775x545 precio: 273€
 Ref. 905680 CORTAFUEGOS EXTERNO Dimensiones: Ø255x215 precio: 332€		 Ref. 913510 PARRILLA ACANALADA Dimensiones: 680x545 precio: 535€

Barbacoa Brasa Sobremesa

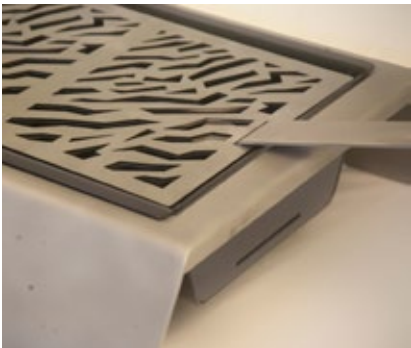
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

TINDAYA

- 4 comensales
- Construido en acero pintado anticalórico, excepto la parrilla
- Diseñado para facilitar la emisión del calor al exterior
- Parrilla extraíble para facilitar su limpieza
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Equipado con parrilla estándar

M45

- 40 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Parrilla extraíble para facilitar su limpieza
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Equipado con parrilla estándar en acero inoxidable, pinza y atizador de carbón



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203061	TINDAYA	420x420x150	25	1,5	250 - 350	4 - 5	2	1	4	203
203020	M45	450x600x330	50	3	250 - 350	8 - 10	4	2	38	2.036



TINDAYA



M45

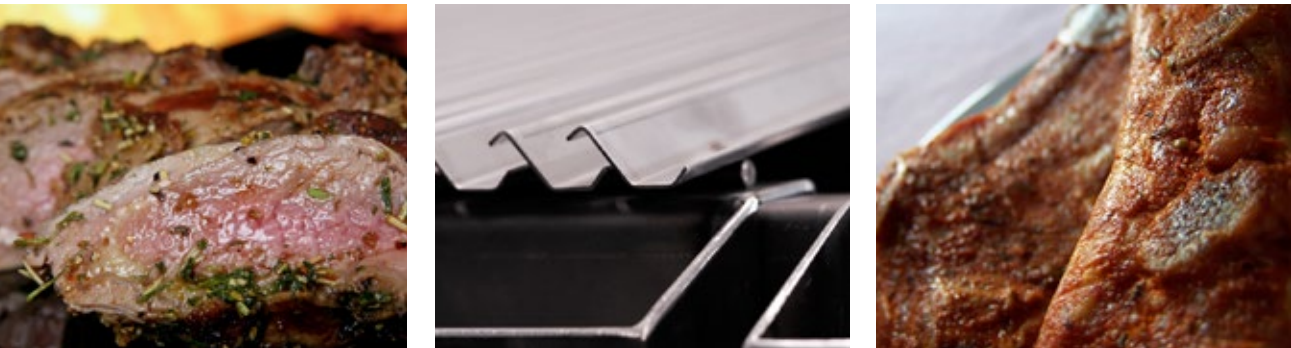
ACCESORIOS

 Ref. 913504 PARRILLA TINDAYA Dimensiones: 340x240 precio: 61€	 Ref. 913505 PARRILLA MIXTA TINDAYA Dimensiones: 340x240 precio: 56€	 Ref. 913506 PARRILLA CIEGA TINDAYA Dimensiones: 340x240 precio: 53€
 Ref. 913507 PARRILLA ESTÁNDAR M45 Dimensiones: 400x530 precio: 191€		

Barbacoa Brasa M80 - M140

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- 100 comensales
- Construido interiormente en acero fundido
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión del calor al exterior
- Parrillas abatibles y extraíbles para facilitar su limpieza
- Sistema de elevación de la brasa que permite controlar la intensidad de la brasa
- Trabaja con cualquier tipo de carbón, recomendamos nuestro carbón de cáscara de coco por su alto rendimiento y su larga duración
- Recogedor de grasas frontal extraíble
- Cajón recoge cenizas extraíble en la parte inferior
- Ruedas de nylon
- Modelo M140 equipado con 2 parrillas acanaladas en acero inoxidable, pinza y atizador de carbón
- Modelo M180 equipado con 1 parrillas acanaladas en acero inoxidable, pinza y atizador de carbón



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Producción Kg/h	Pot. Equivalente KW	Temp. °C	Consumo Kg/día	Autonomía H	Carga Carbón KG	Peso kg	Precio €
203022	M80	800x820x930	90	5,5	250 - 350	12 - 16	9	4	240	4.687
203021	M140	1455x820x930	180	11	250 - 350	24 -32	9	8	410	5.586



ACCESORIOS



Ref. 913502
PARRILLA
ACANALADA
Dimensiones:
650x650
precio: 613€

Menaje

CAZUELA CON TAPA DE CRISTAL

- Construida en aluminio fundido con revestimiento antiadherente interior y exterior de alta calidad, no contiene PFOA
- Asas robustas generadas junto con la pieza en el proceso de fundición
- Cada cazuela se sirve con su tapa de cristal templado y pomo de baquelita
- Ideales para guisos, cocidos, arroces, mariscos, huevos, verduras etc., perfectas medidas para servir en la mesa junto a nuestro plato de madera y hierro fundido que nos permite presentarlo en el centro de la mesa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Precio
		cm	€
913579	CAZUELA BAJA CON TAPA Ø16	Ø16x8,5	35
913580	CAZUELA BAJA CON TAPA Ø20	Ø20x8,5	38
913581	CAZUELA BAJA CON TAPA Ø24	Ø24x7,5	46
913582	CAZUELA BAJA CON TAPA Ø28	Ø28x7,5	54

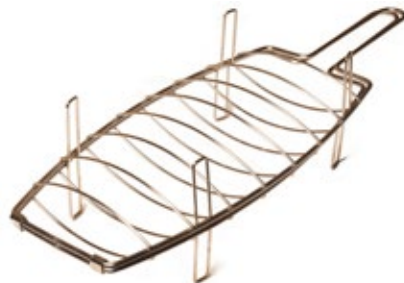


BESUGUERA

- Construida en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Con asa abatible para colocar con facilidad el pescado y facilitar su limpieza
- Ideal para brasear todo tipo de pescados cómodamente y sin necesidad de manipularlo con espátulas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Precio
		cm	€
913584	BESUGUERA INOX	54x20	83



PINZA SILICONA BANDEJA

- Construida en acero inoxidable AISI 304
- Pinza robusta y ligera con muelle reforzado para usos continuos e intensivos.
- Ideal para manipular todo tipo de bandejas y cazuelas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Precio
		€
913433	PINZA SILICONA BANDEJA	17



PINZA HORNO

- Construida en acero inoxidable AISI 304 de gran robustez
- Básica para deslizar las parrillas dentro del horno con su gancho de la parte central, y a la vez nos permite manipular los alimentos con facilidad y seguridad

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Precio
		€
913435	PINZA INOX HORNO	36



CARBÓN DE COCO (10Kg)

- Carbón de cascara de coco 100% natural sin ningún aditivo químico
- De gran poder calorífico y larga duración de su consumo
- No produce ningún tipo de llama durante el braseado producido por los aceites y grasas que se desprenden
- Son briquetas rectangulares todas de las mismas dimensiones, composición y calidad

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Precio
		cm	€
913590	CARBON DE COCO (10Kg)	38,6x29,2x13,5	19

PRECIO NETO



CARBÓN VEGETAL (10Kg)

- Carbón vegetal compuesto de 90% de encina natural y 10% de marabú
- Deja un sabor especial en todo el braseado y tiene una gran duración para preparar una gran cantidad de alimentos
- Posee excelentes cualidades caloríficas, no produce chispa y es de larga durabilidad respecto a otras maderas blandas y semiduras

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Precio
		cm	€
913589	CARBON VEGETAL (10Kg)	36x10x80	12,6

PRECIO NETO





VITRINAS

ÍNDICE

Onix	30
Onix 2 Pisos	32
Onix Placa Fría	34
Onix Sushi	36
Onix Sushi Placa Fría	38
Onix Hot	40
Cub	42
Cub Hot y Neutra	44
Jade	46
Top	48
Neutras	50
Encimeras	52

Onix

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306900	4 NEGRA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	974
306901	4 BLANCA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	974
306902	4 ROJA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	974
306903	6 NEGRA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.108
306904	6 BLANCA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.108
306905	6 ROJA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.108
306906	8 NEGRA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.203
306907	8 BLANCA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.203
306908	8 ROJA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.203
306909	R6	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.242
306910	R8	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.384



6 NEGRA



6 BLANCA



R6

Onix 2 Pisos

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Piso superior de exposición no refrigerado
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor

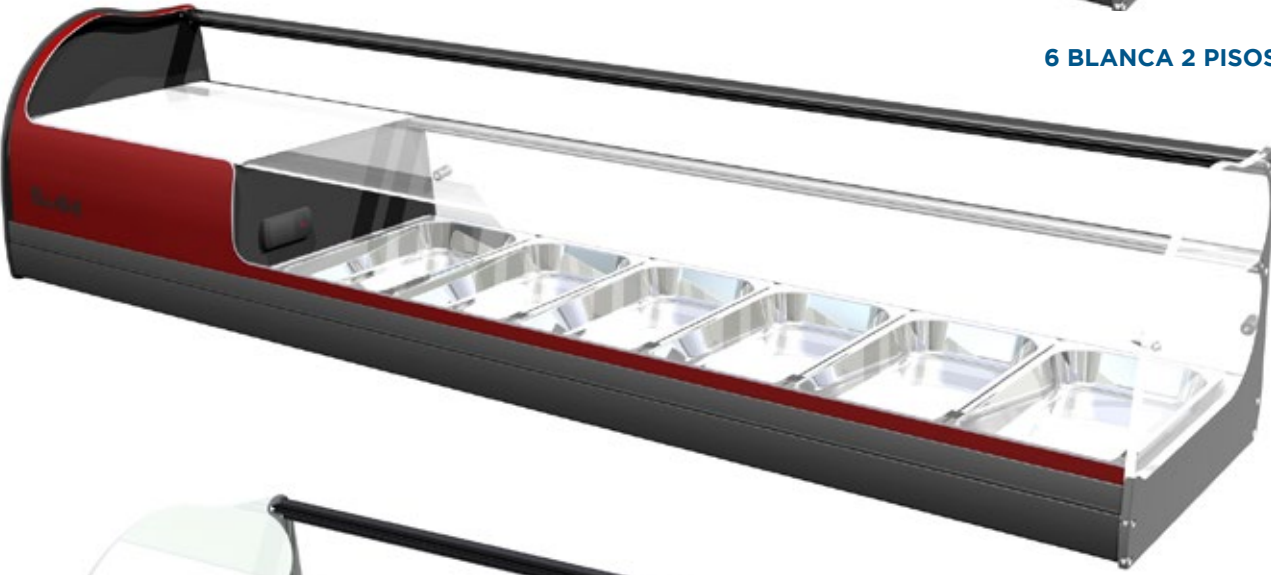


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306920	6 NEGRA 2 PISOS	1487x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.301
306921	6 BLANCA 2 PISOS	1487x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.301
306922	6 ROJA 2 PISOS	1487x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.301
306923	8 NEGRA 2 PISOS	1826x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.474
306924	8 BLANCA 2 PISOS	1826x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.474
306925	8 ROJA 2 PISOS	1826x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.474
306926	R6 2 PISOS	1146x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	38	1.401
306927	R8 2 PISOS	1487x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	45	1.587



6 BLANCA 2 PISOS



6 ROJA 2 PISOS



R6 2 PISOS

Onix Placa Fría

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Modelo de control remoto "R": sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor

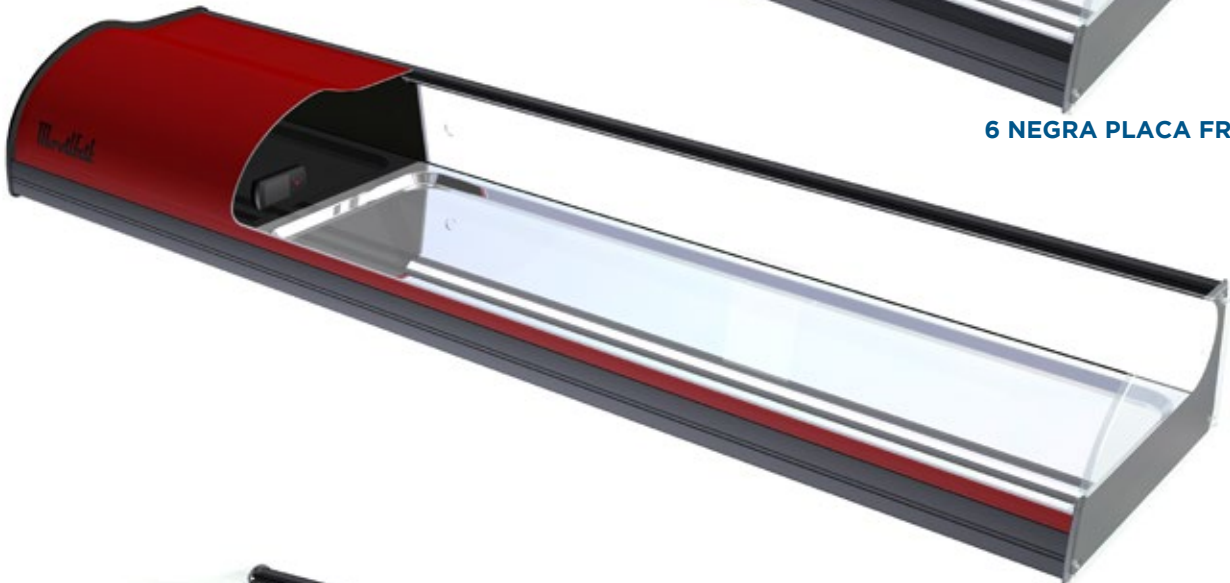


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306937	4 NEGRA PLACA FRÍA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	974
306938	4 BLANCA PLACA FRÍA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	974
306939	4 ROJA PLACA FRÍA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	974
306911	6 NEGRA PLACA FRÍA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1.108
306912	6 BLANCA PLACA FRÍA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1.108
306913	6 ROJA PLACA FRÍA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1.108
306914	8 NEGRA PLACA FRÍA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1.203
306915	8 BLANCA PLACA FRÍA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1.203
306916	8 ROJA PLACA FRÍA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1.203
306918	R6 PLACA FRÍA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	32	1.242
306919	R8 PLACA FRÍA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	35	1.384



6 NEGRA PLACA FRÍA



6 BLANCA PLACA FRÍA



R6 PLACA FRÍA

Onix Sushi

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Evaporador estático superior con bandeja de recogida de agua automática
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306964	4 NEGRA SUSHI	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.145
306965	4 BLANCA SUSHI	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.145
306966	4 ROJA SUSHI	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.145
306928	6 NEGRA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.261
306929	6 BLANCA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.261
306930	6 ROJA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.261
306931	8 NEGRA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.426
306932	8 BLANCA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.426
306933	8 ROJA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.426



6 NEGRA SUSHI



6 BLANCA SUSHI

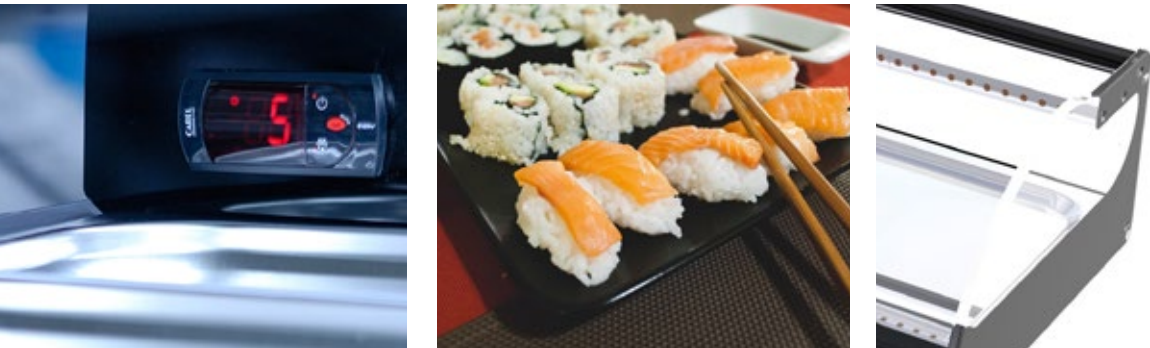


6 ROJA SUSHI

Onix Sushi Placa Fría

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Evaporador estático superior con bandeja de recogida de agua automática
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

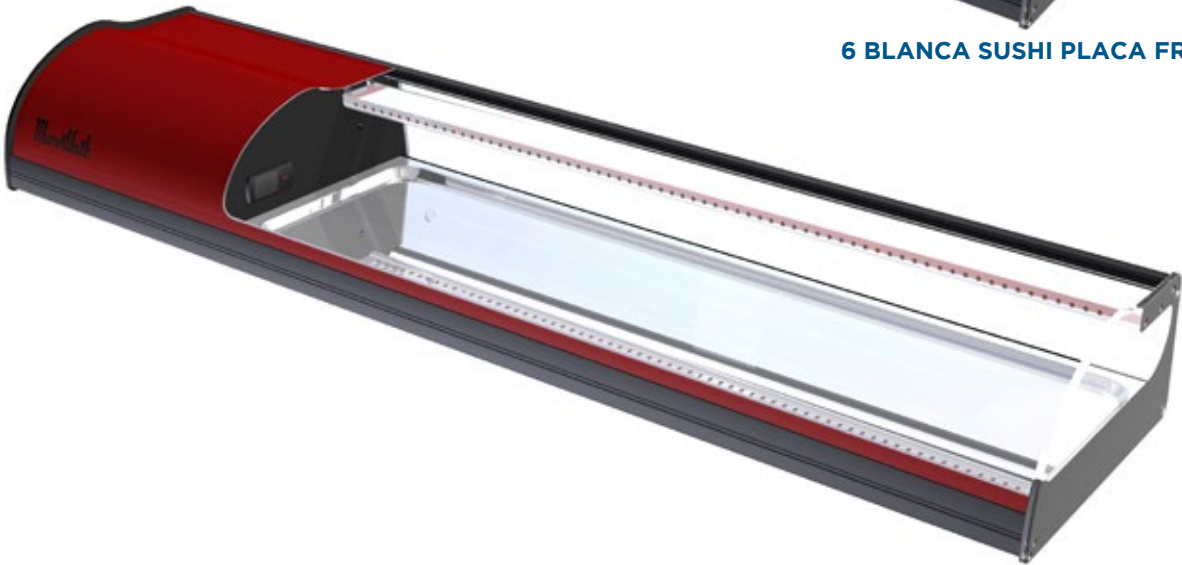
Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306958	4 NEGRA SUSHI PF.	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.145
306959	4 BLANCA SUSHI PF.	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.145
306960	4 ROJA SUSHI PF.	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.145
306952	6 NEGRA SUSHI PF.	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.261
306953	6 BLANCA SUSHI PF.	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.261
306954	6 ROJA SUSHI PF.	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.261
306955	8 NEGRA SUSHI PF.	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.426
306956	8 BLANCA SUSHI PF.	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.426
306957	8 ROJA SUSHI PF.	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.426



6 NEGRA SUSHI PLACA FRÍA



6 BLANCA SUSHI PLACA FRÍA



6 ROJA SUSHI PLACA FRÍA

Onix Hot

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato manual regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Desagüe con grifo para facilitar su limpieza
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306917	4 HOT	807x390x224	260	412	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	762
306934	6 HOT	1146x390x224	340	538	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	823
306935	8 HOT	1487x390x224	460	728	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	885



Cub

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Cristal plano con la máxima visibilidad del producto
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 34m para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307000	4 CUB	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.030
307001	6 CUB	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.150
307002	8 CUB	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.230
307045	4 CUB 2 PISOS	1146x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	35	1.323
307046	6 CUB 2 PISOS	1487x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.495
307047	8 CUB 2 PISOS	1826x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.553
307048	R4 CUB	807x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	28	1.144
307049	R6 CUB	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.277
307050	R8 CUB	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.366



6 CUB



R8 CUB

Cub HOT y Neutra

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Cristal plano con la máxima visibilidad del producto
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 34m para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307023	4 CUB HOT	807x390x224	260	412	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	795
307024	6 CUB HOT	1146x390x224	340	538	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	840
307025	8 CUB HOT	1487x390x224	460	728	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	873
307026	4 CUB NEUTRA	757x390x224					sin bandejas	15	612
307027	6 CUB NEUTRA	1096x390x224					sin bandejas	23	667
307028	8 CUB NEUTRA	1437x390x224					sin bandejas	30	717



8 CUB HOT



8 CUB NEUTRA

Jade

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Con cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 20cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306619	4 BLANCA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	876
306625	4 NEGRA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	876
306623	6 BLANCA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.004
306626	6 NEGRA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.004
306624	8 BLANCA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.092
306627	8 NEGRA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.092



JADE 4 BLANCA



JADE 6 NEGRA



JADE 8 BLANCA

Top

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 23cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
307015	4 TOP NEGRA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	832
307016	6 TOP NEGRA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	954
307017	8 TOP NEGRA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.037
307018	4 TOP NEGRA 2 PISOS	1146x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	30	1.077
307019	6 TOP NEGRA 2 PISOS	1487x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.164
307020	8 TOP NEGRA 2 PISOS	1826x390x330	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.210



6 TOP NEGRA

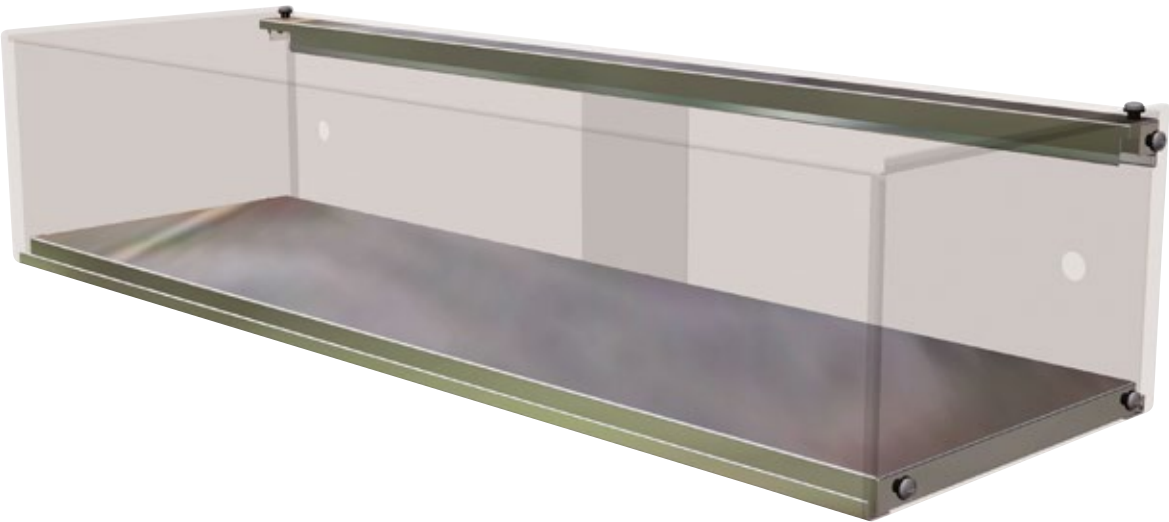


6 TOP NEGRA 2 PISOS

Neutra

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Cristal curvo y plano con la máxima visibilidad del producto
- Con cristal templado, desmontable para facilitar su limpieza
- Puertas correderas alta resistencia
- Superficie plana de cristal de 20cm para apoyar los platos

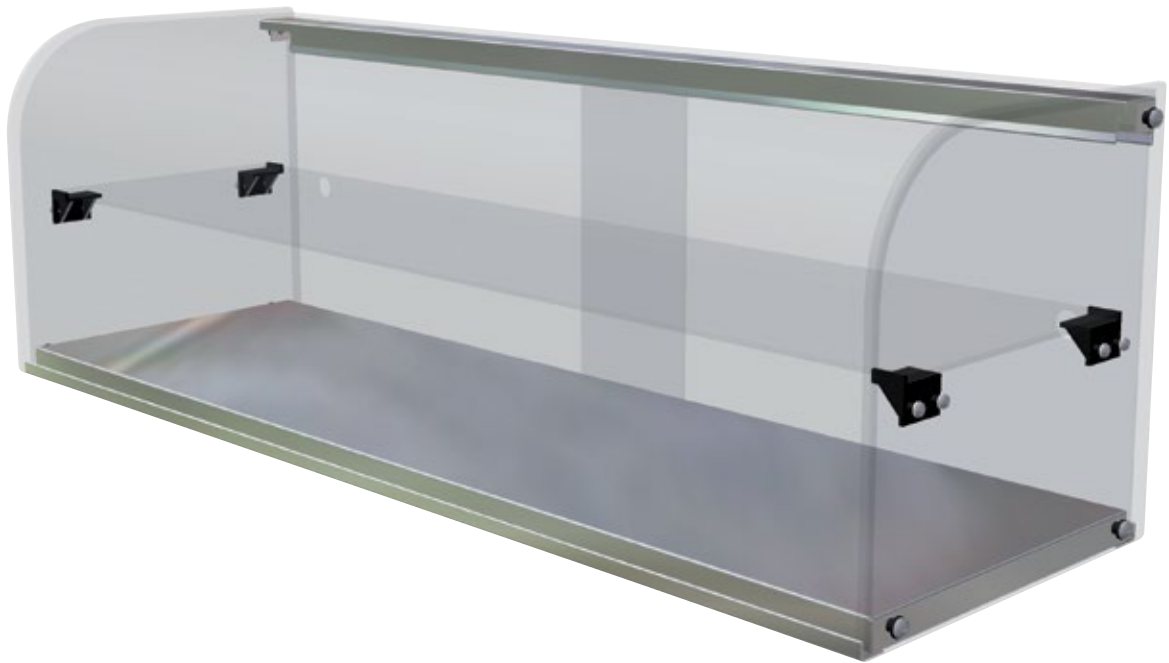


NEUTRA 1P PLANA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
306550	NEUTRA 1P CURVADA	1010x300x200	6	240
306551	NEUTRA 1P PLANA	1010x300x200	6	201
306552	NEUTRA 2P CURVADA	1010x300x300	7	281
306553	NEUTRA 2P PLANA	1010x300x300	7	249
306554	MINIMAL	988x270x300	5	139



NEUTRA 2P CURVADA

Encimeras

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en tubo perimetral de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 30mm de altura
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Opcional: solicitar unidad refrigerada protegida para cada modelo



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
306561	ENCIMERA 1000	1000x400x50	5	1.228
306562	ENCIMERA 1500	1500x400x50	7	1.353
306563	ENCIMERA 2000	2000x400x50	9	1.535



ENCIMERA 1000



ENCIMERA 1500



FREIDORAS

ÍNDICE

ELÉCTRICAS

FA 56

FHM (Agua y Aceite) 58

FAHM 60

GAS

FG 62

FA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria
- Patas antideslizantes
- Modelo FA10: Con grifo para evacuar el aceite

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia kw	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
157399	FA4	180x425x180	2	230	4	120x240x85	20	4	230
157400	FA6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30	6,5	238
157401	FA6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60	12	442
157410	FA8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45	7	286
157411	FA8+8	530x425x225	4+4	230	8+8	210x235x110	90	12	532
157412	FA10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50	7,5	316
157413	FA10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100	13	591
157414	FA10 MAX 230	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75	10	714
157415	FA10+10 MAX 230	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150	20	1.326
157416	FA10 MAX 400	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75	10	755
157417	FA10+10 MAX 400	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150	20	1.393



FA6



FA10



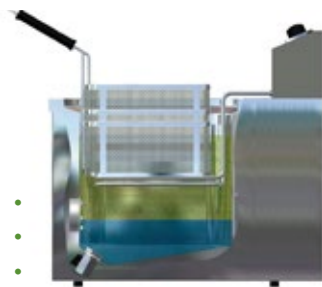
FA10+10

FHM (Agua y Aceite)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- **Sistema de agua y aceite:** permite el ahorro de aceite y no mezcla sabores
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en la cuba
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite
- Sistema elevación MANUAL de la cesta para calentar el volumen de aceite necesario para freír
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria
- Filtro de residuos en el fondo de la cuba
- Contenedor de vaciado extraíble en la parte inferior de la freidora (mod. 17/30)
- Patas regulables en altura y antideslizantes

- Mayor duración del aceite
- Ahorro de energía
- Permite freír sin mezclar sabores



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad			Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	kw	V	Agua	Aceite	Total	L x P x H (mm)	200g	kg	€
117060	FM10	400x600x350	4	230	3	10	13	200x270x120	60	14	770
117061	FM10+10	600x600x350	4+4	230	3+3	10+10	13+13	200x270x120	120	27	1.536
117062	FHM10 230v	400x600x350	6	230	3	10	13	200x270x120	100	18	1.148
117063	FHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	3+3	10+10	13+13	200x270x120	200	34	2.295
117064	FHM10 400v	400x600x350	8	400	3	10	13	200x270x120	100	18	1.193
117065	FHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	3+3	10+10	13+13	200x270x120	200	34	2.411
117066	FHM17 230v	400x700x850	6	230	5,4	18	23,4	280x290x130	150	28	1.424
117067	FHM17+17 230v	800x700x850	6+6	230	5,4+5,4	18+18	23,4+23,4	280x290x130	300	51	2.711
117068	FHM17 400v	400x700x850	7	400	5,4	18	23,4	280x290x130	150	28	1.512
117069	FHM17+17 400v	800x700x850	7+7	400	5,4+5,4	18+18	23,4+23,4	280x290x130	300	51	2.808
117070	FHM17 MAX	400x700x850	15	400	5,4	18	23,4	280x290x130	260	38	2.076
117071	FHM17+17 MAX	800x700x850	15+15	400	5,4+5,4	18+18	23,4+23,4	280x290x130	520	71	4.013
117072	FHM30	400x900x850	22	400	7	23	30	130x370x110 (x2)	310	44	2.233
117073	FHM30+30	800x900x850	22+22	400	7+7	23+23	30+30	130x370x110 (x4)	620	86	4.437



FHM10 400v



FHM17+17 MAX

FAHM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Cabezal eléctrico extraíble para facilitar su limpieza
- Termostato de trabajo regulable hasta 200 °C / 20 A
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C / 20 A
- Resistencia blindada en acero inoxidable
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en la cuba
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite
- Sistema elevación MANUAL de la cesta para calentar el volumen de aceite necesario para freír
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10), según normativa sanitaria
- Filtro de residuos en el fondo de la cuba
- Contenedor de vaciado extraíble en la parte inferior de la freidora
- Patas regulables en altura y antideslizantes

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
157060	FAM10	400x600x350	4	230	13	200x270x120	60	14	730
157061	FAM10+10	600x600x350	4+4	230	13+13	200x270x120	120	27	1.448
157062	FAHM10 230v	400x600x350	6	230	13	200x270x120	100	18	1.119
157063	FAHM10+10 230v	600x600x350	6+6	230	13+13	200x270x120	200	34	2.191
157064	FAHM10 400v	400x600x350	8	400	13	200x270x120	100	18	1.177
157065	FAHM10+10 400v	600x600x350	8+8	400	13+13	200x270x120	200	34	2.298
157066	FAHM17 230v	400x700x850	6	230	23,4	280x290x130	150	28	1.382
157067	FAHM17+17 230v	800x700x850	6+6	230	23,4+23,4	280x290x130	300	51	2.643
157068	FAHM17 400v	400x700x850	7	400	23,4	280x290x130	150	28	1.458
157069	FAHM17+17 400v	800x700x850	7+7	400	23,4+23,4	280x290x130	300	51	2.752
157070	FAHM17 MAX	400x700x850	15	400	23,4	280x290x130	260	38	1.984
157071	FAHM17+17 MAX	800x700x850	15+15	400	23,4+23,4	280x290x130	520	71	3.756
157072	FAHM30	400x900x850	22	400	30	130x370x110 (x2)	310	44	2.231
157073	FAHM30+30	800x900x850	22+22	400	30+30	130x370x110 (x4)	620	86	4.037



FAHM17 MAX



FAHM10+10 400v

FG (Gas)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas de MAX-MIN del nivel de aceite
- Quemadores tubulares en acero inoxidable en el interior de la cuba
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Termostato de seguridad de rearme manual
- Encendido con piezoeléctrico
- Temperatura regulable en siete posiciones de 110 °C a 190 °C
- Preparada a gas natural, incluye inyectores para gas butano / propano
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Amplia zona fría para la recogida de residuos
- Patas regulables en altura

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Capacidad	Cesta	Raciones	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h	L	L x P x H (mm)	200g	kg	€
107212	FG15	375x650x1110	13	11.180	14	235x275x105	115	44	2.075
107213	FG15+15	750x650x1110	26	22.360	14+14	235x275x105	230	81	3.614
107214	FG20	375x750x1110	14	12.040	17,5	235x385x105	130	47	2.255
107215	FG20+20	750x750x1110	28	24.080	17,5+17,5	235x385x105	260	86	3.922



FG15



FG15+15



ÍNDICE

S650

COCINA	66
FREIDORA	68
FRY TOP	70
CUECEPASTA / BAÑO MARÍA	72
BARBACOA / CONSERVADOR / NEUTRO	74

S700

COCINA	76
VITROCERÁMICA / INDUCCIÓN	78
FREIDORA	80
FRY TOP	82
CUECEPASTA / BAÑO MARÍA	84
MARMITA / SARTÉN BASCULANTE	86
BARBACOA / NEUTRO	88

Cocina 650

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Encimera robusta de 1 mm de espesor para un uso intensivo, con esquinas redondeadas y moldeada para facilitar su limpieza.
- Bandejas recoge grasas incorporadas en cada quemador.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Parillas en hierro fundido con esmalte antiácido de dimensiones 395 x 290 mm.
- Patas regulables en altura y antideslizantes.
- **Modelo GAS:** Quemadores de hierro fundido de gran potencia (3.5 Kw y 6 Kw) y llama piloto protegida con piezoeléctrico, válvulas termostáticas de seguridad y termopar.
- **Modelo ELÉCTRICO:** Calentamiento por placas rectangulares (220 x 220 mm) de acero fundido de 2.6Kw y con termostato de regulación con siete posiciones.
- **Modelo VITROCERÁMICA:** Calentamiento por radiación por los elementos radiantes controlados independientemente. Luces en el panel de control que señalan el funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Quemadores		Placas 2,6 Kw	Potencia		Voltaje V	Peso kg	Precio €
			3,5 Kw	6 Kw		Kw	Kcal/h			
350000	CG 62	400x650x270	1	1	-	9,5	8170	-	24	872
350001	CG 64	600x650x270	2	2	-	19	16340	-	32	1.426
350002	CG 66	1000x650x270	3	3	-	28,5	24510	-	46	2.069
350003	CE 62	400x650x270	-	-	2	5,2		400	22	726
350004	CE 64	600x650x270	-	-	4	10,4		400	30	1.244
350005	VITRO CV 62	400x650x270	-	-	2	5,2		400	24	1.670
350006	VITRO CV 64	600x650x270	-	-	4	10,4		400	33	2.785



CG 64



CE 62



VITRO CV 64

Freidora S650

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 304, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C
- Patas regulables en altura y antideslizantes.
- **Modelo GAS:** Quemadores de acero inoxidable en el interior de la cuba de alto rendimiento con llama horizontal, válvula termostática regulable hasta 185 °C, termopar y encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.
- **Modelo ELÉCTRICO:** Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable, abatibles para la limpieza total de la cuba y con termostato regulable.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia		Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
			Kw	Kcal/h						
350009	🔥 FG 6/1	400x650x270	7,4	6.368	-	8	225x280x115	110	30	1.499
350010	🔥 FG 6/2	600x650x270	14,8	12.736	-	8+8	225x280x115	220	43	2.578
350007	⚡ FE 6/1	400x650x270	9		400	10	215x250x115	95	32	1.412
350008	⚡ FE 6/2	600x650x270	18		400	10+10	215x250x115	190	50	2.335



FE 6/1



FG 6/2

Fry Top S650

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
 - Placa de cocción de 12 mm de espesor con diferentes acabados superficiales y petos perimetrales soldados.
 - La placa de cocción dotada de canaleta de recoge-jugos y gran orificio de evacuación por una bandeja extraíble.
 - Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
 - En los módulos dobles es posible realizar cocciones diferenciadas por quemadores o resistencias independientes.
 - Patas regulables en altura y antideslizantes.
- **Modelo GAS:** Quemadores de acero inoxidable con llama autoestabilizada, válvula termostática regulable hasta 300 °C, termopar y encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.
- **Modelo ELÉCTRICO:** Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable y con termostato regulable.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Quemadores 6 kw	Potencia Kw Kcal/h	Voltaje V	Superficie Útil L x P (mm)	Tipo acabado			Peso kg	Precio €
350011	FTG 6/1 LISO	400x650x270	1	6 5.164	-	395x550	X	-	-	48	1.399
350012	FTG 6/1 CROMO	400x650x270	1	6 5.164	-	395x550	-	X	-	48	1.726
350013	FTG 6/2 LISO	600x650x270	2	12 10.328	-	595x550	X	-	-	66	1.826
350014	FTG 6/2 CROMO	600x650x270	2	12 10.328	-	595x550	-	X	-	66	2.358
350015	FTG 6/2 RANURADO	600x650x270	2	12 10.328	-	595x550	-	-	X	66	1.921
350016	FTG 6/2 LR	600x650x270	2	12 10.328	-	595x550	X	-	X	66	1.959
350017	FTG 6/3 LISO	1000x650x270	3	18 15.492	-	1000x550	X	-	-	13	2.626
350018	FTG 6/3 CROMO	1000x650x270	3	18 15.492	-	1000x550	-	X	-	103	3.370
350019	FTE 6/1 LISO	400x650x270	-	5	400	395x550	X	-	-	44	1.176
350020	FTE 6/1 CROMO	400x650x270	-	5	400	395x550	-	X	-	44	1.528
350021	FTE 6/2 LISO	600x650x270	-	10	400	595x550	X	-	-	61	1.256
350022	FTE 6/2 CROMO	600x650x270	-	10	400	595x550	-	X	-	61	1.472
350023	FTE 6/2 RANURADO	600x650x270	-	10	400	595x550	-	-	X	61	2.057
350024	FTE 6/2 LR	600x650x270	-	10	400	595x550	X	-	X	61	1.565
350025	FTE 6/3 CROMO	1000x650x270	-	15	400	1000x550	X	-	-	97	2.801
350026	FTE 6/2 LR	1000x650x270	-	15	400	1000x550	-	X	-	97	2.262



FTG 6/1 CROMO



FTG 6/2 RANURADO



FTG 6/2 LR

Cuecepasta / Baño María S650

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

CUECEPASTA

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 316, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza y desagüe para evacuar todos los residuos.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable y con termostato regulable.
- Patas regulables en altura y antideslizantes.

BAÑO MARÍA

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 304, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza y extraíble.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable y con termostato regulable.
- Patas regulables en altura y antideslizantes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad L	Peso kg	Precio €
350027	⚡ CUECEPASTA CPE 6/2	600x650x270	9	400	25	37	2.013
350028	⚡ BAÑO MARÍA BME 6/1	400x650x270	1,5	230	GN 1/1	24	987
350029	⚡ BAÑO MARÍA BME 6/2	700x650x270	3	230	GN 1/1	32	1.110



CUECEPASTA CPE 6/2



BAÑO MARÍA BME 6/2

Barbacoa / Conservador / Neutro S650

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

BARBACOA

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Parrilla de hierro fundido adecuada para la cocción de carne y pescado
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Quemadores de acero inoxidable con llama auto estabilizada, válvula termostática, termopar y encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.
- Bandeja de recogida de grasas extraíble para facilitar su limpieza.
- Patas regulables en altura y antideslizantes.

CONSERVADOR FRITOS

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 304, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza y extraíble.
- Calentamiento por tubos cerámicos incandescentes y con termostato regulable.
- Patas regulables en altura y antideslizantes.

NEUTRO

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1mm de espesor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Quemadores 7,5 Kw	Potencia Kw Kcal/h	Voltaje V	Parrilla L x P (mm)	Peso kg	Precio €
350030	🔥 BARBACOA BG 6/1	400x650x270	1	7,2 6.192	-	305x475	46	1.712
350031	🔥 BARBACOA BG 6/2	800x650x270	2	14,4 12.384	-	305x475	74	2.503
350032	⚡ CONSERVADOR CF 6/1	400x650x270	-	1	230	GN 1/1	24	1.151
350033	NEUTRO EN 6/1	400x650x270	-	-	-	-	23	579
350034	NEUTRO EN 6/2	600x650x270	-	-	-	-	29	678



BARBACOA BG 6/2



CONSERVADOR CF 6/1



NEUTRO EN 6/2

Cocina 700

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Encimera robusta de 1 mm de espesor para un uso intensivo, con esquinas redondeadas y moldeada para facilitar su limpieza.
- Bandejas recoge grasas incorporadas en cada quemador.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Parillas en hierro fundido de dimensiones 395 x 290 mm.
- Patas regulables en altura.
- **Modelo GAS:** Quemadores FLEX de hierro fundido de gran potencia (7 Kw) y con certificado del 60% de eficiencia energética, con llama horizontal que estabiliza y distribuye uniformemente el calor, para cocción delicadas.
- Cada quemador tiene un rango de regulación de 1.5 Kw hasta 7 Kw con piloto protegido dentro del quemador.
- Los modelos con horno llevan doble cámara de acero inoxidable y el fondo esmaltado, controlado por válvula termostática de seguridad y encendido piezoeléctrico.
- **Modelo ELÉCTRICO:** Calentamiento por placas rectangulares (220 x 220 mm) de acero fundido de 2.6Kw y con termostato de regulación con siete posiciones.
- Los modelos con horno llevan doble cámara de acero inoxidable y el fondo esmaltado, controlado por doble termostato en la parte superior e inferior del horno.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Quemadores	Placas	Potencia Horno	Potencia		Voltaje	Dimensiones Horno	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	7 Kw	2,6 Kw	Kw	Kw	Kcal/h	V	L x P x H (mm)	kg	€
360000	🔥 CG 72	400x700x850	2	-	-	14	12.040	-	-	41	1.423
360001	🔥 CG 74	700x700x850	4	-	-	28	24.080	-	-	62	2.006
360002	🔥 CG 76	1100x700x850	6	-	-	42	36.120	-	-	88	2.630
360003	🔥 CG 74H	700x700x850	4	-	6	34	29.240	-	560x660x310	90	2.964
360004	🔥 CG 76H	1100x700x850	6	-	6	48	41.280	-	560x660x310	125	3.914
360005	🔥 CG 76H MAX	1100x700x850	6	-	8	50	43.000	-	770x660x310	115	4.240
360007	🔥 CG 74H + P	1100x700x850	4	-	6	34	29.240	-	560x660x310	136	4.319
360008	🔥 CG 72 TOP	400x700x250	2	-	-	14	12.040	-	-	30	974
360009	🔥 CG 74 TOP	700x700x250	4	-	-	28	24.080	-	-	50	1.599
360010	🔥 CG 76 TOP	1100x700x250	6	-	-	42	36.120	-	-	64	2.259
360011	⚡ CE 72	400x700x850	-	2	-	5,2	400	400	-	45	1.692
360012	⚡ CE 74	700x700x850	-	4	-	10,4	400	400	-	69	2.717
360013	⚡ CE 76	1100x700x850	-	6	-	15,6	400	400	-	136	3.735
360014	⚡ CE 74H	700x700x850	-	4	5,3	15,7	400	400	560x660x310	99	3.850
360015	⚡ CE 76H	1100x700x850	-	6	5,3	20,9	400	400	560x660x310	140	4.848



CG 74H



CG 72 TOP



CE 74

Vitrocerámica / Inducción S700

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10).
- Encimera robusta de 1 mm de espesor para un uso intensivo y placa cerámica de 6 mm de espesor sellada para facilitar su limpieza.
- Patas regulables en altura
- **Modelo VITROCERÁMICA:** Calentamiento por radiación por los elementos radiantes controlados independientemente. Luces en el panel de control que señalan el funcionamiento.
- **Modelo INDUCCIÓN:** Zonas de calentamiento independientes que están delineadas por un círculo impreso de 220 mm de diámetro, estas zonas sólo calientan cuando tienen contacto directo con recipientes compatibles.
- Cada zona de cocción tiene 6 niveles de potencia diferentes y una luz indica su funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Zonas			Potencia Horno	Potencia	Voltaje V	Peso kg	Precio €
			1,8 Kw	2,5 Kw	3,5 Kw	Kw	kw			
360016	⚡ VITRO CV 74H	700x700x850	2	2	-	5,3	13,9	400	99	4.051
360017	⚡ VITRO CV 72 TOP	400x700x250	1	1	-	-	4,3	400	27	1.614
360018	⚡ VITRO CV 74 TOP	700x700x250	2	2	-	-	8,6	400	49	2.642
360019	⚡ INDUC CI 72	400x700x850	-	-	2	-	7	400	53	7.255
360020	⚡ INDUC CI 74	700x700x850	-	-	4	-	14	400	76	11.381



VITRO CV 74H



VITRO CV 72 TOP



INDUC CI 74

Freidora S700

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 304, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Termostato de seguridad con rearme manual 230 °C.
- Con grifo incorporado para evacuar el aceite y cubo de residuos con filtro.
- Patas regulables en altura.

- **Modelo GAS:** Quemadores de acero inoxidable en el interior de la cuba de alto rendimiento con llama horizontal, válvula termostática regulable hasta 190 °C, termopar y encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.

- **Modelo ELÉCTRICO:** Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable, abatibles para la limpieza total de la cuba y con termostato regulable.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia		Voltaje V	Capacidad L	Cesta L x P x H (mm)	Raciones 200g	Peso kg	Precio €
			Kw	Kcal/h						
360021	🔥 FG 7/1	400x700x1180	12,5	10.756	-	14	260x295x120	122	57	2.369
360022	🔥 FG 7/2	700x700x1180	25	21.512	-	14+14	260x295x120	244	97	3.913
360023	🔥 FG 7/1 TOP	400x700x250	7,4	6.368	-	9	225x280x115	110	33	1.991
360024	🔥 FG 7/2 TOP	700x700x250	14,8	12.736	-	9+9	225x280x115	220	55	2.987
360025	⚡ FE 7/1	400x700x850	9		400	13	260x295x120	122	53	2.283
360026	⚡ FE 7/2	700x700x850	18		400	13+13	260x295x120	244	72	3.943
360027	⚡ FE 7/1 TOP	400x700x250	9		400	12	225x280x115	110	30	1.786
360028	⚡ FE 7/2 TOP	700x700x250	18		400	12+12	225x280x115	220	53	3.141



FG 7/2



FE 7/1



FE 7/2 TOP

Fry Top S700

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Placa de cocción de 15 mm de espesor con diferentes acabados superficiales y petos perimetrales soldados.
- La placa de cocción dotada de canaleta de recoge-jugos y gran orificio de evacuación por una bandeja extraíble con capacidad para 2 litros.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- En los módulos dobles es posible realizar cocciones diferenciadas por quemadores o resistencias independientes.
- Patas regulables en altura.
- **Modelo GAS:** Quemadores de acero inoxidable con llama autoestabilizada, válvula termostática regulable hasta 300 °C, termopar y encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.
- **Modelo ELÉCTRICO:** Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable y con termostato regulable.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Quemadores	Potencia		Voltaje	Superficie Útil	Tipo acabado			Peso	Precio
		L x P x H (mm)	6 kw	Kw	Kcal/h	V	L x P (mm)	Liso	Cromo	Ranura	kg	€
360029	🔥 FTG 7/1 LISO	400x700x850	1	5,5	4.733	-	350x570	X	-	-	63	1.843
360030	🔥 FTG 7/1 CROMO	400x700x850	1	5,5	4.733	-	350x570	-	X	-	63	2.221
360031	🔥 FTG 7/1 RANURADO	400x700x850	1	11	9.466	-	350x570	-	-	X	63	1.990
360032	🔥 FTG 7/2 LISO	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	X	-	-	97	2.470
360033	🔥 FTG 7/2 CROMO	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	-	X	-	97	3.047
360034	🔥 FTG 7/2 RANURADO	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	-	-	X	97	2.727
360035	🔥 FTG 7/2 LR	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	X	-	X	97	2.691
360036	🔥 FTG 7/2 LR CROMO	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	X	X	X	97	3.123
360037	🔥 FTG 7/1 LISO TOP	400x700x250	1	5,5	4.733	-	350x570	X	-	-	43	1.278
360038	🔥 FTG 7/1 CROMO TOP	400x700x250	1	5,5	4.733	-	350x570	-	X	-	43	1.701
360039	🔥 FTG 7/1 CROMO TOP	400x700x250	1	5,5	4.733	-	350x570	-	-	X	43	1.401
360040	🔥 FTG 7/2 LISO TOP	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	X	-	-	75	2.116
360041	🔥 FTG 7/2 CROMO TOP	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	-	X	-	75	2.522
360042	🔥 FTG 7/2 RANURADO TOP	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	-	-	X	75	2.263
360043	🔥 FTG 7/2 LR TOP	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	X	-	X	75	2.247
360044	🔥 FTG 7/2 LR CROMO TOP	700x700x850	2	11	9.466	-	650x570	X	X	X	75	2.593
360045	⚡ FTE 7/1 LISO	400x700x850	-	4	400	400	350x570	X	-	-	63	1.865
360046	⚡ FTE 7/1 CROMO	400x700x850	-	4	400	400	350x570	-	X	-	63	2.147
360047	⚡ FTE 7/1 RANURADO	400x700x850	-	4	400	400	350x570	-	-	X	63	1.980
360048	⚡ FTE 7/2 LISO	700x700x850	-	8	400	400	650x570	X	-	-	97	2.623
360049	⚡ FTE 7/2 CROMO	700x700x850	-	8	400	400	650x570	-	X	-	97	3.273
360050	⚡ FTE 7/2 RANURADO	700x700x850	-	8	400	400	650x570	-	-	X	97	3.012
360051	⚡ FTE 7/2 LR	700x700x850	-	8	400	400	650x570	X	-	X	97	2.822
360052	⚡ FTE 7/2 LR CROMO	700x700x850	-	8	400	400	650x570	X	X	X	97	3.419
360053	⚡ FTE 7/1 LISO TOP	400x700x250	-	4	400	400	350x570	X	-	-	43	1.460
360054	⚡ FTE 7/1 CROMO TOP	400x700x250	-	4	400	400	350x570	-	X	-	43	1.798
360055	⚡ FTE 7/1 RANURADO TOP	400x700x250	-	4	400	400	350x570	-	-	X	43	1.553
360056	⚡ FTE 7/2 LISO TOP	700x700x850	-	8	400	400	650x570	X	-	-	75	2.123
360057	⚡ FTE 7/2 CROMO TOP	700x700x850	-	8	400	400	650x570	-	X	-	75	2.698
360058	⚡ FTE 7/2 RANURADO TOP	700x700x850	-	8	400	400	650x570	-	-	X	75	2.367
360059	⚡ FTE 7/2 LR TOP	700x700x850	-	8	400	400	650x570	X	-	X	75	2.261
360060	⚡ FTE 7/2 LR CROMO TOP	700x700x850	-	8	400	400	650x570	X	X	X	75	2.748



FTG 7/1 RANURADO



FTG 7/2 LR



FTG 7/2 LISO TOP

Cuecepasta / Baño María S700

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

CUECEPASTA

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 316, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza y desagüe para evacuar todos los residuos.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Patas regulables en altura.
- **Modelo GAS:** Quemadores de acero inoxidable con llama autoestabilizada, válvula termostática regulable hasta 300 °C, termopar y encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.
- **Modelo ELECTRICO:** Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable y con termostato regulable.

BAÑO MARÍA

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 304, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza y extraíble.
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Voltaje	Capacidad	Cuba	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P x H (mm)		
360061	🔥 CUECEPASTA CPG 7/1	400x700x850	8,5	7.310	-	26	310x340x300	50	2.574
360062	🔥 CUECEPASTA CPG 7/2	700x700x850	13,6	11.696	-	40	510x310x300	68	3.176
360063	⚡ CUECEPASTA CPE 7/1	400x700x850	5,5		400	26	310x340x300	44	2.602
360064	⚡ CUECEPASTA CPE 7/2	700x700x850	9		400	40	510x310x300	58	3.037
360065	⚡ BAÑO MARÍA BME 7/1	400x700x850	1,5		230	GN 1/1	310X510X160	34	1.489
360066	⚡ BAÑO MARÍA BME 7/1 TOP	400x700x250	1,5		230	GN 1/1	310X510X160	20	1.219



CUECEPASTA CPG 7/2



BAÑO MARÍA BME 7/1



BAÑO MARÍA BME 7/1 TOP

Marmita / Sartén Basculante S700

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

MARMITA (CALENTAMIENTO INDIRECTO)

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 304, con el fondo en acero AISI 316 para una mayor resistencia a la corrosión.
- Sistema de calentamiento indirecto que calienta el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- Con grifo de evacuación de latón con filtro extraíble.
- Grifo de llenado de agua y práctica tapa equilibrada con muelles para una máxima seguridad.
- Patas regulables en altura.
- **Modelo GAS:** Mediante quemadores tubulares de acero inoxidable con llama estabilizante, termopar y encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico. Regulado por válvula de seguridad con manómetro.
- **Modelo ELÉCTRICO:** Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable, reguladas por termostato

SARTÉN BASCULANTE

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Cuba interior embutida de AISI 304, con esquinas redondeadas para facilitar su limpieza.
- Con grifo de evacuación de latón con filtro extraíble.
- Grifo de llenado de agua y práctica tapa equilibrada con muelles para una máxima seguridad.
- Patas regulables en altura.
- **Modelo GAS:** Mediante quemadores tubulares de acero inoxidable regulados por válvulas termostáticas (75 °C a 300 °C), termopar y dispositivo piezoeléctrico.
- **Modelo ELÉCTRICO:** Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable, reguladas por termostato (75 °C a 300 °C)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Voltaje	Capacidad	Cuba	Superficie útil	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h						
360067	MARMITA MMG 750	700x700x850	12,5	10.750	-	50	Ø400x420	-	91	5.881
360068	MARMITA MME 750	700x700x850	9		400	50	Ø400x420	-	93	6.230
360069	SARTÉN SBG 760	800x700x850	13,5	11.610	-	60	710x480x150	34	113	4.823
360070	SARTÉN SBE 760	800x700x850	9		400	60	710x480x150	34	118	4.775



MARMITA MMG 750



SARTÉN SBE 760

Barbacoa / Neutro S700

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

BARBACOA

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.
- Parrilla de hierro fundido adecuada para la cocción de carne y pescado
- Mandos reguladores resistentes al calor diseñado para protegerlo del desborde de líquidos o grasas.
- Quemadores de acero inoxidable con llama auto estabilizada, válvula termostática, termopar y encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.
- Bandeja de recogida de grasas extraíble para facilitar su limpieza.
- Patas regulables en altura y antideslizantes.

NEUTRO

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10) y con encimera robusta de 1 mm de espesor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Quemadores	Potencia		Parrilla	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	7,5 Kw	Kw	Kcal/h	L x P (mm)	kg	€
360071	BARBACOA BG 7/1	400x700x850	1	7,5	6.450	352x475	56	1.955
360072	BARBACOA BG 7/2	800x700x850	2	15	12.900	352x475	98	3.015
360073	BARBACOA BG 7/1 TOP	400x700x250	1	7,5	6.450	352x475	36	1.580
360074	BARBACOA BG 7/2 TOP	800x700x250	2	15	12.900	352x475	74	2.244
360075	NEUTRO EN 7/1	400x700x850	-	-	-	-	30	848
360076	NEUTRO EN 7/2	700x700x850	-	-	-	-	45	996
360077	NEUTRO EN 7/0 TOP	200x700x250	-	-	-	-	10	345
360078	NEUTRO EN 7/1 TOP	400x700x250	-	-	-	-	18	399
360079	NEUTRO EN 7/2 TOP	700x700x250	-	-	-	-	25	473



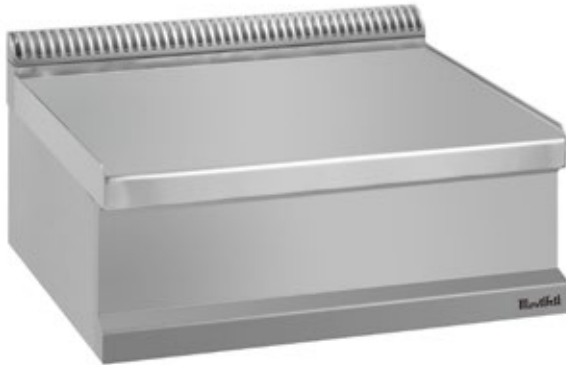
BARBACOA BG 7/2



BARBACOA BG 7/1 TOP



NEUTRO EN 7/1



NEUTRO EN 7/2 TOP



PLANCHAS Y BARBACOAS

ÍNDICE

ECO	92
CROMO	94
VITRO	96
Cocina Fogones	98
Planchas Eléctricas	100
Barbacoa a Gas	102

ECO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera de acero de 6mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores de gran poder calorífico
- Modelos FOG: con fogón de gran poder calorífico de 6Kw
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Kcal/h	Fogón	Válvulas	Quemadores	Superficie Útil L x P (mm)	Peso kg	Precio €
203086	PG 400E	410x457x210	3,2	2.838	-	1	1	400x400	15	314
203087	PG 600E	610x457x210	6,4	5.676	-	2	2	600x400	22	394
203088	PG 800E	810x457x210	9,6	8.514	-	2	3	700x400	29	494
203095	PG 1000E	1010x457x210	9,6	8.514	-	3	3	1000x400	36	580
203072	PG 1200E	1210x457x210	12,8	11.352	-	3	4	1200x400	43	695
203073	PG 400FOG	810x457x210	9,2	8.160	6	2	1	400x400	25	571
203074	PG 600FOG	1010x457x210	12,4	10.998	6	3	2	600x400	32	682
203075	PG 800FOG	1210x457x210	15,6	13.836	6	3	3	700x400	39	793



PG 400E



PG 600 FOG



PG 800E

CROMO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera de acero cromado de 50 micras y 8mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores de gran poder calorífico
- Modelos FOG: con fogón de gran poder calorífico de 6Kw
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Fogón	Válvulas	Quemadores	Superficie Útil	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h				L x P (mm)		
203092	PG 600CR	610x457x235	6,4	5.676	-	1	2	600x430	35	925
203093	PG 800CR	810x457x235	9,6	8.514	-	2	3	800x430	45	1.180
203076	PG 600CR FOG	1010x457x235	12,4	10.998	6	2	2	600x430	49	1.126
203077	PG 800CR FOG	1210x457x235	15,6	13.836	6	3	3	800x430	59	1.444



VITRO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Encimera de cristal de 4mm de grosor, siendo una superficie sin poros
- Con peto perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores de gran poder calorífico
- La placa de vitrocerámica es extraíble para facilitar su limpieza
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Válvulas	Quemadores	Superficie Útil	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)		
203170	PG 400 VITRO	440x500x290	5,2	4.472	1	2	400x400	24	558
203171	PG 600 VITRO	640x500x290	7,7	6.622	2	3	600x400	32	713
203172	PG 800 VITRO	840x500x290	10,3	8.858	2	4	800x400	46	858



PG 400 VITRO



PG 600 VITRO



PG 800 VITRO

Cocina Fogones

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Fogón de gran poder calorífico de 6Kw
- Fogón extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento
- Parrilla de acero de gran dureza y desmontable
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Encendido con piezoeléctrico
- Panel frontal extraíble para facilitar su mantenimiento
- Preparada a gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		Válvulas	Fogón	Superficie Útil	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h			L x P (mm)		
350036	COCINA FOG1	410x457x210	6	2.838	1	1	40x40	9	407
350037	COCINA FOG2	610x457x210	12	5.676	2	2	(40x40)x2	14	706
350038	COCINA FOG3	810x457x210	18	8.514	3	3	(40x40)x3	20	1.045



COCINA FOG1



COCINA FOG2



COCINA FOG3

Planchas Eléctricas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Placa de acero laminado de 5mm de grosor
- Con peto soldado perimetral de 36mm para evitar salpicaduras
- Recolector de aceite, extraíble para su limpieza
- El calentamiento por resistencias blindadas
- Temperatura regulable hasta los 300°C
- Patas regulables en altura
- Asas desmontables para su manejo



PE 600

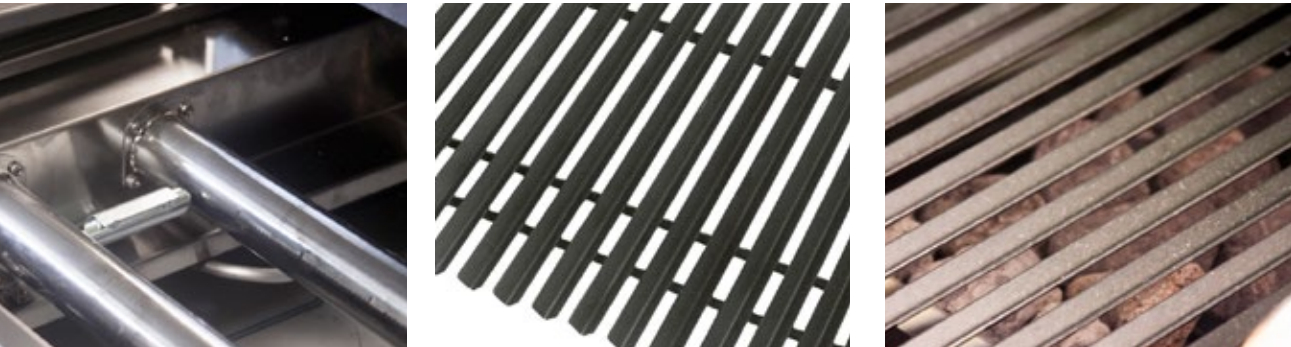
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje Kcal/h	Superficie Útil L x P (mm)	Peso kg	Precio €
203031	PE 400	415x435x210	3	230	395x395	15	350
203032	PE 600	630x435x210	3	230	585x395	22	415

Barbacoa a Gas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Parrilla acanalada en acero pavonado, ajustable a tres alturas con pomos de baquelita
- Recolector de aceite delantero, extraíble para su limpieza
- Quemadores tubulares de acero inoxidable
- Válvulas de seguridad con termopar
- Preparada para gas butano, incluye inyectores para gas natural
- Toma de gas preparado a ambos lados
- Patas regulables en altura
- Dotación: 1 carga de piedra volcánica de 3kg por zona de cocción



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Potencia Kcal/h	Válvulas	Quemadores	Parrilla L x P (mm)	Peso kg	Precio €
370000	B5	370x600x260	7,2	5.676	1	2	280x500	28	799
370001	B10	600x600x260	14,4	11.352	2	4	530x500	45	1.208
370002	B15	900x600x260	21,6	17.028	3	6	830x500	62	1.557



B5



B10



B15



PIZZA

ÍNDICE

Horno Pizza SUL	106
Horno Pizza KUBE	108
Horno Pizza OKUS	110
Horno Pizza OKUS BIG	112
Horno Pizza Gas	114
Amasadora	116
Laminadora	118

Horno Pizza SUL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cámara interior en chapa aluminio
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Calentamiento por resistencias blindadas en acero inoxidable
- Iluminación en el interior
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- Temperatura regulable hasta los 350°C
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Nº Cámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412080	SUL 1	550x430x255	1,6	230	1	410x360x110	1 PIZZA Ø330	21	520
412081	SUL 2	550x430x435	3,2	230	2	410x360x110	2 PIZZA Ø330	32	744



SUL 1



SUL 2

Horno Pizza KUBE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cámara interior en chapa aluminio
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Calentamiento por resistencias blindadas
- Iluminación en el interior
- Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- Temperatura regulable hasta los 500°C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	NºCámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412092	KUBE 1	740x740x410	3,2	230	1	610x520x110	2 PIZZA Ø330	50	865
412093	KUBE 2	740x740x600	4,8	230/400	2	610x520x110	2+2 PIZZA Ø330	80	1.302



KUBE 1



KUBE 2

Horno Pizza OKUS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Calentamiento por resistencias blindadas
- Iluminación en el interior
- Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- Termómetro para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura regulable hasta los 500°C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	NºCámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412082	OKUS 4	940x920x400	4,7	230/400	1	660x660x140	4 PIZZA Ø330	82	1.018
412083	OKUS 6	940x1250x400	7	230/400	1	660x990x140	6 PIZZA Ø330	103	1.311
412084	OKUS 4/2	940x920x710	9,4	230/400	2	660x660x140	4+4 PIZZA Ø330	125	1.604
412085	OKUS 6/2	940x1250x710	14,4	230/400	2	660x990x140	6+6 PIZZA Ø330	178	2.181



OKUS 4



OKUS 4/2

ACCESORIOS

	Ref. 927843 MESA H.PIZZA OKUS4 Dimensiones: 941x821x960 precio: 269€		Ref. 927844 MESA H.PIZZA OKUS6 Dimensiones: 941x1151x960 precio: 286€
	Ref. 927870 CAMPANA H.PIZZA OKUS4 Dimensiones: 925x961x115 precio: 345€		Ref. 927871 CAMPANA H.PIZZA OKUS6 Dimensiones: 925x1291x115 precio: 398€

Horno Pizza OKUS BIG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Calentamiento por resistencias blindadas
- Iluminación en el interior
- Dos termostatos por cámara para el control de las temperaturas de la base y el techo
- Temporizador para el ajuste del tiempo de cocción
- Termómetro para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura regulable hasta los 500°C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	NºCámaras	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad	Peso kg	Precio €
412086	OKUS 4BIG	960x980x400	6	230/400	1	720x720x140	4 PIZZA Ø360	94	1.158
412087	OKUS 6BIG	960x1340x400	9	400	1	720x1080x140	6 PIZZA Ø360	122	1.456
412088	OKUS 9BIG	1320x1340x400	13	400	1	1080x1080x140	9 PIZZA Ø360	150	1.749
412089	OKUS 4/2BIG	960x980x710	12	230/400	2	720x720x140	4+4 PIZZA Ø360	149	1.878
412090	OKUS 6/2BIG	960x1340x710	18	400	2	720x1080x140	6+6 PIZZA Ø360	199	2.364
412091	OKUS 9/2BIG	1320x1340x750	26,4	400	2	1080x1080x140	9+9 PIZZA Ø360	279	3.152



OKUS 6BIG



OKUS 6/2BIG

ACCESORIOS

	Ref. 927872 CAMPANA H.PIZZA OKUS 4BIG Dimensiones: 950x1020x115 precio: 419€		Ref. 927873 CAMPANA H.PIZZA OKUS 6BIG Dimensiones: 950x1380x115 precio: 476€		Ref. 927874 CAMPANA H.PIZZA OKUS 9BIG Dimensiones: 1310x1380x115 precio: 588€
	Ref. 927847 MESA H.PIZZA OKUS 4BIG Dimensiones: 1016x881x960 precio: 320€		Ref. 927848 MESA H.PIZZA OKUS 6BIG Dimensiones: 1016x1241x960 precio: 370€		Ref. 927852 MESA H.PIZZA OKUS 9BIG Dimensiones: 1326x1241x960 precio: 406€

Horno Pizza Gas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Techo y laterales exteriores con chapa pintada
- Superficie de cocción de piedra refractaria
- Aislado totalmente para ahorrar consumo y evitar la emisión de calor al exterior
- Salida de humos por la parte trasera del horno
- Calentamiento por quemadores tubulares en acero inoxidable
- Iluminación en el interior
- Ajuste de la temperatura por tres válvulas de seguridad
- Termómetro digital para controlar en todo momento su temperatura interior
- Temperatura hasta los 450°C



HPG6



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia		NºCámaras	Quemadores	Dim. Interiores	Capacidad	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	Kcal/h						
412054	HPG4	1000x920x475	13,2	10.217	1	4	620x620x155	4 PIZZA Ø300	112	3.009
412055	HPG6	1000x1220x475	21	16.254	1	4	620x920x155	6 PIZZA Ø300	140	3.681
412056	HPG9	1310x1220x475	27	20.898	1	6	920x920x155	9 PIZZA Ø300	180	4.427

ACCESORIOS

	Ref. 927854 CHIMENEA H.PIZZA GAS precio: 378€	Ref. 927847 MESA H.PIZZA HPG4 Dimensiones: 1016x881x960 precio: 320€
	Ref. 927855 CONEXIÓN APILAR H.PIZZA GAS precio: 328€	Ref. 927848 MESA H.PIZZA HPG6 Dimensiones: 1016x1241x960 precio: 370€
		Ref. 927852 MESA H.PIZZA HPG9 Dimensiones: 1326x1241x960 precio: 406€

Amasadora

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido exteriormente en acero pintado color blanco
- La cuba, espiral y la rejilla de protección son de acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cabezal abatible con sistema neumático para facilitar su abatimiento
- Cuba extraíble
- La transmisión desde el motor reductor es mediante cadena de alta resistencia
- El grupo motor esta bañado por aceite que le garantizan un buen mantenimiento
- Espiral específico para masas de pizza para un mayor volumen de amasado
- Con temporizador para controlar el tiempo deseado
- Ruedas de nylon
- Modelos 2V: funcionan con motor de dos velocidades



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad kg	Volumen Cuba L	Dim. Cuba mm	Peso kg	Precio €
340010	MIX20	390x670x730	0,75	230	17	21	Ø360x210	75	1.589
340011	MIX20 2V	390x670x730	0,75	400	17	21	Ø360x210	75	1.825
340012	MIX30	430x740x810	1,1	230	25	32	Ø400x260	95	1.974
340013	MIX30 2V	430x740x810	1,1	400	25	32	Ø400x260	95	2.111
340014	MIX40	480x810x830	1,5	230	36	41	Ø450x260	106	2.058
340015	MIX40 2V	480x810x830	1,5	400	36	41	Ø450x260	106	2.326
340016	MIX50	480x810x830	1,5	230	43	48	Ø450x300	108	2.234
340017	MIX50 2V	480x810x830	1,5	400	43	48	Ø450x300	108	2.530



Laminadora

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Sistema de rodillos de nylon de gran precisión que permite deslizar la masa con mayor facilidad
- Sirve para moldear masas para pizza, pan, focaccia y cualquier tipo de masa de repostería
- Permite regular la masa de 0 a 4mm de espesor
- La zona de los rodillos viene protegida por seguridad, pero al mismo tiempo desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento
- Tiene de dotación el pedal eléctrico que facilita su uso
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Diámetro Pizza	Peso de la masa	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V	mm	g	kg	€
343000	LAM 30	440x365x640	0,37	230	Ø140/Ø300	80/210	27	1.024
343001	LAM 40	550x365x750	0,37	230	Ø260/Ø450	210/700	37	1.214



LAM 30



HORNO CONVECCIÓN

ÍNDICE

OTO	122
LLANO (Mixto a Vapor)	124
LOMBO (Mixto a Vapor)	126

OTO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Puerta con doble cristal que permite mantener el calor de su interior
- Burlete de la puerta desmontable, fácil de limpiar y sustituir
- Dos motores de alto rendimiento con inversión de rotación
- Ángulos redondeados en el interior de la cámara para facilitar su limpieza
- Luz en el interior de la cámara
- Chimenea de evacuación en la parte posterior
- Temporizador de regulación manual de 0 a 120'
- Termostato de trabajo regulable de 30°C a 260°C
- Patas regulables en altura
- Dotación: 4 bandejas Inox (sólo modelos OTO 48 / OTO 50)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Capacidad	Distancia entre parrillas	Motor Ventilador	Grill	Humidificador	Autoreverse	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	Kw	V		mm					kg	€
342030	OTO 48	600x600x540	3,3	230	4ux (480x345mm)	75	2	-	-	-	37	783
342031	OTO 50	600x600x540	3,3	230	4ux (480x345mm)	75	2	X	X	-	37	886
342032	OTO 60	750x715x535	6,3	230/400	4ux (600x400mm)	75	2	-	X	-	52	1.288
342033	OTO 62	750x715x535	6,3	230/400	4ux (600x400mm)	75	2	X	X	-	52	1.494
342034	OTO 64	750x715x535	6,5	230/400	4ux (600x400mm)	75	2	-	X	X	55	1.597



OTO 48



OTO 64

LLANO (Mixto a Vapor)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Puerta manual con doble cristal que permite su apertura para facilitar su limpieza
- Burlete de la puerta desmontable, fácil de limpiar y sustituir
- Vapor directo
- Turbina de alta potencia con inversión de rotación
- Perfecta uniformidad de cocción gracias al sistema AIR FLOW
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable, que permite recoger todos los aceites
- Ángulos redondeados en el interior de la cámara para facilitar su limpieza
- Luz en el interior de la cámara
- Chimenea de evacuación en la parte posterior
- Temporizador de regulación manual de 0 a 120'
- Termostato de trabajo regulable de 30°C a 260°C
- Patas regulables en altura



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad	Distancia entre parrillas mm	Peso kg	Precio €
342042	LLANO 4	920x895x640	9,6	400	4 x GN1/1 o 600x400	75	96	2.771
342040	LLANO 6	920x895x835	9,6	400	6 x GN1/1 o 600x400	80	116	3.399
342041	LLANO 10	920x895x1205	14,4	400	10 x GN1/1 o 600x400	80	130	4.728

* Consultar precio gama hornos a gas y opción lavado incorporado



LLANO 6



LLANO 10

LOMBO (Mixto a Vapor)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Puerta manual con doble cristal que permite su apertura para facilitar su limpieza
- Burlete de la puerta desmontable, fácil de limpiar y sustituir
- Vapor directo de doble inyección
- Panel de mandos digital con control FULL TOUCH
- 90 programas en 6 categorías
- 4 niveles de lavado automático
- 6 niveles de velocidad de los motores
- Control evacuación humedad electrónica
- Sonda Corazón
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable, que permite recoger todos los aceites
- Ángulos redondeados en el interior de la cámara para facilitar su limpieza
- Luz en el interior de la cámara
- Chimenea de evacuación en la parte superior
- Patas regulables en altura

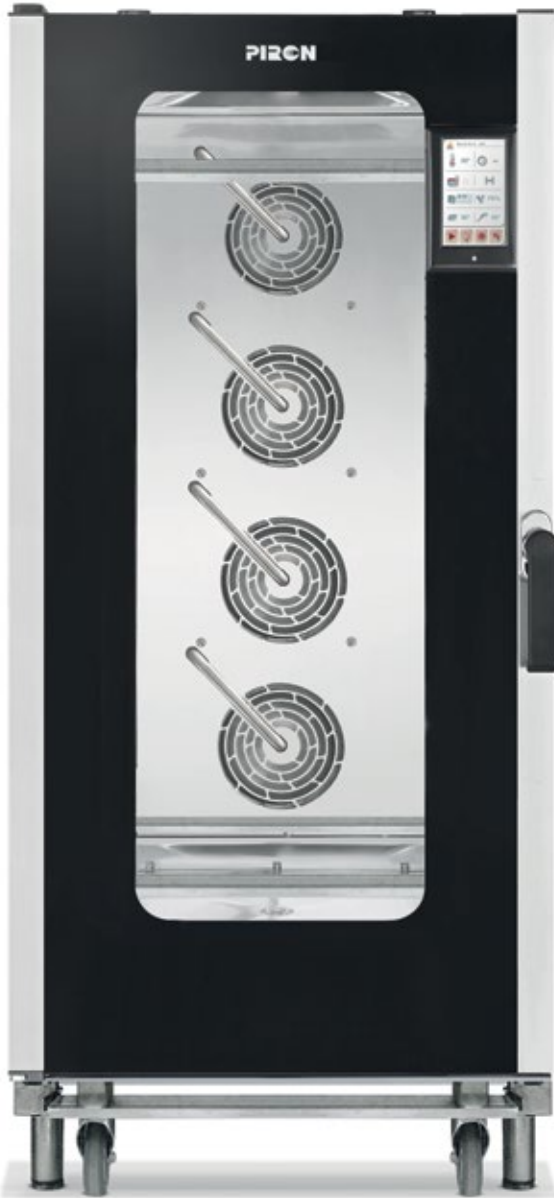


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad	Distancia entre parrillas mm	Peso kg	Precio €
342050	LOMBO 6GN	810x895x835	9,6	400	6 x GN1/1 o 600x400	80	110	6.077
342051	LOMBO 10GN	810x895x1205	14,4	400	10 x GN1/1 o 600x400	80	125	7.210
342052	LOMBO 16GN	865x1000x1925	30	400	16 x GN1/1 o 600x400	80	250	12.978
342053	LOMBO 20GN	865x1000x1925	30	400	20 x GN1/1 o 600x400	67	250	12.978



LOMBO 6GN



LOMBO 16GN



MAQUINARIA AUXILIAR

ÍNDICE

Envasadoras	130
Cortadoras	132
Microondas	134
Termos	136
Tostadores	138

Envasadoras

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Panel de control digital
- Ideales para envasar alimentos sólidos, blandos, en polvo, productos farmacéuticos etc.
- Puesta en marcha automática del ciclo al bajar la tapa
- Porcentaje de vacío ajustable
- Temperatura y tiempo de soldadura ajustables para adecuarse a diferentes tipos de bolsas
- Botón de parada de emergencia
- Patas antideslizantes



K260



K450



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Dimensiones cámara	Longitud soldadura	Capacidad bomba	Gas inerte	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	W	V	L x P x H (mm)	mm	m³		kg	€
440100	K260	330x480x360	370	230	280x385x90	260x8	8	-	36	1.185
440101	K350	425x560x460	900	230	370x450x220	350x8	20	-	62	1.607
440102	K350G	425x560x460	900	230	370x450x220	350x8	20	X	62	1.710
440103	K450	520x560x460	900	230	460x450x220	440x8	20	-	75	1.885
440104	K450G	520x560x460	900	230	460x450x220	440x8	20	X	75	1.988

Cortadoras

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en aluminio anodizado
- Motor ventilado con transmisión mediante una correa
- Dispositivo de seguridad incorporado
- Afilador de cuchilla extraíble para facilitar su limpieza
- Cuchilla de acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Protector de Plexiglass en el carro incorporado
- Soporte del carro que se desplaza por cojinetes y rodamiento de bolas
- Cuchilla protegida por la parte interior y perimetral
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones	Potencia	Voltaje	Ø Cuchilla	Longitud corte	Altura corte	Espesor corte	Peso	Precio
		L x P x H (mm)	W	V	mm	L x P x H (mm)	mm	mm	kg	€
432060	C220S	445x363x342	140	230	Ø220	134	130	0 - 12	16	402
432061	C250S	490x380x360	170	230	Ø250	185	140	0 - 12	20	473
432062	C275S	505x410x375	280	230	Ø275	192	146	0 - 15	24	620
432063	C300S	570x480x420	320	230	Ø300	202	160	0 - 15	26	700



C220S



C300S

Microondas

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

FM 900 INOX

- Construido en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Modelo básico para cualquier cocina profesional
- Puerta de cristal con aislamiento térmico
- Temporizador manual incorporado
- Plato de cristal giratorio de Ø27cm
- Avisador al final del calentamiento
- Patas antideslizantes

FM 1000

- Construido en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Modelo profesional para uso intensivo
- Puerta de cristal con aislamiento térmico
- Control digital de tiempo y potencia
- Base cerámica fija, sin plato giratorio
- Avisador al final del calentamiento
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Voltaje V	Potencia niveles	Temporizador min	Dim. Interiores L x P x H (mm)	Capacidad L	Peso kg	Precio €
402026	FM 900 INOX	510x370x300	900	1350	230	5	30	325x325x206	23	14	187
402027	FM 1000	520x444x312	1000	1500	230	10	95	338x348x210	25	18	510



FM 900 INOX



FM 1000

Termos

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Diseñado para ocupar poco espacio cubriendo las necesidades de los profesionales de la hostelería
- Modelos versátiles y robustos
- Ideales para leche, caldo, agua, té, café, consomé, etc.
- Resistencia blindadas de acero inoxidable
- Depósito desmontable mediante rosca para facilitar su limpieza
- Regulación automática de temperatura
- Control independiente en el modelo TM12
- Grifo de evacuación regulable de dos posiciones
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Voltaje V	Capacidad L	Peso kg	Precio €
440050	TM3	232x232x430	1	789	230	3	7	489
440051	TM6	265x265x525	1,5	1184	230	6	10	510
440052	TM12	525x265x525	3	2368	230	6+6	20	927
440053	TM20	380x380x600	3	2368	230	20	15	927



TM3



TM12



TM20

Tostadores

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Permite tostar, gratinar o calentar productos de mayor volumen como pizzas
- Resistencia blindada de acero inoxidable y con funcionamiento independiente
- Parrillas en acero inoxidable con asa extensibles
- Rejillas de protección desmontables para su limpieza
- Profundidad interior de 27cm
- Interruptor luminoso independiente por cada resistencia
- Temporizador manual hasta 15 minutos
- Bandeja recoge residuos extraíble
- Patas antideslizantes



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Voltaje V	Niveles	Temporizador min	Dim. Parrillas L x P (mm)	Peso kg	Precio €
440025	T1	510x280x225	2300	3450	230	1	15	370x260	6	227
440026	T2	510x280x325	3450	5175	230	2	15	370x260	8	295



T1



T2



RECAMBIOS

ÍNDICE

Hornos y Barbacoas de brasa	142
Vitrinas	142
Freidoras	142
Freidoras Gas	143
Planchas y Barbacoas	144
Pizza	144
Armarios expositores	144
Cortadoras	145
Microondas	145
Tostadores	145
Exprimidores	145

HORNOS Y BARBACOAS BRASA

Código	Artículo	Precio
		€
913479	BIELA POMO ELEVACION BRASA	61,34
913508	CASQUILLO BRASA	48,67
913517	CASQUILLO ROSCA ELEVACION BRASA	58,72
913596	CIERRE PUERTA BARBACOA BRASA	35,42
913431	CRISTAL PUERTA BR45 (535x183x4)	60,95
913467	CRISTAL PUERTA BR45 (572x320x4)	115,50
913469	CRISTAL PUERTA BR50/130/170 (614x189x4)	61,20
913430	CRISTAL PUERTA BR50/130/170 (790x335x4)	123,09
913527	MUELLE PUERTA HORNO BR-45	17,95
913442	MUELLE PUERTA HORNO BR-50/130/170	18,97
913502	PARRILLA ACANALADA INOX BARBACOA BRASA	613,00
913512	PARRILLA ACANALADA INOX BR48	475,00
913510	PARRILLA ACANALADA INOX BR50/130/170	535,00
913506	PARRILLA CIEGA TINDAYA	53,00
913507	PARRILLA ESTANDAR M45	191,00
913505	PARRILLA MIXTA TINDAYA	56,00
913504	PARRILLA TINDAYA	61,00
913592	PARRILLA VARILLA INOX BR-45 (585x435)	214,00
913473	PARRILLA VARILLA INOX BR50/130/170 (775x555)	273,00
913426	POMO ELEVACION BRASA	30,53
913437	POMO REGULADOR HUMO H.BRASA	17,10
913519	REJILLA TOLVA 475X305 BR50/130/170/BARBACOA	163,58
913595	REJILLA TOLVA 475X400 BR45	174,95
913436	TERMOMETRO HORNO BRASA 500°C	76,10
913438	TIRADOR PUERTA INOX BR45	145,35
913607	TIRADOR PUERTA INOX BR50/130/170	154,31

VITRINAS

Código	Artículo	Precio
		€
916810	BANDEJA GASTRONORM 1/3	21,08
916815	COMPRESOR VITRINA TL5	211,63
918575	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 4 BLANCO	223,52
918574	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 4 NEGRO	223,52
918585	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 4 REMOTO	219,22
918576	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 4 ROJO	223,52
918588	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 2PISOS BLANCO	233,74
918587	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 2PISOS NEGRO	233,74
918596	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 2PISOS REMOTO	233,74
918589	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 2PISOS ROJO	233,74
918578	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 BLANCO	229,30
918577	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 NEGRO	229,30
918583	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 REMOTO	229,30
918579	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 6 ROJO	229,30
918594	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 2PISOS BLANCO	241,05
918593	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 2PISOS NEGRO	241,05
918597	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 2PISOS REMOTO	241,05
918595	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 2PISOS ROJO	241,05
918581	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 BLANCO	238,56
918580	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 NEGRO	238,56
918584	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 REMOTO	238,56
918582	CRISTAL EXPOSITOR ONIX 8 ROJO	238,56
918586	CRISTAL EXPOSITOR ONIX NEUTRA	214,16
916819	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 4	223,52
916820	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 6	229,30
916821	CRISTAL EXPOSITOR VECI/JADE 8	238,56
916818	CRISTAL MOTOR NOGAL	90,17
916824	CRISTAL MOTOR PLATA	90,17
919015	CRISTAL SUPERIOR BGS 900X290X5	169,32
914002	ESTANTE ONIX 6 2P 1468X313	94,72
914004	ESTANTE ONIX 6 2P REMOTO 1129X313	104,46
914003	ESTANTE ONIX 8 2P 1807X313	117,90

914005	ESTANTE ONIX 8 2P REMOTO 1468X313	94,72
918554	FUENTE ALIMENTACION LED 30 W.	24,41
916840	INTERRUPTOR RECT. ROJO 30X11 20A	6,16
916842	JUEGO PUERTAS ONIX-4 415X138	24,88
916851	JUEGO PUERTAS ONIX-6 585X138	28,67
916879	JUEGO PUERTAS ONIX-8 755X138	30,77
916780	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 4 415X160	31,65
916781	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 6 585X160	33,61
916782	JUEGO PUERTAS VECI/JADE 8 755X160	34,74
918559	LATERAL DER. RANURADO 2P ONIX	87,76
918556	LATERAL DER. RANURADO ONIX	74,32
918564	LATERAL DER. RANURADO PF ONIX	73,41
918567	LATERAL DER. TRANSPARENTE ONIX R	56,75
918568	LATERAL DER. TRANSPARENTE ONIX R 2P	72,84
918569	LATERAL DER. TRANSPARENTE PF ONIX	49,56
918363	LATERAL DERECHO RANURADO VECI	68,38
918560	LATERAL IZQ. TRANSPARENTE 2P ONIX	66,20
918557	LATERAL IZQ. TRANSPARENTE ONIX	50,20
918565	LATERAL IZQ. TRANSPARENTE PF ONIX	49,56
918634	LATERAL IZQ. TRANSPARENTE PR SUSHI ONIX	51,02
918562	LATERAL IZQ. TRANSPARENTE SUSHI ONIX	68,38
918362	LATERAL IZQUIERDO TRANSPARENTE VECI	54,25
918489	MOTOR VENTILADOR 10W SOP.H-39	29,74
918491	PATA ALTURA REGULABLE	1,03
919003	PUERTA NEUTRA BGS 505X177X3	11,53
919008	PUERTA NEUTRA BGS 505X272X3	13,95
916872	SOPORTE VITRINA	39,21
918571	TAPA COMPRESOR ONIX	55,56
916854	TAPA COMPRESOR VECI	30,96
916986	TERMOSTATO VITRINA CAREL	44,62
918552	TIRA LED 1000 MM	39,44
918553	TIRA LED 1400 MM	49,54
918551	TIRA LED 700 MM	31,23

FREIDORAS

Código	Artículo	Precio
		€
908005	ASA TAPA Y PUERTA MOD.17/25/35	10,74
905030	BRIDA BULBO MOD.17 TRIFASICO	2,85
905029	BRIDA BULBO MOD.35	2,76
905028	BRIDA BULBO MOD.4/6/9/10/17/25	1,56
905036	BRIDA BULBO MOD.5	1,50
905035	BRIDA GRIFO MOD.5	2,64
907024	CABEZAL F10	167,39
907021	CABEZAL FA4	147,72
907022	CABEZAL FA6	150,94
907025	CABEZAL FA8/9/10	155,11
907026	CABEZAL FAR17	864,73
907004	CABEZAL FAR25	1.037,86
907876	CABEZAL MOD.10 230V	565,64
907877	CABEZAL MOD.10 400V	599,25
907878	CABEZAL MOD.17 230V	576,17
907879	CABEZAL MOD.17 400V	667,52
907881	CABEZAL MOD.25	867,86
907882	CABEZAL MOD.35	883,80
907002	CABEZAL MOD.5	123,16
901055	CABLE CLAVIJA	4,95
908054	CADENA MOD.25	26,14
908056	CADENA MOD.35	26,14
901060	CAPUCHON FASTON	0,10
907038	CESTA MOD.10	75,14
907041	CESTA MOD.17	90,28
907042	CESTA MOD.25	114,11

907033	CESTA MOD.25/2	90,64
907043	CESTA MOD.35	195,70
907034	CESTA MOD.35/2	163,78
907048	CESTA MOD.4	64,38
907035	CESTA MOD.5	57,80
907047	CESTA MOD.6	74,44
907044	CESTA MOD.FA8/9/10	76,81
901099	CESTA RESIDUOS MOD.5	31,30
905850	CIERRE MAGNETICO PUERTA MOD.10/17/25/35	5,98
905071	COJINETE EJE ELEVACION MOD.10/17	6,22
905058	COJINETE EJE ELEVACION MOD.5	3,27
908429	CONECTOR XB-13316-00	3,01
907155	CONJUNTO ELEVACION MOD.10/17	56,65
907104	CONJUNTO ELEVACION MOD.25/35	104,14
907156	CONJUNTO VARILLA ENGANCHE CESTA MOD.4	24,00
907157	CONJUNTO VARILLA ENGANCHE CESTA MOD.6/8/10	26,15
901154	CONTACTOR AF09-30-01-13 3P 230V.4KW	55,27
901155	CONTACTOR AF09-30-01-14 3P 400V.4KW	55,27
901156	CONTACTOR AF09-30-10-13 3P 230V.4KW	55,27
901157	CONTACTOR AF09-30-10-14 3P 400V.4KW	55,27
901161	CONTACTOR AF26-30-00-14 3P 400V 11KW+AUX	114,12
905064	CREMALLERA MOD.F10	21,87
905055	CREMALLERA MOD.FH10/17	13,43
905134	EJE ELEVACION MOD.10/17	6,40
908104	EMBRAGUE NYLON MOD.10/17	2,84
908103	EMBRAGUE NYLON MOD.5	2,84
908101	ESCUDO GOMA POMO ELEVACION MOD.25/35	6,15
901281	ESCUDO TERMOSTATO	3,40
907015	ESCURRIDOR LATERAL MOD.25	89,33
907016	ESCURRIDOR LATERAL MOD.35	134,99
901301	FASTON HEMBRA	0,15
907088	GRIFO COMPLETO F-5	47,73
901372	GRIFO FREIDORA 1 1/4"	41,39
901373	GRIFO FREIDORA 3/4" PALANCA	17,58
901371	GRIFO FREIDORA 3/4" PALOMILLA	18,83
901374	GRIFO MOD.FH-10	23,12
901405	INTERRUPTOR GENERAL 32 AMPERIOS	79,33
901404	INTERRUPTOR GENERAL 40 AMPERIOS	90,20
908257	JUNTA CRISTAL NIVEL 10/17/25/35	1,75
908255	JUNTA GRIFO 3/4" FREIDORA	1,24
908251	JUNTA GRIFO MOD.5	1,75
908250	JUNTA GRIFO MOD.FH-10	1,50
908253	JUNTA NIVEL MOD.10/17/25/35	1,79
908252	JUNTA NIVEL MOD.5	1,75
905225	JUNTA TORNILLO GRIFO MOD.5	0,15
905226	JUNTA TORNILLO NIVEL MOD.5/6	0,15
901510	MANDO INTERRUPTOR 40 AMPERIOS	9,20
907087	MANGO CESTA MOD.17/25	20,47
907086	MANGO CESTA MOD.4/6/9/10	14,37
907081	MANGO CESTA MOD.5	9,99
901521	MANGO GRIFO MOD.5	11,29
901504	MANOPLA TERMOSTATO FREIDORA	3,09
905329	MUELLE BULBO TERMOSTATO FREIDORA	0,24
907032	NIVEL COMPLETO MOD.10/17	41,08
907103	NIVEL COMPLETO MOD.25/35	92,51
907006	NIVEL COMPLETO MOD.5/6	32,21
901622	PASACABLE CABEZALES FH	8,82
901620	PASACABLE MOD.5/6/9/10	1,65
905359	PASADOR INOX 2,5X8 MANGO GRIFO	1,16
901572	PILOTO RECTANGULAR MOD.5/6/10	2,49
901580	PILOTO REDONDO AMBAR 400V.	3,21
901582	PILOTO REDONDO INCOLORO 400V.	3,21
901581	PILOTO REDONDO ROJO 400V.	3,21
901583	PILOTO REDONDO ROJO MOD.5	2,44
907080	PLASTICO MANGO CESTA FREIDORA	5,93
907085	PLASTICO MANGO CESTA FREIDORA LUX	9,44
907007	POMO ELEVACION COMPLETO MOD.5/6	17,84

908367	POMO ELEVACION PLASTICO 25/35	6,73
907116	POMO MANDO ELEVACION MOD.10/17	52,15
907105	POMO MANDO ELEVACION MOD.25/35	71,59
908020	POMO TAPA FREIDORA	3,64
908370	PRENSA ESTOPA CABEZAL FREIDORA	1,21
901621	PRENSA ESTOPA TERMOSTATO MOD.25/35	4,69
905408	RACORD 3/4" GRIFO FA-9	12,55
901686	RESISTENCIA MOD. FAR 17 17000W	238,94
901687	RESISTENCIA MOD. FAR 25 25000W	320,00
901675	RESISTENCIA MOD.10 6000W 230V	61,98
901684	RESISTENCIA MOD.10 6000W 400V	101,13
901677	RESISTENCIA MOD.17 6000W 230V	72,86
901678	RESISTENCIA MOD.17 7000W 400V	113,37
901680	RESISTENCIA MOD.25 15000W	229,39
901681	RESISTENCIA MOD.35 15000W	257,35
901685	RESISTENCIA MOD.4 2000W	57,21
901701	RESISTENCIA MOD.5 2000W	19,46
901689	RESISTENCIA MOD.6 2700W NUEVO	42,12
901691	RESISTENCIA MOD.9 4000W. 2B	53,02
901690	RESISTENCIA MOD.F10 4000W	53,02
901703	RESISTENCIA MOD.F10 CUADRADO 3000W 230V.	49,45
907018	RODILLO RESISTENCIA COMPLETO MOD.25/35	13,96
905429	SOPORTE CABEZAL MOD.4/6/9	7,84
908015	SOPORTE CESTA FA-6/9	3,21
905420	SOPORTE FIJACION CABEZAL FREIDORA	19,14
905451	TAPA CAJA CABEZAL MOD.5	6,51
905116	TAPA MOD.5	8,82
907110	TERMOSTATO FREIDORA	28,08
901771	TERMOSTATO SEGURIDAD 5	15,37
901770	TERMOSTATO SEGURIDAD FREIDORA	18,11
908701	TORNILLO 12X2.5X15 M-5 INOX	0,34
905361	ZOCALO MOD.5	10,06

FREIDORAS GAS

Código	Artículo	Precio
		€
913148	ASA TAPA F.GAS	12,73
925033	BICONO D.12 F.GAS	5,18
925002	BUJIA F.GAS	21,69
925010	CABLE CONEXION PIEZOELECTRICO F.GAS	20,87
925020	CABLE ENCENDIDO F.GAS	20,69
925050	CESTA FG-15 270x280x115	218,00
925045	CESTA FG-15/2 280x125x115	124,92
925051	CESTA FG-20 360x270x150	238,50
925011	CESTA FG-20/2 345x130x150	137,78
925031	FILTRO CESTA FG-15	74,13
925032	FILTRO CESTA FG-20	75,85
913147	FILTRO RECOGEDOR ACEITE F.GAS	29,37
925014	GRIFO F.GAS	76,89
925044	GRUPO MAGNETICO VALVULA MINISIT F.GAS	31,19
925022	INYECTOR D.105 GLP FG-15	21,02
925024	INYECTOR D.120 GLP FG-20	21,02
925023	INYECTOR D.160 GAS NATURAL FG-15	21,00
925025	INYECTOR D.185 GAS NATURAL FG-20	21,00
925034	INYECTOR PILOTO D.35 GLP F.GAS	21,00
925035	INYECTOR PILOTO D.51 GAS NATURAL F.GAS	21,00
925008	MANOPLA VALVULA MINISIT F.GAS	2,22
925007	PATA INOX F.GAS	29,58
925016	PIEZOELECTRICO F.GAS	37,17
925019	PILOTO QUEMADOR FREIDORA GAS	51,72
925027	QUEMADOR F.GAS	192,15
925009	TERMOPAR COMPLETO F.GAS	85,89
925006	TERMOSTATO SEGURIDAD F.GAS	99,99
925047	VALVULA EUROSIT FREIDORA 110°C - 190°C	306,51
925003	VALVULA MINISIT FREIDORA 110°C - 190°C	370,09

PLANCHAS Y BARBACOAS

Código	Artículo	Precio
€		
913196	BRAZO ELEVADOR DERECHO BARBACOA	40,00
913197	BRAZO ELEVADOR IZQUIERDO BARBACOA	40,00
905495	CABLE CLAVIJA PLANCHA	9,17
913180	CARGA CARBONES BARBACOA	73,33
918511	INYECTOR BARBACOA GLP D1.3	5,00
913199	INYECTOR BARBACOA GN D2	5,00
913249	INYECTOR PLANCHA PG GLP D0.9 M5x1	6,25
913248	INYECTOR PLANCHA PG GN D1.4 M5x1	6,25
913330	INYECTOR PLANCHA-BARBACOA GLP D1.30	5,00
913329	INYECTOR PLANCHA-BARBACOA GN D.0.93	5,00
905902	KIT TERMOSTATO PLANCHA PE 500LUX	28,08
913185	MANOPLA BARBACOA-PLANCHA	8,27
913252	MANOPLA PLANCHA PG	6,16
913210	PARRILLA ACANALADA B-10	164,44
913211	PARRILLA ACANALADA B-15	195,55
913212	PARRILLA ACANALADA B-20	352,05
913209	PARRILLA ACANALADA B-5	137,77
913204	PARRILLA INFERIOR MODULAR B5/B10/B15/B20	135,65
913206	PARRILLA VARILLA B-10	164,44
913207	PARRILLA VARILLA B-15	195,55
913205	PARRILLA VARILLA B-5	137,77
913328	PILOTO ROJO PLANCHA PE	3,98
913186	POMO ELEVADOR BARBACOA	5,84
913361	PORTAINYECTOR PLANCHA PG	17,60
913179	QUEMADOR BARBACOA	65,64
913191	RECOGEDOR GRASAS B-10	16,80
913192	RECOGEDOR GRASAS B-15	25,65
913190	RECOGEDOR GRASAS B-5	15,22
905435	RESISTENCIA PLANCHA PE500 LUX	44,08
913195	SOPORTE ELEVADOR BARBACOA	40,89
913369	TERMOPAR 32CM CABEZA ROSCADA	15,70
913272	TERMOPAR 60CM CABEZA ROSCADA	11,45
913184	TERMOPAR BARBACOA	10,00
905431	TERMOSTATO REGULACION 300°C PE500 LUX	44,68
913296	TETINA ENTRADA GAS 1/2"	13,48
913256	VALVULA GAS PLANCHA-BARBACOA	43,46
913257	VALVULA TERMOSTATICA GAS PLANCHA	134,09

PIZZA

Código	Artículo	Precio
€		
927813	AISLANTE BASE 1080X360X14 OKUS 6BIG - 9BIG	198,28
927831	AISLANTE BASE 409x360x8 SUL	94,20
927840	AISLANTE BASE 600X610X16 HPG4	282,60
927803	AISLANTE BASE 660X330X14 OKUS 4	112,82
927805	AISLANTE BASE 720X360X14 OKUS 4BIG	133,33
927818	AISLANTE BASE 900X455X16 HPG9	307,72
927841	AISLANTE BASE 900X610X16 HPG6	256,40
927802	AISLANTE BASE 990X330X14 OKUS 6	170,94
927807	CRISTAL PUERTA H.PIZZA OKUS	100,41
927806	MANOPLA TERMOSTATO H.PIZZA OKUS	20,17
927808	RESISTENCIA H.PIZZA OKUS 4 2500W	112,82
927809	RESISTENCIA H.PIZZA OKUS 4BIG / 6BIG 1500W	88,89
927825	RESISTENCIA H.PIZZA OKUS 6 1800W	71,79
927812	RESISTENCIA H.PIZZA OKUS 9BIG 2300W	112,82
922574	TERMOSTATO H.PIZZA GAS	50,24
927804	TERMOSTATO H.PIZZA OKUS 4 / 4BIG	82,05
927835	TERMOSTATO H.PIZZA OKUS 6/6BIG/9/OBIG	181,19
922572	VALVULA H.PIZZA GAS	270,08

ARMARIOS EXPOSITORES

Código	Artículo	Precio
€		
930142	BISAGRA SUPERIOR PUERTA ARL-CA	14,98
930139	BOMBILLA 13W ARL-CA	3,01
930144	COMPRESOR ARL 1030/1033CA	218,42
930137	DESHIDRATADOR 16GR	1,54
930306	GANCHO METALICO PARRILLA ARL CA	3,08
930138	GANCHO PLASTICO PARRILLA ARL CA	2,81
930135	INTERRUPTOR AMARILLO ARL-CA	2,73
930305	INTERRUPTOR BLANCO ARL-CA	2,73
930140	MOTOR GIRO ARL-CA	33,79
930006	PARRILLA PVC 325X430	41,42
930009	PARRILLA PVC 325X530	34,95
930015	PARRILLA PVC 325X630	58,22
930123	PARRILLA PVC 400X460	33,69
930124	PARRILLA PVC 405X525	35,29
930101	PARRILLA PVC 490X410X40 ARL1030/1033CA	31,67
930611	PARRILLA PVC 495x428 KALD340/345	33,60
930582	PARRILLA PVC 510X405X35 ARL CA	31,67
930011	PARRILLA PVC 560X530	28,98
930030	PARRILLA PVC 600X400	68,45
930013	PARRILLA PVC 650X530	40,41
930007	PARRILLA SUPLEMENTO 145X380	36,11
930010	PARRILLA SUPLEMENTO 145X480	53,41
930014	PARRILLA SUPLEMENTO 145X595	50,30
930127	PARRILLA SUPLEMENTO 160X500	21,48
930247	RUEDA ARL-CA	5,98
930588	TERMOMETRO ARL CA V2	25,10
930095	TERMOMETRO ARL-CA	23,47
930133	TERMOSTATO ARL-CA	14,60

CORTADORAS

Código	Artículo	Precio
€		
918275	AFILADOR CORTADORA SERIE S	65,00
918006	CORREA CORTADORA MOD.220	10,82
918041	CORREA CORTADORA MOD.250/275	10,82
918023	CORREA CORTADORA MOD.300	10,82
918034	CORREA CORTADORA MOD.350	34,42
918028	CUCHILLA CORTADORA MOD.220	52,50
918029	CUCHILLA CORTADORA MOD.250	79,80
918036	CUCHILLA CORTADORA MOD.275	106,05
918037	CUCHILLA CORTADORA MOD.300	122,85
918108	CUCHILLA CORTADORA MOD.350	307,48
918192	INTERRUPTOR CORTADORA 350S	16,28
918179	INTERRUPTOR CORTADORA SERIE S	37,68
918193	JUNTA GOMA VELA CORTADORA SERIE S	0,71
918152	KIT POLEA CUCHILLA C220S/250S	46,76
918154	KIT POLEA CUCHILLA C275S	30,32
918174	KIT POMO REGULADOR C220S	34,00
918175	KIT POMO REGULADOR C250S	46,00
918176	KIT POMO REGULADOR C275S/300S	58,76
918141	MANETA CARRO C250S/C275S/C300S	8,39
918151	MICROINTERRUPTOR CORTADORA SERIE S	2,22
918163	MOTOR C220S	155,94
918164	MOTOR C250S	206,55
918165	MOTOR C275S/300S	262,44
918180	PATA CORTADORA C220S/250S	5,55
918039	PATA CORTADORA C275S/300S	5,55
918181	PLASTICO PROTECTOR 350S	30,23
918170	PLASTICO PROTECTOR C220S/250S	17,29
918212	PLASTICO PROTECTOR C275S/C300S	23,01
918187	POMO AFILADOR CORTADORA SERIE S	6,81
918191	POMO BANDEJA C220S/250S	5,87
918055	POMO BANDEJA C275S/300S	7,44
918166	PRENSA C220S	9,42
918015	PRENSA C250S	18,84
918022	PRENSA C275S/300S	31,40
918156	PROTECTOR CIRCULAR CUCHILLA C220S	25,92
918157	PROTECTOR CIRCULAR CUCHILLA C250S	39,00
918158	PROTECTOR CIRCULAR CUCHILLA C275S	46,00
918159	PROTECTOR CIRCULAR CUCHILLA C300S	48,00
918203	PROTECTOR PERIMETRAL CUCHILLA 220S	3,59
918204	PROTECTOR PERIMETRAL CUCHILLA 250S	3,59
918205	PROTECTOR PERIMETRAL CUCHILLA 275S	3,59
918206	PROTECTOR PERIMETRAL CUCHILLA 300S	3,59
918207	RELE CORTADORA SERIE S	10,03
918143	TIRANTE CUCHILLA C220S/250S	8,00
918021	TIRANTE CUCHILLA C275S/300S	12,00

MICROONDAS

Código	Artículo	Precio
€		
924706	ANCLAJE PUERTA FM 1000INOX	43,27
924624	ANCLAJE PUERTA MOD.900	2,18
924913	ARANDELA EJE GIRO MOD.900/1000BR	3,71
924665	BOMBILLA 20W MICROONDAS MOD.900/1000	3,61
924658	CONDENSADOR MOD.900	10,35
924909	DIFUSOR MOD 1000BR	2,20
924525	DIFUSOR MOD.900	6,09
924802	DIODO FM 1000BR	11,81
924659	DIODO MOD.900/1000INOX A	5,87
924645	EJE GIRO MOD.900/1000BR	6,30
924668	FUSIBLE MOD.900/1000BR	4,95
924669	FUSIBLE PLACA FILTRO FM-900 INOX	0,25
924916	MAGNETRON MOD.1000	132,67

924603	MAGNETRON MOD.900	109,05
924705	MANOPLA FM 1000INOX	51,31
924655	MANOPLA MOD.900	3,80
924917	MANOPLA MODELO 1000BR	0,97
924414	MANOPLA POTENCIOMETRO FM1000INOX A	8,60
924662	MICRORRUPTOR 1 MOD.900/1000	4,60
924663	MICRORRUPTOR 2 MOD.900/1000	2,40
924660	MOTOR DE GIRO FM 900INOX/GRILL/1000BR	11,54
924657	MOTOR VENTILADOR MOD.900/1000	21,11
924623	MUELLE ANCLAJE PUERTA FM 900INOX/GRILL	2,66
924625	PATA MOD.900/1000INOX A	1,55
924897	PLACA ELECTRONICA FM 1000 INOX A	363,84
924573	PLACA ELECTRONICA FM 1000INOX	273,37
924628	PLACA ELECTRONICA MOD.900/1000BR	23,63
924899	PLACA MANDOS FM 1000 INOX A	49,93
925052	PLATO MICROONDAS MOD.900 D27CM	25,76
924601	PLATO MICROONDAS MOD.900 D31CM	27,83
924653	PORTABOMBILLA MICROONDAS MOD.900/1000	2,12
924602	SOPORTE GIRATORIO MOD.900/1000BR	13,15
924666	TERMOSTATO 105°C - 140°C MOD.900/1000	4,31
924664	TERMOSTATO 180°C MAGNETRON MOD.900/1000	7,91
924604	TIMER MOD.900/1000BR	64,47
924804	TRANSFORMADOR MOD.1000	233,03
924661	TRANSFORMADOR MOD.900	152,50
924932	TUBO CUARZO FM 900GRILL	8,58

TOSTADORES

Código	Artículo	Precio
€		
924728	INTERRUPTOR TOSTADOR	5,15
924725	MANOPLA SERIGRAFIADA TIMER TOSTADOR	7,90
924732	PARRILLA EXTRAIBLE TOSTADOR	22,31
924727	RESISTENCIA TOSTADOR 1150W	32,13
924724	TIMER TOSTADOR	22,13
924736	TUBO CUARZO TOSTADOR	18,84

EXPRIMIDORES

Código	Artículo	Precio
€		
913903	CASQUILLO ALOJAMIENTO MUELLE	3,51
913458	CAZOLETA INOX EXPRIMIDOR	30,74
913901	CONDENSADOR EXPRIMIDOR	10,26
913905	EJE PALANCA PRESION EXPRIMIDOR	2,04
913900	INTERRUPTOR EXPRIMIDOR	11,39
913461	MICROINTERRUPTOR ARRANQUE MOTOR EXPRIMID	11,80
913453	MOTOR EXPRIMIDOR	355,32
913451	MUELLE CAZOLETA INOX EXPRIMIDOR	3,41
913454	MUELLE PLETINA SOPORTE MICRO EXPRIMIDOR	2,54
913450	PALANCA PRESION EXPRIMIDOR	20,55
913459	PIÑA INOX EXPRIMIDOR	195,37
913460	RECOGEDOR ZUMO EXPRIMIDOR	16,24
913462	VASO RECOGEDOR ZUMO EXPRIMIDOR	18,84



CONDICIONES DE VENTA

PEDIDOS

La solicitud de pedido deberá dirigirse a nuestras instalaciones centrales de COOKING & COOLING FOR YOU S.L. o a nuestras delegaciones. Los pedidos se deberán cursar siempre por escrito para que quede constancia tangible y se eliminen errores de transcripción de los mismos. No podrán anularse cuando se haya efectuado la expedición del material. Si el material es de fabricación especial, no se admitirá la anulación una vez que se haya comenzado la fabricación. Queda reservado el derecho de no admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

PRECIOS

Los precios de la presente lista son de venta al público y figuran en Euros. No incluyen la instalación ni puesta en marcha del material. Los precios que aparecen en nuestro catálogo no incluyen ningún tipo de impuesto. Todos los precios se entienden sin accesorios.

ENVÍO DE MERCANCÍA

Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 350 Euros (IVA no incluido) será enviado a portes debidos. Los pedidos superiores a dicho importe serán enviados a portes pagados en península y Baleares por la agencia de transportes que determine COOKING & COOLING FOR YOU S.L. La mercancía viajará siempre a cargo y riesgo del comprador. Los gastos de transporte incluyen una única entrega, en caso de no poder ser realizada, cualquier gasto adicional corre a cuenta del cliente.

EQUIPOS ESPECIALES EN DESTINO

COOKING & COOLING FOR YOU S.L no se hace cargo de grúas u otro equipo especial que pueda necesitar el distribuidor en destino.

RECLAMACIONES Y RECEPCIÓN DE MERCANCÍA

Cliente tiene obligación de comprobar la mercancía en el momento de la recepción y firmar el albarán con la indicación “Conforme salvo examen”. Cliente deberá comunicar los posibles daños a la agencia de transporte por escrito y dentro de plazo legal máximo de 24 horas a la recepción de mercancía.

EMBALAJE

La mercancía se envía con el embalaje estándar de COOKING & COOLING FOR YOU S.L. Cualquier embalaje o forma de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente será a cargo de este último.

CONDICIONES DE PAGO

El pago de las facturas se realizará al contado, salvo que se otorgue crédito al cliente. En este caso, se efectuará el pago en la forma y lugar acordado. Para pedidos inferiores a los 100€ netos el pago se efectuará mediante transferencia bancaria. Si antes o durante la cumplimentación de un pedido se produjese el incumplimiento en los pagos, se podrá demorar la entrega de la mercancía mientras el comprador no anticipe el pago de los mismos.

GARANTÍA

La garantía será la establecida según la ley vigente, cubre solamente los defectos de fabricación quedando excluida la mala o indebida utilización del producto por el usuario. Previa autorización del SAT de COOKING & COOLING FOR YOU S.L. las piezas consideradas defectuosas se enviarán a portes pagados a fábrica. Una vez verificadas, en caso de ser defectuosas, se canjearán sin cargo. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

SERVICIO TÉCNICO

COOKING & COOLING FOR YOU S.L. pone a disposición del cliente la red de SAT para dar el mejor servicio post venta en caso de que él lo requiera. Tanto servicio como cualquier desplazamiento correrá a cargo de cliente.

DEVOLUCIONES

No se aceptará ninguna devolución de material sin la previa autorización de COOKING & COOLING FOR YOU S.L. Todos los gastos ocasionados por la devolución de mercancía, será a cargo del cliente. La mercancía debe ser devuelta en su embalaje original. No se aceptará bajo ningún concepto mercancía sin su embalaje original o que haya sufrido cualquier uso o manipulación. De su importe se deducirá el 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

RESERVA DE DOMINIO

COOKING & COOLING FOR YOU S.L. tendrá el dominio del producto, hasta que no haya sido totalmente pagado.

JURISDICCIÓN

En caso de litigio, únicamente serán competentes los tribunales de Barcelona.

VALIDEZ DE LA TARIFA

COOKING & COOLING FOR YOU S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias (tanto en precios, modelos, dimensiones etc.) sin que aquello perjudique a las características principales de los productos. COOKING & COOLING FOR YOU S.L. no se responsabiliza de los errores tipográficos de imprenta, así como de los posibles cambios en las características de sus productos. Tarifa vigente a partir del 1 de Mayo de 2018. Esta tarifa anula todas las anteriores.



Av. Cornisa, 1-2ª Planta
08690 Santa Coloma Cervelló - Barcelona
España
Tel. (+34) 936 301 453
Fax (+34) 932 201 768
☎ (+34) 634 975 873
ventascentral@movilfrit.com

www.movilfrit.com

Diseño y maquetación:
© COLILLAS BRANDING S.L.

© COOKING & COOLING FOR YOU S.L. 2018

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, General de Publicidad 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 y castigados con las sanciones establecidas por las leyes españolas.

La propiedad intelectual del mismo es, única y exclusivamente, de COOKING & COOLING FOR YOU S.L.

Para más información dirigirse al titular del copyright.

SÍGUENOS EN:



Av. Cornisa, 1 - 2ª Planta
08690 Santa Coloma Cervelló
Barcelona (España)
Tel. (+34) 936 301 453
☎ (+34) 634 975 873
Fax (+34) 932 201 768
ventascentral@movilfrit.com
www.movilfrit.com

SÍGUENOS EN:

