TARIFA 2021

LAVADO

FABRICADORES DE HIELO

PIZZA-HORNOS

PANADERÍA PASTELERIA

REFRIGERACIÓN

MAQUINARIA AUXILIAR

ENVASADO

TRAV. C/FUSTERÍA,24 - C/CLAVO,25 · 03690
SAN VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE
TEL: 961 202 335 - FAX: 965 675 216
WWW.ADLER2012.COM - INFO@ADLER2012.ES

adler®
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA
CALIDAD Y SERVICIO

LAVADO
pág 7-51

FABRICADORES DE HIELO
pág 52-57

PIZZA-HORNOS
pág 59-107

PANADERÍA PASTELERIA
pág 109-113

REFRIGERACIÓN
pág 115-134

MAQUINARIA AUXILIAR
pág 135-141

ENVASADO
pág 143-145

COMPACTO

ESCAMAS

TRITURADO

NUGGET

CONSULTE TODA LA INFORMACIÓN ACTUALIZADA EN LA WEB

WWW.ADLER2012.ES

ADLER S.P.A

Fue fundada en 1960 y es desde su creación una empresa dedicada en exclusiva a la fabricación de lavavajillas industriales para hostelería y alimentación, con una de las gamas más completas del mercado.

La calidad de sus productos es el resultado de la selección de materiales y componentes que junto con los controles de fabricación y amplia experiencia garantiza una máquina robusta y duradera.

Está presente en los cinco continentes y es proveedor destacado de importantes empresas del sector, estando avalado por las certificaciones y homologaciones más exigentes del mercado, siendo el primero **en homologar sus productos en el mercado norteamericano.**

CERTIFICACIONES Y HOMOLOGACIONES

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

· Máquinas robustas y fiables.
· Fabricación en acero INOX AISI 304 18/8 de 1 mm.
· Comprobación de fugas en tanque de agua.
· Estanqueidad de las cubas bajo pruebas de inmersión.
· Mandos protegidos anti-humedad.
· Materiales 100% fabricados en la Comunidad Europea.
· Fácil acceso a todos los componentes.
· Placa electrónica barnizada anti-humedad (en el caso de llevarla) común y adaptable a los diferentes modelos.

adler
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

ADLER 2012

Nuestra empresa no solo pone a disposición del instalador una **extensa línea de lavado,** sino que también le ofrece una **amplia gama de diversos productos de contrastada calidad,** así como **garantía de suministro** pudiendo así respetar el plazo de entrega.

Ofrecemos **asistencia técnica personalizada y profesional** para asesorarle acorde a sus especificaciones. Además, disponemos de una zona reservada para la realización de **cursos de formación,** donde nuestros clientes toman contacto con nuevos modelos de maquinaria y realizan sus consultas a profesionales del sector.

Todo con la mejor calidad y servicio al precio más ajustado.

Aula para formación-cursos

Garantía de suministro de recambios

Amplio stock para entrega inmediata

Almacén de mercaderías

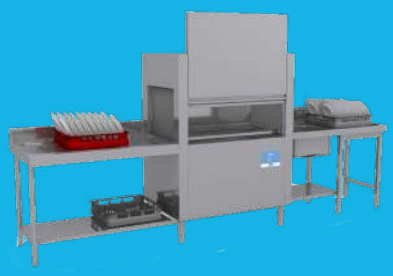
Lavavasos

Lavavajillas

Capota-Cúpula

Lavautensilios

Túneles de arrastre



Año tras año, mejoramos nuestros productos, estudiamos prácticas e innovadoras soluciones para satisfacer todas las necesidades del mercado.

Los lavavajillas Adler son estrictamente controlados y probados cuidadosamente para satisfacer todos los requisitos, incluyendo los ambientales de cualquier país.

LÍNEA MECÁNICA

LÍNEA EVO-BT

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

Pestaña vierte-aguas.

Puerta de doble pared de acero inoxidable con asa robusta y cierre de doble bola.

Bisagras reforzadas para garantizar la fiabilidad y durabilidad del producto, ahora asegurada por dos pasadores.

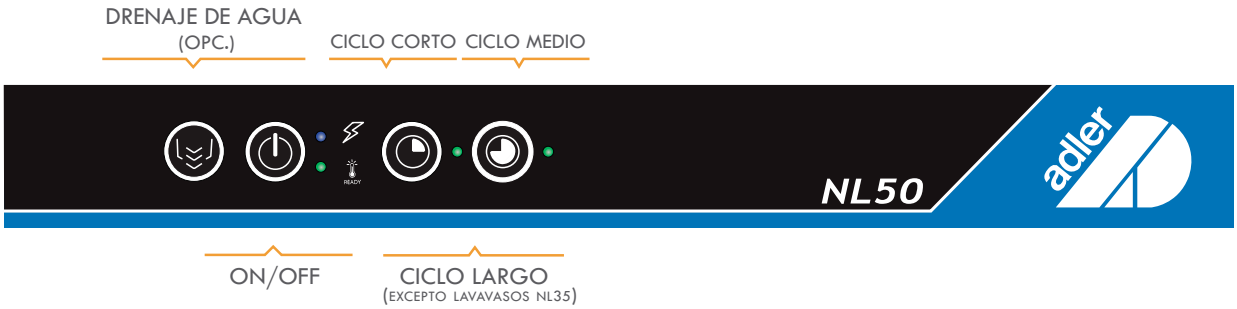
2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

Guías deslizantes de fácil extracción.

Estampación lateral. Construcción y materiales de primera calidad CE.

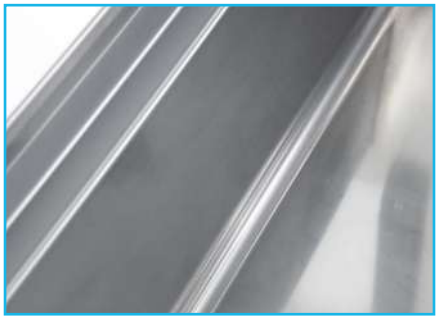
INTERFAZ GAMA NL



Fácil e intuitiva durante las operaciones diarias gracias a la dimensión de los botones y el brillo de las luces LED, que son claramente visibles y simplifican la interacción entre el usuario y el dispositivo, con el fin de reducir el tiempo de formación del personal.

Las luces LED facilitan su lectura incluso con poca luz ambiente de trabajo.

Nuestras máquinas están diseñadas específicamente para reducir el tiempo en las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.



Cuba con bordes redondeados, reduce la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias. De menor capacidad reduciendo el consumo de agua y energía. La cuba está libre de tuberías internas.

Racord de preinstalación para detergente.

Los filtros y brazos de lavado están fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%), de menos peso y fácilmente desmontables, que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión, de fácil acceso y extracción.

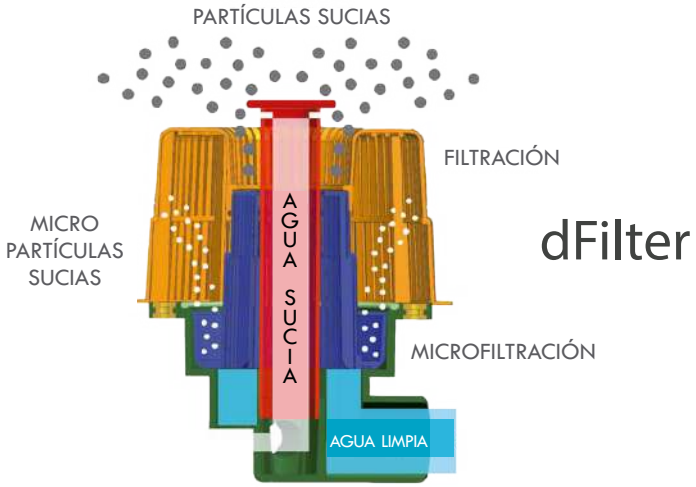
Los brazos de aclarado cuentan con pulverizadores de agua en forma de hoja para el enjuague final a alta temperatura, de hasta 85°C.

Disponen de circuito separado para lavado y aclarado.

Todos los componentes eléctricos y electrónicos son cuidadosamente controlados y suministrados por empresas con certificados europeos.

SISTEMA DE FILTRACIÓN

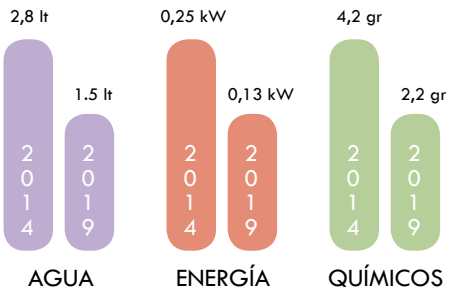
El sistema de filtrado **dFilter** permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia y preservar los componentes hidráulicos de la máquina.



RENDIMIENTO ÓPTIMO Y MENOR CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA

Con tan solo 1,5 litros de agua por ciclo (hasta un 46% menos) y 0,13 kW de consumo de energía por ciclo corto, nuestras máquinas han alcanzado el mejor rendimiento del mercado.

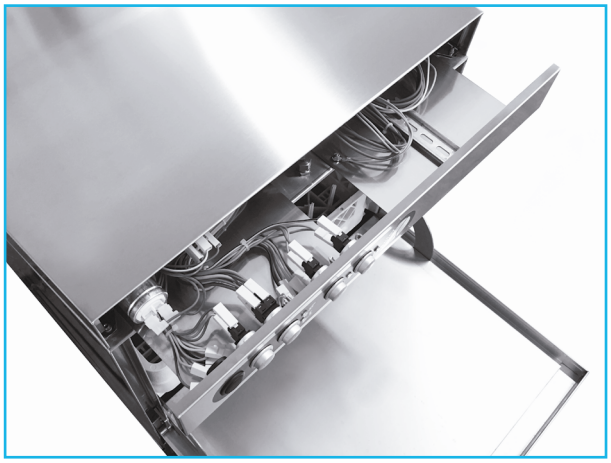
Siendo el resultado de:
- Un completo sistema de filtración.
- Mayor presión de lavado con máxima capacidad de arrastre y desincrustación.
- Menor tiempo y consumo de aclarado (del 20%).
- Disminución de productos químicos.
- Mayor productividad por el incremento de ciclos de lavado.



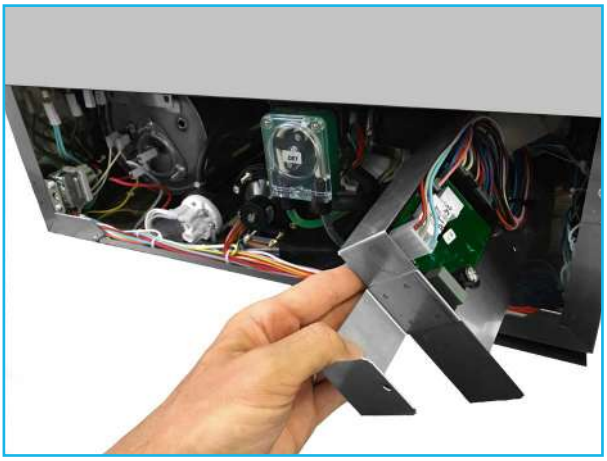
solo 0,05gr CO^2

FÁCIL ACCESO A COMPONENTES

Todos los componentes están instalados en el frontal de la máquina para un fácil acceso y reducción del tiempo de trabajo.



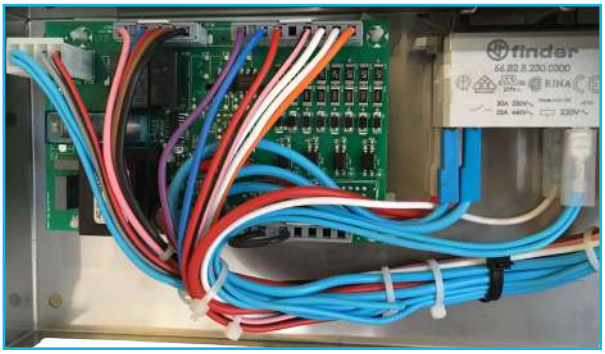
Cajón eléctrico superior para acceder fácilmente a todos los componentes eléctricos de la máquina.

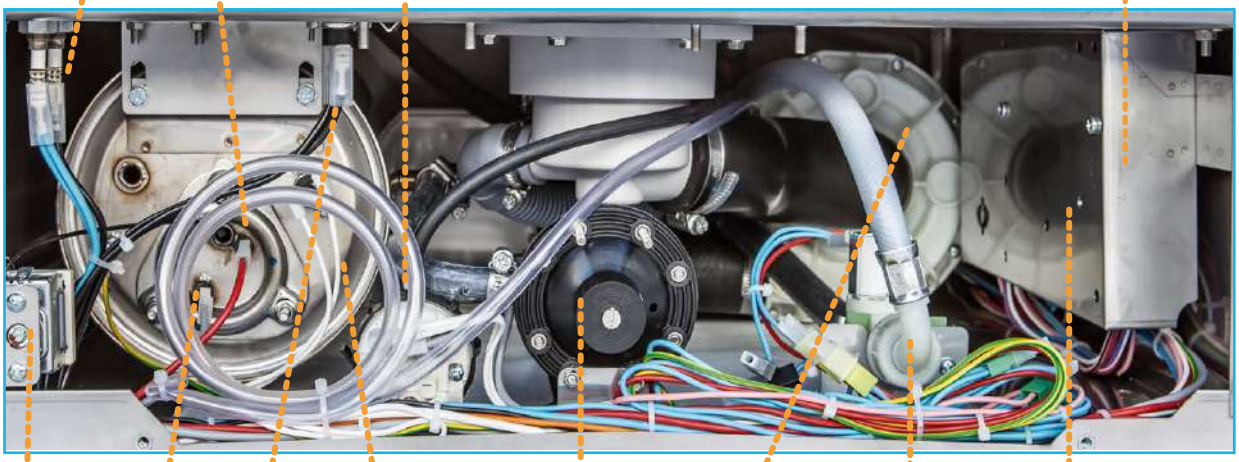


Componentes en la zona inferior frontal de la máquina para facilitar el acceso.

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS





LAVAVAJILLAS NL- 50

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

Bisagras de puerta reforzadas y cierre de doble bola con micro.

Resistencias de cuba y calderín conmutadas.

Dosificador de abrillantador incorporado.

Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".

CICLOS DE LAVADO FIJO:

- CORTO: 120" (30 CESTAS/H)

- MEDIO: 180" (20 CESTAS/H)

- LARGO: 300" (12 CESTAS/H)

Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma FASTON.

Fácil acceso a los componentes.

Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.

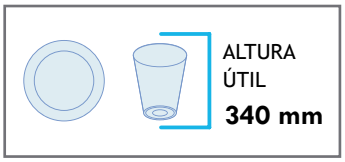
DOTACIÓN:

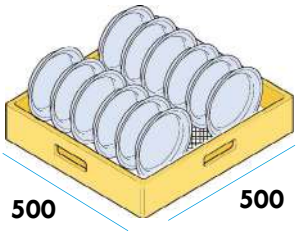
1 cesta universal

1 cesta platos

1 cestillo de cubiertos

NL-50





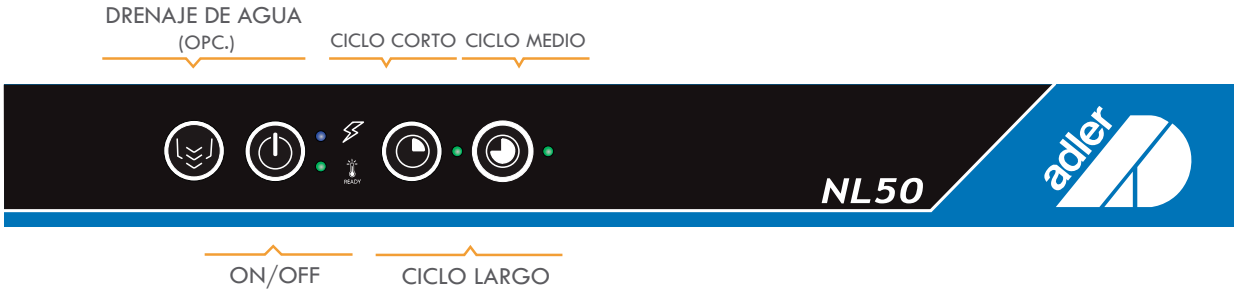
2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

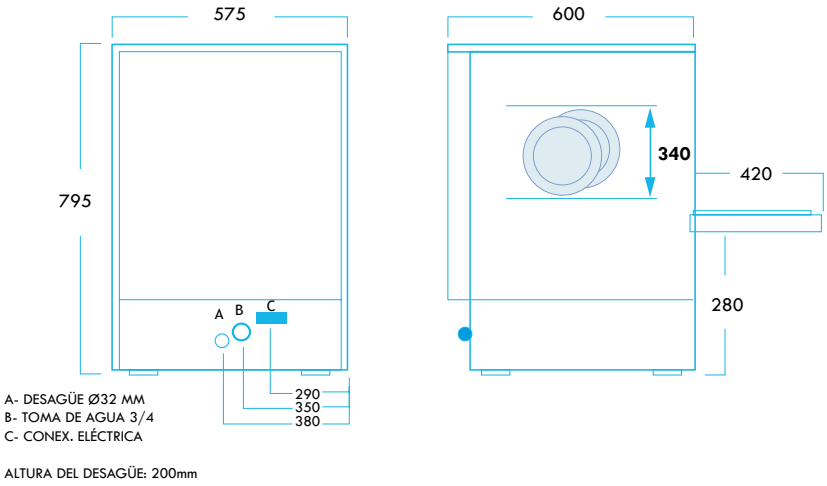
Pestaña vierte-aguas

Puerta con bisagras reforzadas para mayor durabilidad.

Terminación curva, mayor higiene. Guías desmontables. Orificio preinstalación detergente. Doble filtro.



SISTEMA DE INSTALACIÓN



A- DESAGÜE Ø32 MM
B- TOMA DE AGUA 3/4
C- CONEX. ELÉCTRICA

ALTURA DEL DESAGÜE: 200mm

Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs- 24-25)

LAVADO Y ACLARADO INFERIOR Y SUPERIOR

	NL - 50 C/B. DESCARGA	NL - 50 TRIF	NL - 50
DIMENSIONES (LXPXH)	575 x 600 x 795 mm	575 x 600 x 795 mm	575 x 600 x 795 mm
PRODUCTIVIDAD CESTAS/HORA	12 cestas/h (300") 20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	12 cestas/h (300") 20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	12 cestas/h (300") 20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")
BOMBA DE DESAGÜE	Sí	No	No
CAPACIDAD CUBA	17 l.	17 l.	17 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	7 l.	7 l.	7 l.
CONSUMO DE AGUA	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo
TEMPERATURA CUBA	55 °C	55 °C	55 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C	85 °C	85 °C
RESISTENCIA CUBA	2.8 kW	2.8 kW	2.8 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	2.8 kW	6 kW	2.8 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	0.55 Kw - FIR 0.75 HP	0.55 Kw - FIR 0.75 HP	0.55 Kw - FIR 0.75 HP
CONSUMO MÁXIMO	3.4 kW	6.6 kW	3.4 kW
TENSIÓN	230 V/1N	400 V/3N	230 V/1N
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**2.250 €**	**2.195 €**	**1.995 €**
** DESCALCIFICADOR AUTO. INCORP.	-	-	**2.395 €**
** KIT BOMBA DE ACLARADO	-	-	**consulte págs. 50-51

Suplemento cambio de cesta +15€ NETO

LAVAVAJILLAS NL- 40

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

Bisagras de puerta reforzadas y cierre de doble bola con micro.

Resistencias de cuba y calderín conmutadas.

Dosificador de abrillantador incorporado.

Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".

CICLOS DE LAVADO FIJO:

- CORTO: 120" (30 CESTAS/H)

- MEDIO: 180" (20 CESTAS/H)

- LARGO: 300" (12 CESTAS/H)

Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma FASTON.

Fácil acceso a los componentes.

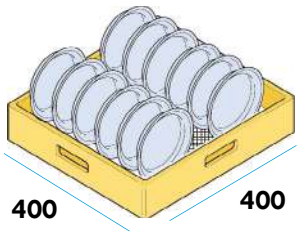
Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a químicos. Menor peso (249g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.

DOTACIÓN:

2 cestas universales

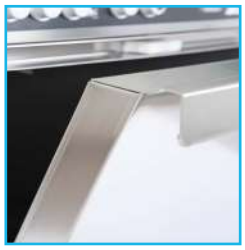
2 cestillos de cubiertos

NL-40



Pestaña vierte-aguas

Puerta con bisagras reforzadas para mayor durabilidad



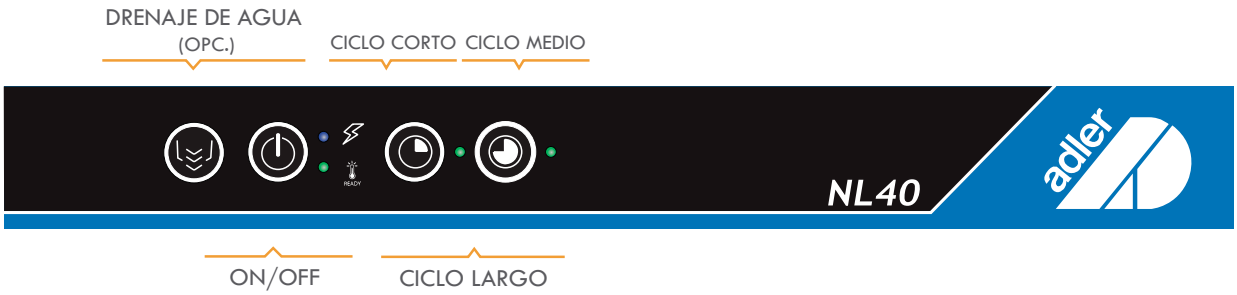
Tirador robusto en acero INOX

BRAZOS DE LAVADO

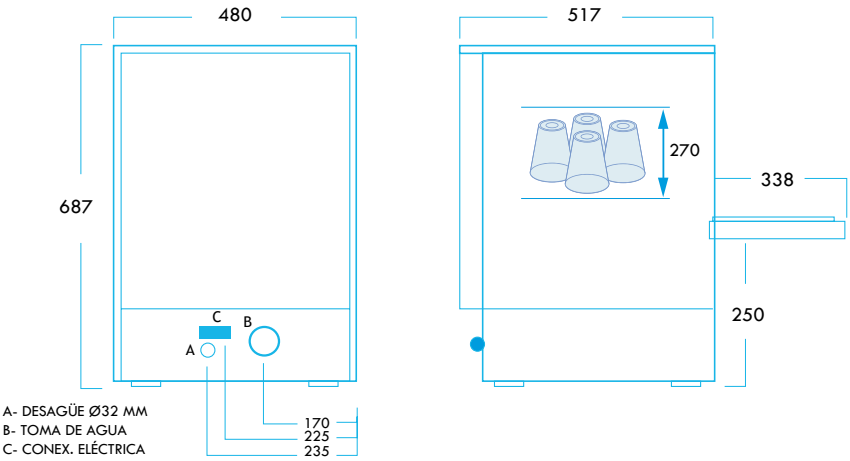
Resultados constantes y excelentes gracias a la combinación de la potente bomba y brazos de aclarado, con pulverización del agua en forma de hoja para el enjuague final a alta temperatura, de hasta 85°C. Con circuito separado para lavado y enjuague final.

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS



SISTEMA DE INSTALACIÓN



Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs- 24-25)

LAVADO Y ACLARADO INFERIOR Y SUPERIOR

	NL - 40 C/B DESCARGA	NL - 40
DIMENSIONES (LXPXH)	480 x 517 x 687 mm	480 x 517 x 687 mm
PRODUCTIVIDAD-CESTAS/HORA	12 cestas/h (300") 20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	12 cestas/h (300") 20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")
BOMBA DE DESAGÜE	Sí	No
CAPACIDAD CUBA	11 l.	11 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	3 l.	3 l.
CONSUMO DE AGUA	1,5 l/ciclo	1,5 l/ciclo
TEMPERATURA CUBA	55 °C	55 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C	85 °C
RESISTENCIA CUBA	2 kW	2 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	2,4 kW	2,4 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	0,20 kw/ 0,3 HP	0,20 kw/ 0,3 HP
CONSUMO MÁXIMO	2,8 kW	2,8 kW
TENSIÓN	230 V/1N	230 V/1N
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**1795 €**	**1.595 €**
** DESCALCIFICADOR AUTO. INCORP.	-	1.975 €
** KIT BOMBA DE ACLARADO	-	**consulte págs. 50-51

Suplemento cambio de cesta +15€ NETO

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

Mandos protegidos anti-humedad y cierre de bola con micro.

Dosificador de abrillantador incorporado.

Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".

Lavado y aclarado inferior y superior.

CICLO DE LAVADO FIJO:

120" (30 CESTAS/H)

Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma FASTON.

Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a químicos. Menor peso (249g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión .

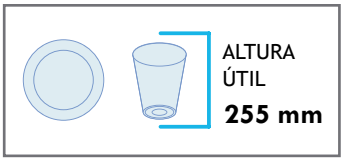
DOTACIÓN:

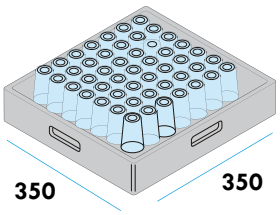
2 cestas universales

2 cestillos de cubiertos

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS





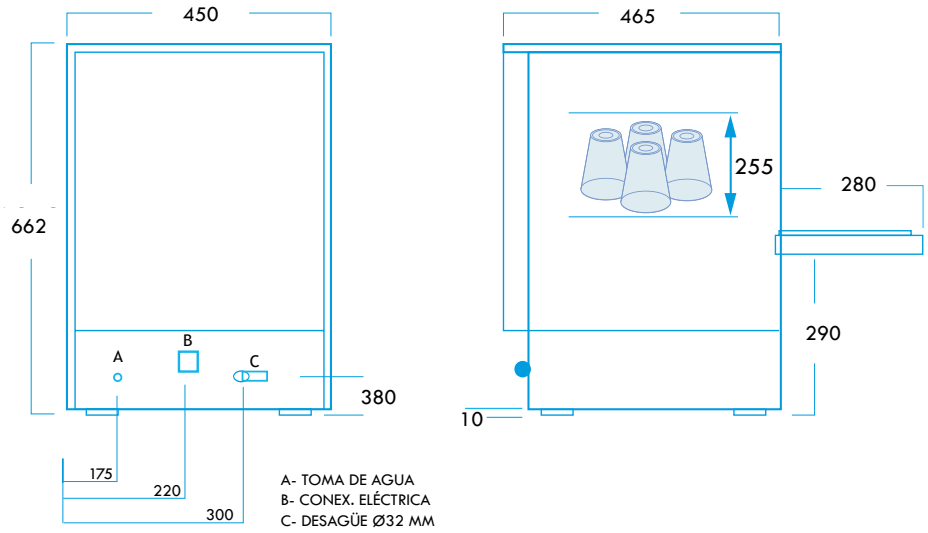
Salida del agua en forma de hoja para mejorar el aclarado.

Guías desmontables

FILTROS INTERNO Y EXTERNO

El sistema de filtrado dFilter permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia.

SISTEMA DE INSTALACIÓN



Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs- 24-25)

Refuerzo bisagra

Mandos protegidos anti-humedad

	NL - 35
DIMENSIONES (LXPXH)	450 x 465 x 662 mm
PRODUCTIVIDAD - CESTAS/HORA	30 cestas/h (120")
CAPACIDAD CUBA	9 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	3 l.
CONSUMO DE AGUA	1,5 l/ciclo
TEMPERATURA CUBA	55 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C
RESISTENCIA CUBA	2 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	2,4 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	0,20 Kw - 0,3 HP
CONSUMO MÁXIMO	2,5 kW
TENSIÓN	230 V/1N
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	1.395 €

OPCIÓN BOMBA DESAGÜE **+300€** (Bajo pedido)

CAPOTA / CÚPULA NL-1000

Exterior e interior fabricados en acero inox. AISI 304 18/8 y con componentes de alta calidad.

Bajo consumo 1.5 l/ciclo.

Estructura robusta.

Fácil acceso a componentes.

CICLO DE LAVADO FIJO:

CORTO: 120" (30 CESTAS/H)

MEDIO: 200" (20 CESTAS/H)

LARGO: 300" (12 CESTAS/H)

Cuba embutida de una sola pieza. Prefiltro en cuba

Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a químicos. Menor peso que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión.

Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma FASTON.

Desagüe Ø 36 mm diámetro y entrada de agua 3/4"

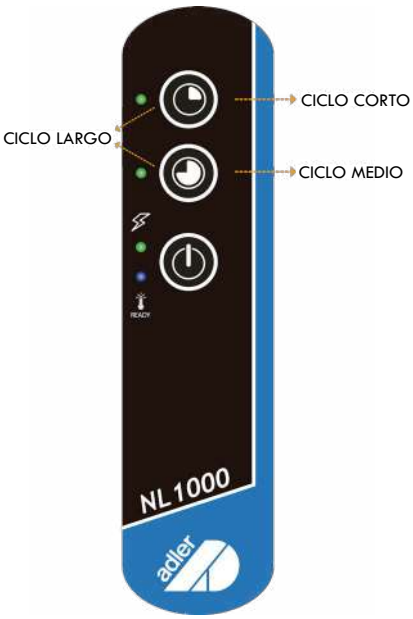
DOTACIÓN:

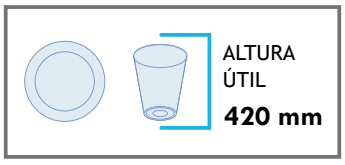
1 cesta universal

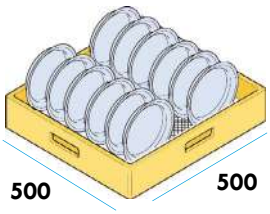
1 cesta platos

1 cestillo de cubiertos

NL-1000







Collarín de salida que evacúa gran parte del vapor antes de abrir y no provoque daños al usuario.

Sistema de apertura robusto de doble guía lateral. Asa con diseño ergonómico.

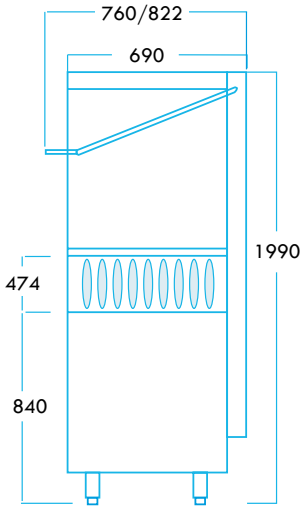
Cantos internos redondeados para facilitar limpieza

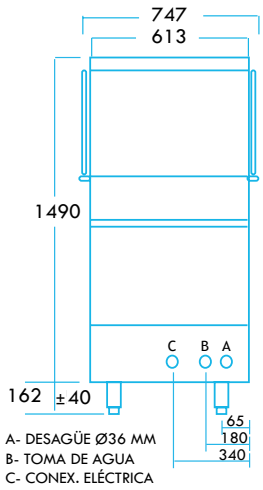
Filtro de acero inoxidable y tapón rebosadero que facilitan la limpieza interior y alargan la vida útil del producto.

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

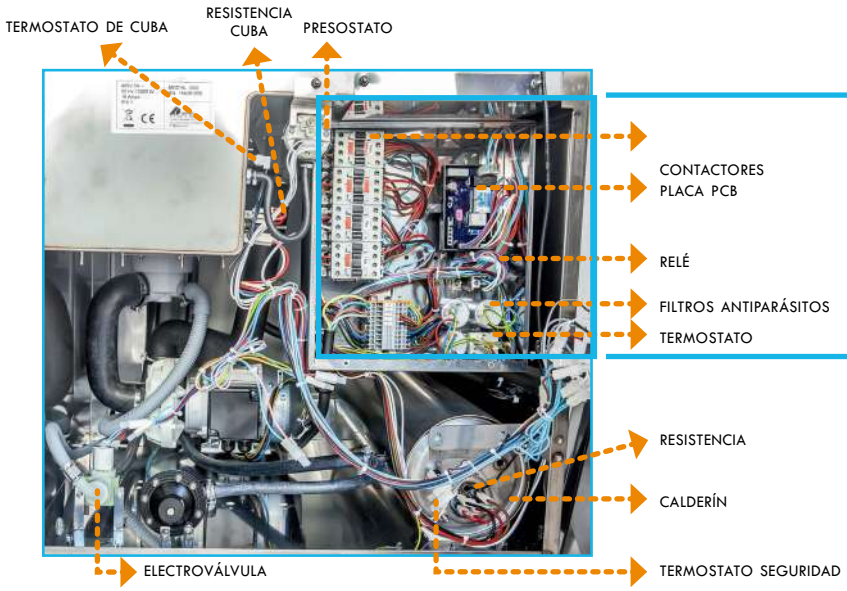
SISTEMA DE INSTALACIÓN





Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH

(**consulte págs 24-25)



Fácil acceso a componentes.
Cajón eléctrico protegido en un cajón estanco.

		¡NUEVO!	
	NL-1000 C/B DESCARGA	**NL 1000 2 BOMBAS**	**NL - 1000**
DIMENSIONES (LXPXH)	747 x 822 x 1490(1990) mm	747 x 822 x 1490(1990) mm	747 x 822 x 1490(1990) mm
PRODUCTIVIDAD CESTAS/HORA	12 cestar/h (300") 20 cestas/h (200") 30cestas/h (120")	12 cestar/h (300") 20 cestas/h (200") 30cestas/h (120")	12 cestar/h (300") 20 cestas/h (200") 30cestas/h (120")
BOMBA DE DESAGÜE	Sí	No	No
CAPACIDAD CUBA	20 l.	20 l.	20 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	10 l.	10 l.	10 l.
CONSUMO DE AGUA	1,5 l/ciclo	1,5 l/ciclo	1,5 l/ciclo
TEMPERATURA CUBA	55 °C	55 °C	55 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C	85 °C	85 °C
RESISTENCIA CUBA	4 kW	4 kW	4 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	9 kW	9 kW	9 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	0,75 Kw - FIR 1 HP	1 HP x 2	0,75 Kw - FIR 1 HP
CONSUMO MÁXIMO	9,8 kW	10,5 kW	9,8 kW
TENSIÓN	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**3.995 €**	**4.095 €**	**3.695 €**
** KIT BOMBA DE ACLARADO	**consulte págs. 50-51	**consulte págs. 50-51	**consulte págs. 50-51

CAPOTA / CÚPULA TOP 1200 M

Interior y exterior fabricados en acero inox. AISI 304 18/8 y con componentes de alta calidad.

Estructura robusta y asa ergonómica.

Pulsador adicional para prelavado y aclarado en frío.

Doble pared.

Doble sistema de filtración.

Botones resistentes al agua.

Cuba embutida de una sola pieza. Prefiltro en cuba.

Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a q uímicos.

Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.

Desagüe Ø 32 mm diámetro y entrada de agua 3/4".

Kit Bomba de aclarado **Consultar

CICLO DE LAVADO FIJO:

120" (30 CESTAS/H)

180" (20 CESTAS/H)

300" (12 CESTAS/H)

DOTACIÓN:

1 cesta universal

1 cestas platos

1 cestillo de cubiertos

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH (**consulte págs 24-25)

	TOP - 1200 M
DIMENSIONES (LXPXH)	745 x 842 x 1575(2109) mm
PRODUCTIVIDAD CESTAS/HORA	20 cestas/h (180")- 30 cestas/h (120") 12 cestas/h (300")
BOMBA DE DESAGÜE	No
CAPACIDAD CUBA	20 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	10 l.
CONSUMO DE AGUA	2,8 l/ciclo
TEMPERATURA CUBA	55 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C
RESISTENCIA CUBA	4 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	9 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	2 x 1 HP
CONSUMO MÁXIMO	10,5 kW
TENSIÓN	400 V/3N
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**4.995 €**
** KIT BOMBA DE ACLARADO	**consulte págs. 50-51

Cuba embutida 1pieza: máxima higiene.

Brazos de lavado y doble filtro: mínima inscrustación de cal, menor peso, mayor facilidad de giro e inalterable a productos químicos.

2 Bombas de lavado: 1HP independientes para brazo superior e inferior, máximo rendimiento y fácil accesibilidad.

Mesas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/8 satinado.
Peto trasero sobredimensionado de 15cm y canto frontal de 5cm, totalmente soldados.
Enganche universal ajustable a cualquier lavavajillas.
Cubas embutidas de 50x40x25cm con protección antisonora, válvula de desagüe y tubo rebosadero.
Agujero para desbarace embutido, con aro de goma desmontable de Ø20 cm enrasado a la encimera.
Patas en tubo de 4x4cm con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
Montaje fácil y rápido mediante tornillería (incluida).
El estante inferior es autoportante, pero su diseño permite atornillarlo al lavavajillas.

MESAS PRELAVADO			P.V.P.	
DIMENSIONES	MODELO	POSICIÓN	CON ESTANTE	SIN ESTANTE
L 800 mm P 750 mm H 850 mm	MPLV+E-80d	LV	1.195 €	-
	MPLV+E-80i	LV		
	MPLV-80d	LV	-	995 €
	MPLV-80i	LV		
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MPLV+E-120d	LV	1.365 €	-
	MPLV+E-120i	LV		
	MPLV-120d	LV	-	1.155 €
	MPLV-120i	LV		
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MPLVDS+E-120d	LV	1.585 €	-
	MPLVDS+E-120i	LV		
	MPLVDS-120d	LV	-	1.365 €
	MPLVDS-120i	LV		
L 1600 mm P 750 mm H 850 mm	MPLVDS+E-160d	LV	1.755 €	-
	MPLVDS+E-160i	LV		
	MPLVDS-160d	LV	-	1.475 €
	MPLVDS-160i	LV		

ENCIMERAS TOTALMENTE SOLDADAS

MESAS ENTRADA / SALIDA LAVAVAJILLAS			P.V.P.	
DIMENS.	MODELO	POSICIÓN	CON ESTANTE	SIN ESTANTE
L 600 mm P 600 mm H 850 mm	MSLV-60 MSLV+E-60	LV	480 €	330 €
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MSLV+E-120d	LV	825 €	-
	MSLV+E-120i	LV		
	MSLV-120d	LV	-	625 €
	MSLV-120i	LV		

M-MESA /**PLV**-PRELAVADO /**E**-ESTANTE /**DS**-DESBARACE /**D**-DERECHA/ **I**-IZQUIERDA /**S**-SALIDA /**LV**-LAVAVAJILLAS

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

Bisagras de puerta reforzadas y cierre de doble bola con micro.

Resistencias de cuba y calderín conmutadas.

Dosificador de abrillantador incorporado.

Desagüe Ø 32 mm y entrada de agua 3/4".

CICLOS DE LAVADO FIJO:

M-40: 120" (30 CESTAS/H)

M-50: 180" (20 CESTAS/H)

Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma FASTON.

Fácil acceso a los componentes.

Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a químicos. Menor peso (290g) que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión

DOTACIÓN:

M-50

1 cesta universal

1 cesta platos

1 cestillo de cubiertos

M-40

2 cesta universal

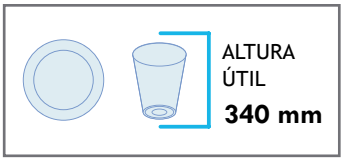
1 cestillo de cubiertos

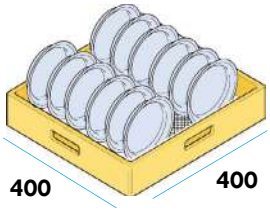
2 AÑOS GARANTÍA

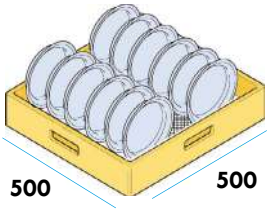
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

M - 40

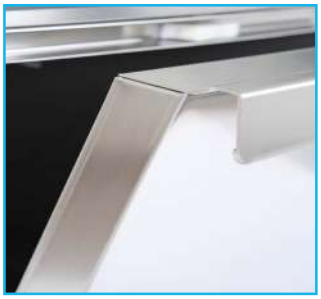
M - 50







Frontal personalizado

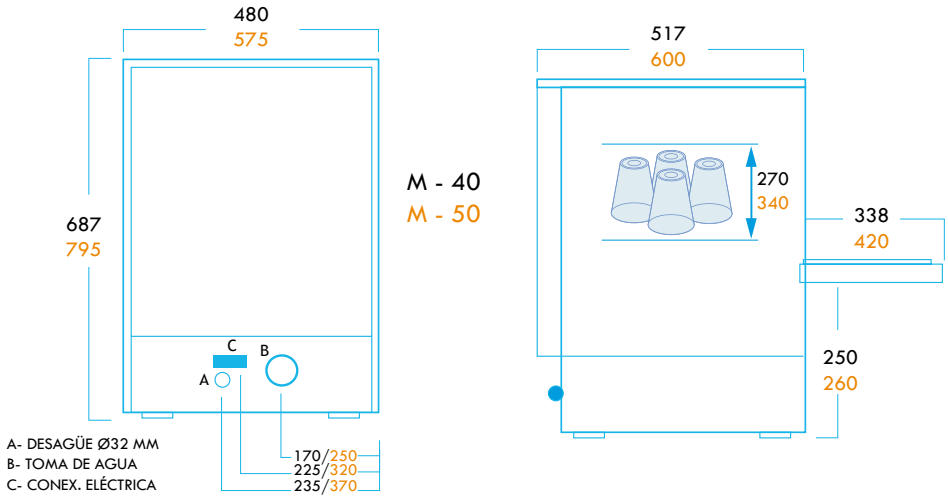


Tirador robusto en acero INOX

FILTROS INTERNO Y EXTERNO

El sistema de filtrado **dFilter** permite una filtración doble y parcial en la superficie externa, para el filtrado de partículas grandes de suciedad, y microfiltración en la superficie interna de pequeñas partículas de suciedad, que garantizan el agua de lavado limpia.

SISTEMA DE INSTALACIÓN



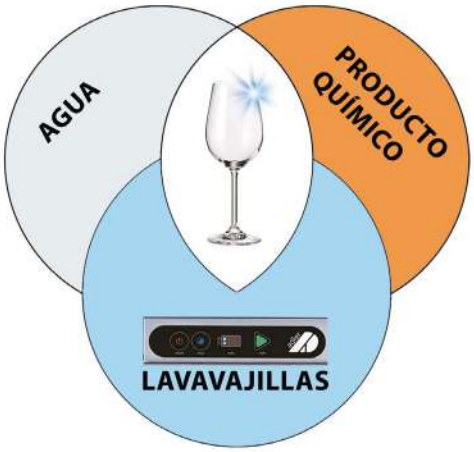
Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs- 24-25)

LAVADO Y ACLARADO INFERIOR Y SUPERIOR

	M - 40	M - 50
DIMENSIONES (LXPXH)	480 x 517 x 687 mm	575 x 600 x 795 mm
PRODUCTIVIDAD-CESTAS/HORA	20 cestas/h (180")	30 cestas/h (120")
BOMBA DE DESAGÜE	No	No
CAPACIDAD CUBA	11 l.	17 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	3 l.	7 l.
CONSUMO DE AGUA	1,5 l/ciclo	1,5 l/ciclo
TEMPERATURA CUBA	55 °C	55 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C	85 °C
RESISTENCIA CUBA	2 kW	2,8 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	2,4 kW	2,8 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	0,20 kw/ 0,3 HP	0,55 kw/ 0,75 HP
CONSUMO MÁXIMO	2,8 kW	3,4 kW
TENSIÓN	230 V/1N	230 V/1N
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**1.595 €**	**1.995 €**

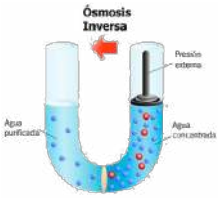
Suplemento cambio de cesta +15€ NETO

LA SUMA PERFECTA...



...PARA UN RESULTADO HIGIÉNICO Y BRILLANTE

1. AGUA:
Es indispensable el uso de agua de máxima calidad. Les recomendamos la instalación de un equipo de osmosis inversa.



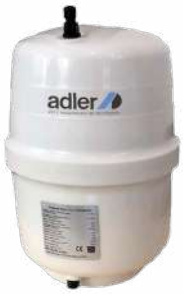
La osmosis inversa es un procedimiento de filtración por membrana que, en combinación con una presión de agua elevada, filtra sustancias disueltas en el agua como, por ejemplo, cal y metales pesados, y solo deja pasar moléculas de agua puras.

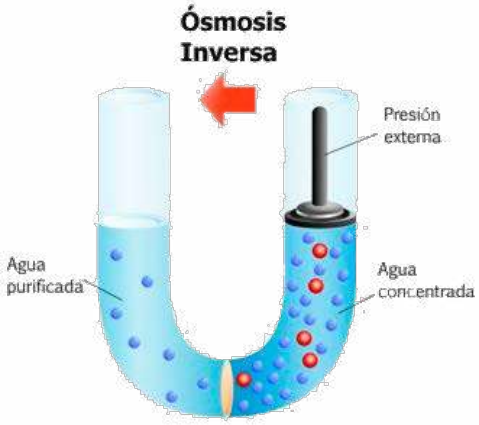
2. PRODUCTO QUÍMICO:
Detergente y abrillantador de calidad contrastadas, adecuado a cristalería y/o vajilla a tratar. Es muy recomendable para seleccionar el producto adecuado, analizar el agua.

3. LAVAVAJILLAS:
Los nuevos modelos serie EVO-BT le aseguran:
- Temperatura y presión constante en el lavado (característica común en todos nuestros modelos).
- Temperatura y presión constante durante todo el ciclo de aclarado, aspecto EXCLUSIVO de la gama EVO-BT, eliminando el riesgo de una presión irregular y la diferencia de temperatura entre el comienzo y el final del proceso.

La osmosis inversa es un procedimiento de filtración por membrana que, en combinación con una presión de agua elevada, filtra sustancias disueltas en el agua como, por ejemplo, cal y metales pesados, y únicamente deja pasar moléculas de agua puras.

Los finos poros de la membrana, que incluso retienen microorganismos como las bacterias,procuran que los componentes disueltos puedan eliminarse casi por completo del agua.





	OSMO 24	OSMO 26
DIMENSIONES (LXPXH)	505 x 275 x 295 mm	505 x 275 x 295 mm
PESO APROXIMADO	10,6 Kg	10,6 Kg
POTENCIA NOMINAL (DESAGÜE LIBRE) *	120 l/h	180 l/h
TASA DE RETENCIÓN DE SAL	>98 %	>98 %
RENDIMIENTO DE PERMEADO WCF (MÍN/MÁX)**	40-60 %	40-60 %
CONEXIÓN DE RED	230V/50Hz/10A	230V/50Hz/10A
CONSUMO DE POTENCIA ELÉCTRICA (FUNCIONAMIENTO/MODO DE ESPERA)	200/ <3	200/ <3
GRADO DE PROTECCIÓN	54 IP	54 IP
PRESIÓN MÍNIMA	2,0 min / 6,0 máx	2,0 min / 6,0 máx
TEMP. AMBIENTE/DE AGUA DE ALIMENTACIÓN	5...30 °C / 5... 40 °C	5...30 °C / 5... 40 °C
HIERRO Y MANGANESO	<0,05 mg/l	<0,05 mg/l
P.V.P	**2.550 €**	**3.475 €**
DEPÓSITO DE ACUMULACIÓN (11 L)	125 €	

** Temperatura del agua en la entrada 15 °C, contenido de sal como NaCl máx. 500 mg/l, presión de entrada 3,5 bar y un rendimiento de permeado del 40%. El caudal nominal real puede variar ligeramente del caudal indicado en la tabla debido a variaciones de calidad del agua de alimentación, la presión y la continuidad del chorro de agua.*
*** En principio, el fabricante recomienda el uso de agua de alimentación descalcificada a partir de una dureza de 14 °dH.*

El proceso de lavado se efectúa con la propia bomba de lavado y con el agua de la cuba.
El proceso de aclarado se realiza con el agua del calderín, y con la presión disponible en la red*.
* (ver opción bomba para aumento de presión, pág. 50-51).

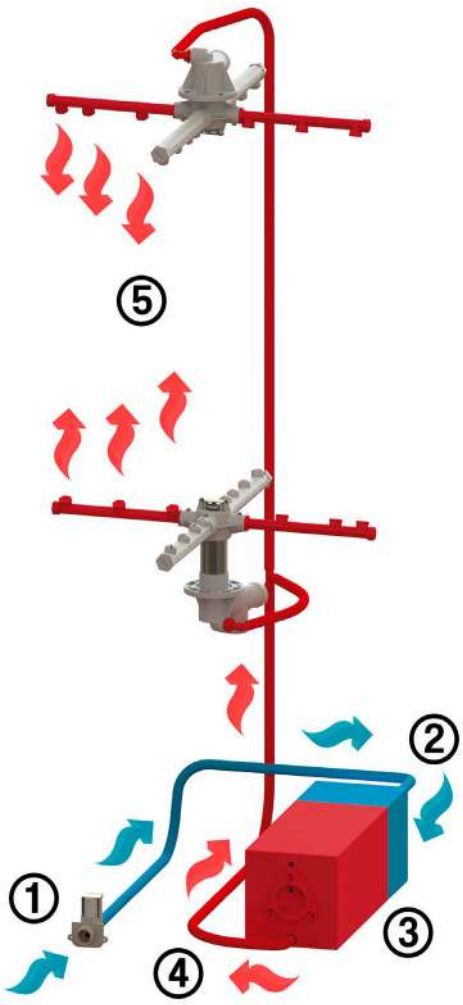
1. Entrada de agua de la red.

2. Entrada de agua fría en calderín.

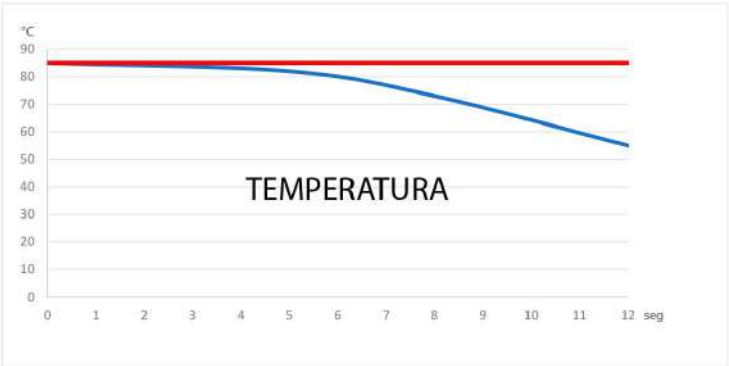
3. El agua del calderín calienta hasta 85 °C.

4. El agua caliente alcanza los brazos de aclarado según presión de red.

5. En la fase de aclarado, la presión depende de la proporcionada por la red, y la temperatura desciende durante el ciclo.

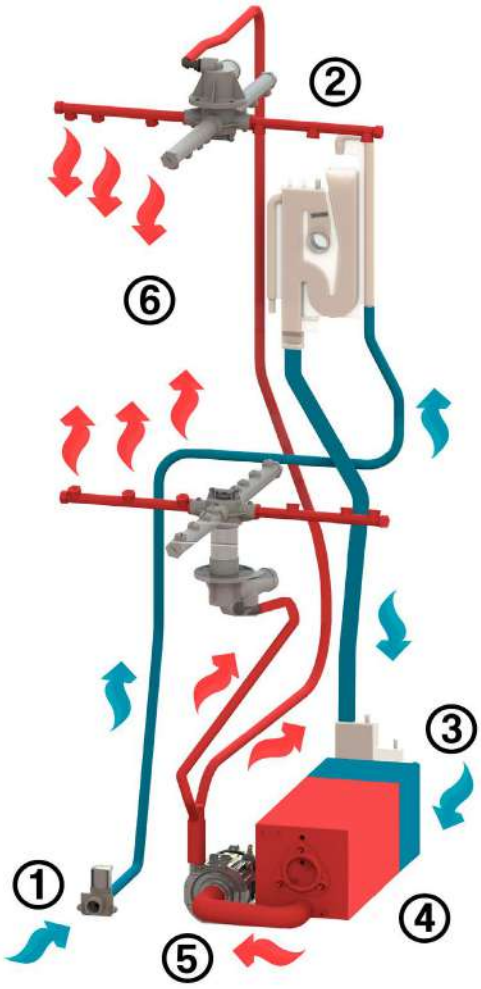


MÁQUINA CONVENCIONAL
MÁQUINA BREAK TANK



El proceso de lavado se efectúa mediante la bomba incorporada en la máquina y el agua de la cuba.

En el proceso de aclarado de la máquina, temperatura y presión permanecen CONSTANTES durante todo el ciclo.



1. Entrada de agua de la red.

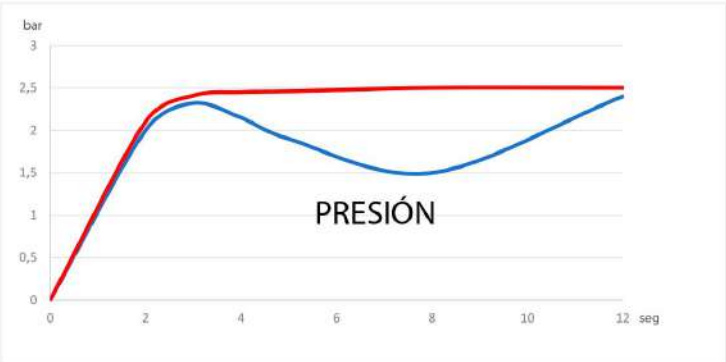
2. Cuba con válvula anti-retorno para evitar contaminación.

3. Entrada de agua fría en calderín.

4. El agua del calderín calienta hasta 85 °C.

5. Bomba de presión que mantiene la presión constante en el aclarado.

6. Durante la fase de aclarado, TEMPERATURA Y PRESIÓN permanecen constantes durante el ciclo completo.



Lavavajillas con interfaz digital que permite tener el control de todas las funciones principales.

Los brazos de lavado, la bomba de lavado, el sistema de filtración doble y selección de diferentes tiempos de ciclo, garantizan excelentes resultados de lavado, incluso en las condiciones más difíciles.

Fabricado en acero inox. AISI 304 y **brazos de lavado en PVC alimentario y fibra de vídrio (30%) desmontables.**

CICLO DE LAVADO FIJO:

60" (60 CESTAS/H)

120" (30 CESTAS/H)

180" (20 CESTAS/H)

240" (15 CESTAS/H)

600" (6 CESTAS/H)

Mandos protegidos anti-humedad y cierre de doble bola con micro.

Doble puerta aislada. Estructura robusta y bisagras forzadas.

El nuevo tanque de bordes redondeados reduce la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias en el interior de la máquina, lo que aumenta la seguridad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.

DOTACIÓN:

EVO-40 BT

2 cestas universales

2 cestillos de cubiertos

EVO-50 BT

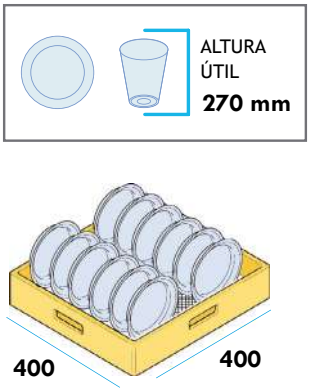
1 cesta universal

1 cesta platos

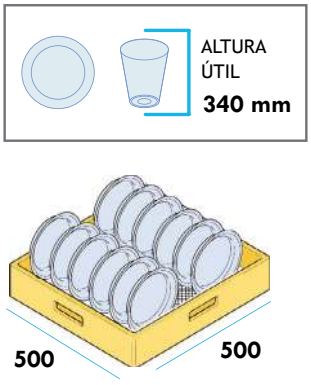
1 cestillo de cubiertos

TEMPERATURA Y PRESIÓN UNIFORME DE ACLARADO

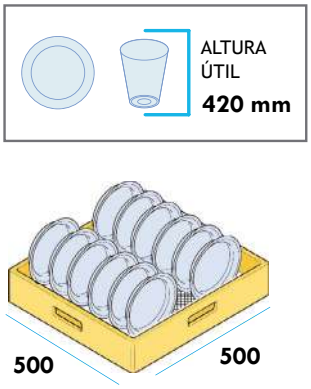
EVO-40 BT



EVO-50 BT



EVO-1000 BT

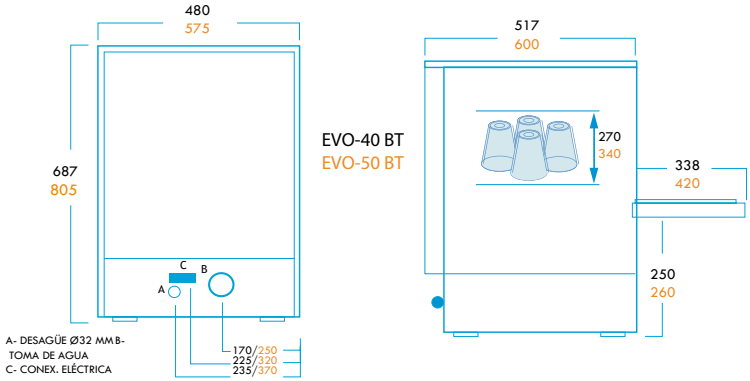


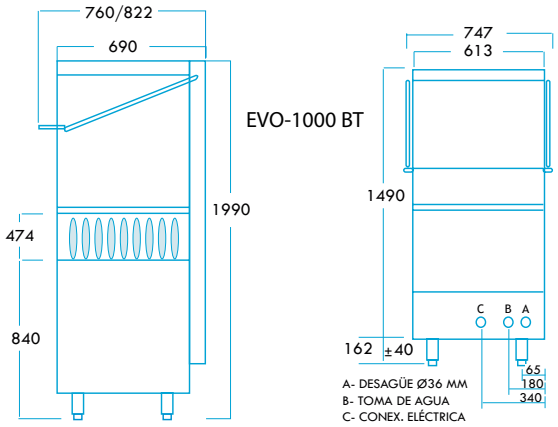
2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

ON/OFF | SELECTOR DE CICLO | INTERFAZ DIGITAL | INICIO CICLO

SISTEMA DE INSTALACIÓN





Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs 24-25)

	EVO-40 BT MONOF	EVO 50-BT MONOF	EVO 50-BT TRIF	EVO-1000 BT TRIF
DIMENSIONES (LXPXH)	480 x 517 x 687 mm	575 x 600 x 805 mm	575 x 600 x 805 mm	747 x 822 x 1745 (1990) mm
PRODUCTIVIDAD CESTAS/HORA	Desde 6 cestas/h (600") Hasta 60 cestas/h (60") **5 Ciclos**	Desde 6 cestas/h (600") Hasta 60 cestas/h (60") **5 Ciclos**	Desde 6 cestas/h (600") Hasta 60 cestas/h (60") **5 Ciclos**	Desde 6 cestas/h (600") Hasta 60 cestas/h (60") **5 Ciclos**
CAPACIDAD CUBA	11 L	17 l.	17 l.	20 l
CAPACIDAD CALDERÍN	3 l	7 l	7 l	10 l
CONSUMO DE AGUA	1,5 l/ciclo	1,5 l/ciclo	1,5 l/ciclo	1,5 l/ciclo
TEMPERATURA CUBA	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C	85 °C	85 °C	85 °C
RESISTENCIA CUBA	2 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	2,4 kW	2,8 kW	6 kW	2,8 kW
POT. BOMBA LAVADO	0,20 Kw - FIR 0,3 HP	0,55 Kw - FIR 0,75 HP	0,55 Kw - FIR 0,75 HP	0,75 Kw - FIR 1 HP
CONSUMO MÁXIMO	2,5 kW	3,4 kW	6,6 kW	9,8 Kw
TENSIÓN	230 V/1N	230 V/1N	400 V/3N	400 V/3N
PRESIÓN ENTRADA AGUA	0.5 ÷ 1 Bar	0.5 ÷ 1 Bar	0.5 ÷ 1 Bar	0.5 ÷ 1 Bar
P.V.P	**2.275 €**	**2.715 €**	**2.790 €**	**4.675 €**
OPCIÓN BOMBA DESAGÜE	**+300 €**			

Suplemento cambio de cesta +15€ NETO

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8 y con componentes de alta calidad.

Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma FASTON.

Doble pared.

Cuba embutida de doble filtro.

Termómetros cuba y calderín.

CICLOS PRE-INSTALADOS DE FABRICA:

120" (30 CESTAS/H)

180" (20 CESTAS/H)

240" (15 CESTAS/H)

Cierre de doble bola con micro.

Brazos de lavado y aclarado inferior y superior giratorios en acero inox.

Testigo de avería.

Dosificador de abrillantador incorporado.

Display digital con interruptor marcha/paro.

Desagüe Ø 36 mm. Entrada de agua 3/4".

OPCIONAL

Pulsador aclarado opcional en frío.

Descalcificador automático.

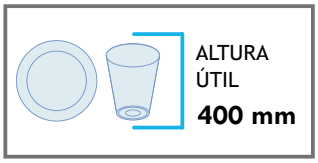
DOTACIÓN

1 cesta acero inox. 600x500 para bandejas de 600x400 o GN 1/1

1 cesta vasos 500x500

1 cestillo de cubiertos

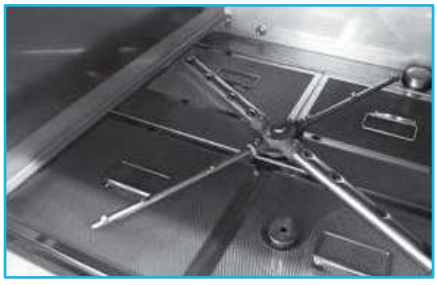
AT 60



2 AÑOS GARANTÍA

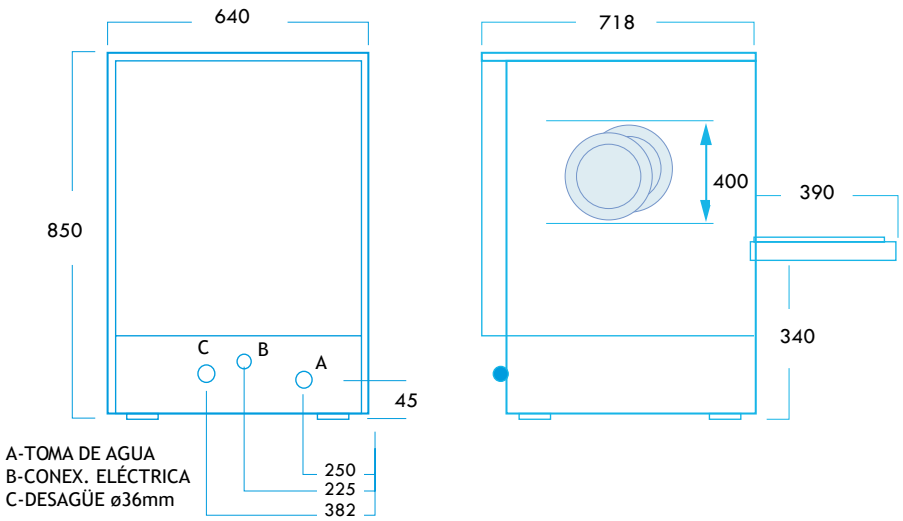
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

Botonera retroiluminada



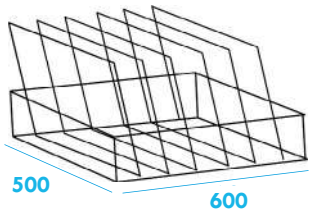
Cuba embutida de doble filtro

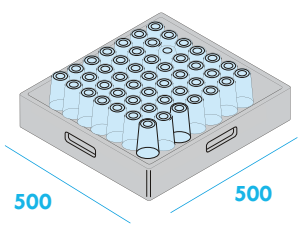
SISTEMA DE INSTALACIÓN



CONTROL DE MANDOS, FÁCIL Y VISUAL

	AT-60
DIMENSIONES (LXPXH)	640 x 718 x 850 mm
PRODUCTIVIDAD CESTAS/HORA	30 cestas/h (120") 20 cestas/h (180") 15 cestas/h (240")
BOMBA DE DESCARGA	Sí
DOBLE PARED Y DOBLE FILTRO	Sí
CAPACIDAD CUBA	24 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	7 l.
CONSUMO DE AGUA	2 l./ciclo
TEMPERATURA CUBA	60 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C
RESISTENCIA CUBA	2,8 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	6 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	0,55 Kw - FIR 0,7 HP
CONSUMO MÁXIMO	6,6 kW
TENSIÓN	400 V/3N (230 V/1N consultar plazo entrega)
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 5 Bar
P.V.P	3.995 €
** KIT BOMBA DE ACLARADO	**consulte págs. 50-51





La fabricación de doble pared integral con la capota dotada de aislamiento termoacústico. Estructura robusta y asa ergonómica.

Interior y exterior fabricados en acero inox AISI 304 18/8.

La elevación se efectúa con un movimiento estable y suave, sin puntos muertos; el esfuerzo de elevación es reducido, para no cansar al operador, y el paso útil de 45 cm.

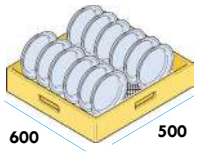
La cuba totalmente estampada y dotada con un filtro de acero inoxidable integral de superficie, en toda la anchura, que dada su gran área de paso, difícilmente se obstruye.

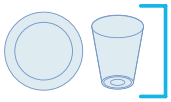
Cuba embutida de una sola pieza. Prefiltro en cuba.

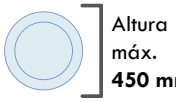
La cámara de lavado no posee tubos internos ni aristas afiladas.

Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario fácilmente desmontables.

EVO 60X50




Altura Util
465 mm


Altura
máx.
450 mm

Altura máx.
GN1/1 (53x32)
60x40

DOTACIÓN

1 cesta platos

1 cesta universal

1 cestillo de cubiertos

Dosificador aclarado incluído

CICLOS DE LAVADO

CICLOS - USO	CONSUMO	DURACIÓN
1.Suciedad ligera fresca	1,8 - 2 - 2,2 min/c	60”
2.Uso general	2 - 2,2 min/c	90”
3.Suciedad difícil - ciclo de alta temp.	2,5 min/c	180”
4.Vídrio y cristal	2 min/c	90”
5.Suciedad difícil - lavado continuo	2,5 min/c	600”
6.Sangre y almidón - ciclo a baja temp.	2,5 min/c	150”
7.Autolavado	2,2 min/c	120”

	EVO 60X50
DIMENSIONES (LXPXH)	700 x 755 x 1565 mm
PRODUCTIVIDAD REAL* MÁX.	42 cestas/h
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁX.	65 cestas/h
CICLOS	7
CAPACIDAD CUBA	30 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	6 l.
RESISTENCIA CUBA	2,5 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	7 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	1,5 Kw
CONSUMO TOTAL	11 kW
CORRIENTE MÁXIMA	20 A
TENSIÓN	400 V/50/3N
TEMP. AGUA DE ALIMENTACIÓN MÍN-MÁX	15-60° C
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	5.610 €

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

La fabricación de doble pared integral con puerta aislada térmicamente.

La cuba de fondo embutido y dotada con un filtro integral de superficie en toda la anchura que, dada su gran área de paso, difícilmente se obstruye.

La cámara de lavado no posee tubos internos ni aristas afiladas.

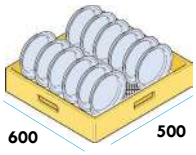
Los brazos de lavado y aclarado giratorios tienen 3 radios.

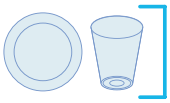
Fácil de usar, completa y fiable, incluye cuatro botones táctiles y una pantalla de led de 4 caracteres más dos barras indicadoras laterales.

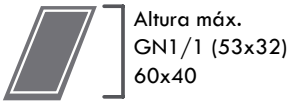
DOTACIÓN

1 cesta de acero inoxidable exterior 50x60 cm (47x57 cm)

AP 1







CICLOS DE LAVADO

CICLOS - USO	CONSUMO	DURACIÓN	LAVADO	ACLARADO
1.Suciedad ligera fresca	2,4 min/c	120"	55 °C	80 °C
2.Uso general	3 min/c	240"	60 °C	82 °C
3.Suciedad difícil	3,5 min/c	360"	65 °C	85 °C
4.Lavado continuo	3,5 min/c	720"	60 °C	82 °C
5.Sangre y almidón	3,5 min/c	300"	45 °C	80 °C
6.Ollas y utensilios	5 min/c	300"	65 °C	85 °C
7.Ollas y utensilios	5 min/c	420"	65 °C	85 °C
8.Especial platos	2 min/c	90"	60 °C	82 °C
9.Autolavado	2,4 min/c	120"	-	82 °C
10.Autolavado y descarga aut.	25,4 min/c	300"	15 °C	-
11.Descarga automática	-	120"	-	-

	AP 1 50X60
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 700 x 1290 mm
PRODUCTIVIDAD TEÓRICA MÁX.	30 cestas/h
CICLOS	11
CAPACIDAD CUBA	23 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	6 l.
RESISTENCIA CUBA	2,1 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	7 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	0,7 Kw
CONSUMO TOTAL	9,8 kW
CORRIENTE MÁXIMA	16 A
TENSIÓN	400 V/50/3N
TEMP. AGUA DE ALIMENTACIÓN MÍN-MÁX	15-60° C
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar
P.V.P.	3.540 €
P.V.P. CON BOMBA Y DOSIFICADOR DET	3.720 €

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

NOVEDADES:

Nuevo sistema de desagüe, donde hay una efectiva renovación del agua de la cuba.

Nueva interfaz de uso fácil e intuitivo.

Bomba de doble flujo.

Economizador de energía.

Calentamiento rápido de cuba.

Sistema THERMOSTOP.

Resistencias de cuba y calderín conmutables.

Brazo triple de lavado en los modelos AP-2 y AP-3.

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

(EXCEPTO AT-60)

Cuba estampada de doble pared con acabado sanitario.

Doble filtro.

Ciclo autolimpiador.

Dosificadores de detergente y abrillantador de serie.

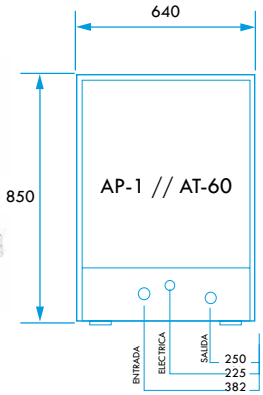
Brazo de aclarado con orificios especiales para conseguir óptimos resultados, ahorrando energía y agua.

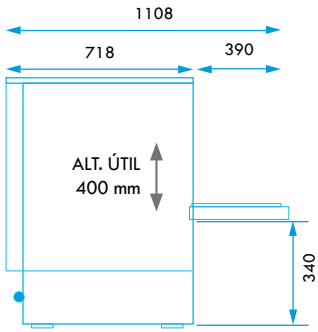
13 ciclos de lavado regulables (de 2 a 12 min.).

DOTACIÓN:

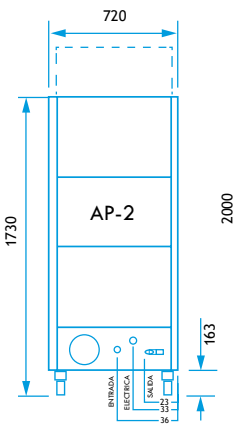
1 cesto de acero inoxidable.

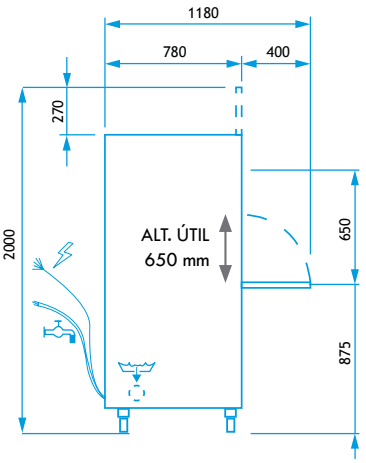
AT60 (*)





AP-2





Bomba de doble flujo

Brazos en acero (modelos AP-4 y AP-5)

Sistema de desagüe para renovación de agua

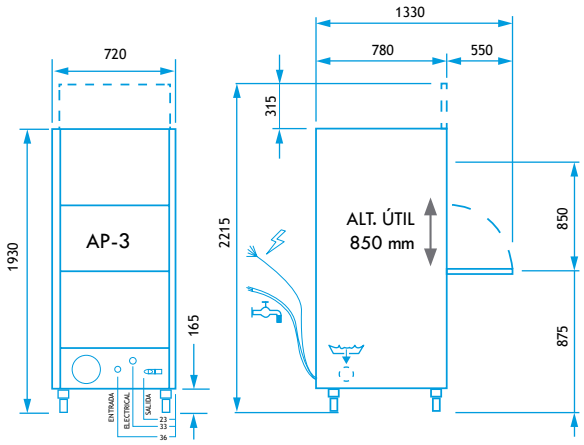
Brazos en modelos AP-2 y AP-3

(*) Características AT-60:
Consultar págs. 30-31

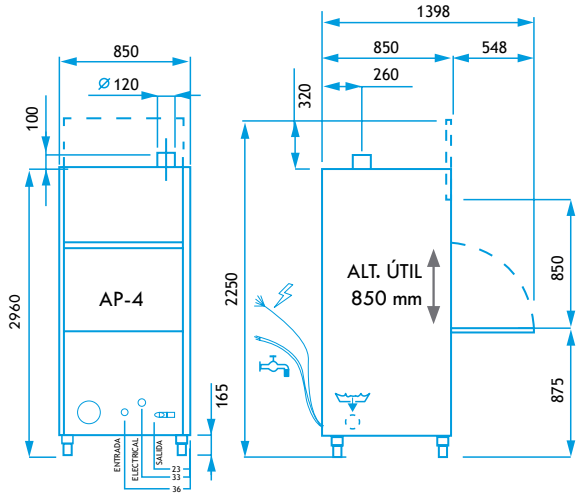
Recuperador de calor
OPCIONAL (a consultar)

SISTEMA DE INSTALACIÓN

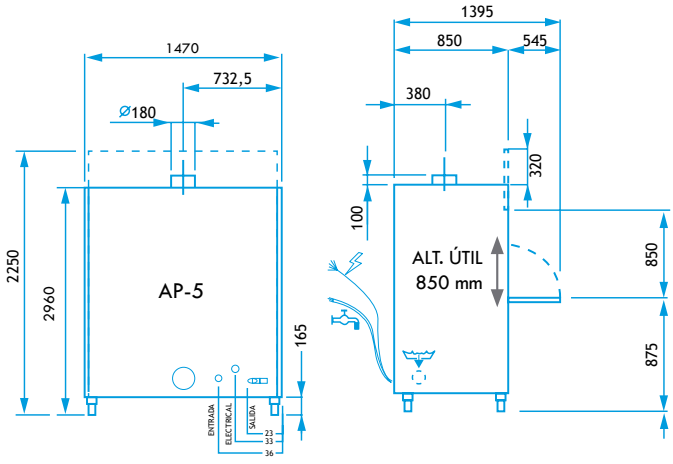
AP-3



AP-4



AP-5



	AT-60	AP - 2	AP - 3	AP - 4	AP - 5
DIMENSIONES (LXPXH)	640x718x850 mm	720x780x1730 mm	720x780x1930 mm	850x850x1960 mm	1470x850x1960 mm
CESTA	500x600 (500x500) mm	560 x 630 mm	560 x 630 mm	700 x 700 mm	1310 x 700 mm
ALTURA ÚTIL	400 mm	650 mm	850 mm	850 mm	850 mm
CONSUMO DE AGUA	2 l./ciclo	3 l./ciclo	3 l./ciclo	4 l./ciclo	7 l./ciclo
MÁX. PRODUCCIÓN	30 c/h	30 c/h	30 c/h	30 c/h	30 c/h
POT. BOMBA LAVADO	0,55 Kw - 0,75 HP	1,5 Kw - 2 HP	1,5 Kw - 2 HP	2,7 Kw - 3,7 HP	2x2,7 Kw - 3,7 HP
POTENCIA / VOLTAJE	6,6 kW / 380 V	7,4 kW / 380 V	8 kW / 380 V	11 kW / 380 V	15,5 kW / 380 V
P.V.P	3.995 €	7.500 €	8.445 €	11.860 €	18.615 €

TÚNELES DE ARRASTRE (CESTAS 500X500)

Los **TÚNELES DE ARRASTRE** ofrecen al usuario enormes ventajas con la mejor relación calidad/precio.

Gama compacta de lavavajillas, perfectamente articulados, permitiendo al usuario lavar con la máxima eficiencia, rapidez y bajos costes, tanto en la instalación como en su uso.

Los modelos se diferencian en dos grupos según su equipamiento:

- **VERSIÓN ESTÁNDAR:** con buenas prestaciones y un ahorro en agua y electricidad, de los más bajos de su categoría, hasta 1.3 l/c.

- **VERSIÓN TOP:** altas prestaciones, y reducción de gastos de hasta de un 23% con respecto a la versión básica. Con un consumo de 1 l/c. Más versátil y productivo por su avanzado sistema de aclarado y enjuagado adaptativo.

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

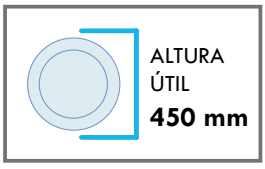
CARACTERÍSTICAS INNOVADORAS

Mayor productividad
Ahorro de costes
Fácil de usar
Versatilidad
Facilidad de limpieza
Seguridad y calidad en componentes

DE SERIE

- Doble pared integral
- Puertas aisladas térmicamente
- Tanques estampados
- Dobles filtros tanque
- Triples filtros extraíbles progresivos
- Lavado de alta eficiencia
- Bombas de doble flujo
- Prelavado pesado
- Enjuagado constante
- Enjuagado adaptativo
- Lavado temporizado
- Economizador de enjuagado
- Túnel de secado
- Intenfaz Smart LED
- 2 o 4 programas de lavado
- Regulación electrónica de la velocidad

GRAN APERTURA



- Mayor altura de acceso
- Carga fácil
- Todo tipo de cestas 500x500 mm

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

SEGURIDAD Y CALIDAD:

Están construidos con sistema de calidad certificado ISO 9000, respetando el ambiente según la certificación ISO 14000; bajo la marca CE y el sistema de alimentación hídrica responde a la normativa WRC.

Tienen varios sistemas de seguridad que intervienen si:

- Se abre una de las puertas.
- Se verifica un bloqueo de la cinta o del arrastre.
- Se extrae un filtro extraíble.
- No se eliminan los platos en salida.
- Se verifica un exceso de tensión o un sobrecalentamiento de un componente eléctrico principal.
- Una o más resistencias trabajan en aire.

INTERFAZ INTUITIVA - PROGRAMAS DE LAVADO

Pantalla LED de 4 dígitos.

Controles:

- Temperatura tanque y calderín
- Horas funcionamiento
- Autodiagnóstico

LÍNEA ESTÁNDAR

Suciedad Media
Programa de uso general.

Lavado Sanitario
Tiempo de contacto de 120" según la norma DIN 10534.

LÍNEA EVO

Suciedad Media
Programa de uso general.

Suciedad Ligera
Indicado para la suciedad reciente y/o ligera.

Lavado Sanitario
Tiempo de contacto de 120" según la norma DIN 10534.

Lavado Cristalería
Enjuagado a 65°C, ciclo especial para proteger de un desgaste prematuro la cristalería.

LÍNEA TOP

Suciedad Ligera
Indicado para la suciedad reciente y/o ligera.

Suciedad Media
Programa de uso general.

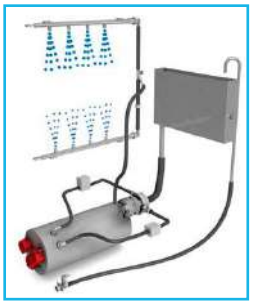
Los túneles de arrastre cuentan con tecnologías, varias patentadas, que se han desarrollado para reducir el consumo mínimo hasta un 40%, 1 litro de agua por cesta *(según modelo)*.

ADAPTACIÓN SEGÚN CADA NECESIDAD

El consumo de agua se adapta a la productividad y al tipo de carga, reduciendo el coste y ofreciendo resultados óptimos en cada lavado.

REDUCCIÓN DE COSTES

ENJUAGUE



La alimentación mediante sistema con break-tank conforme a las normas WRC; bomba de enjuagado con tecnología de doble envío.

El calentamiento se efectúa por medio de una caldera dotada de tres resistencias en aleación Incoloy 800 que alimenta un par de brazos de enjuagado final a través del variador de flujo.

CAUDAL

Variación del caudal acorde a las necesidades de consumo según velocidad de avance.

Esto permite ahorrar agua, electricidad y productos de lavado.

BRAZOS DE LAVADO

Cada brazo lleva 12 orificios para la salida del agua. Con este diseño se genera una cortina de agua formada por lamas de agua extremadamente estables y muy próximas unas de otras, de modo que las lamas de agua realizan la función de un verdadero estropajo hidráulico que arranca eficazmente la suciedad del plato.

- Fabricados en matriz de resina con carga isótropa de fibra de vidrio y microgránulos de talco.
- Al ser de material compuesto son más ligeros, seguros, fáciles de limpiar y más duraderos.
- Boquillas pulverizadoras en acero inox, que varían según el enjuagado.

2 AÑOS GARANTÍA

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

MAYOR PRODUCTIVIDAD

LAVADO

La bomba de doble salida de 1,5 kW tiene un rendimiento equivalente a 1 bomba de 2 kW. Alimenta las 36 boquillas direccionales colocadas en 3 brazos de 40 cm de longitud.

El agua sale de las boquillas en forma de lámina estrecha, muy estable y concentrada, ofreciendo resultados óptimos de lavado.

Programas estándar: agua 60°C.

Programas intensos: agua 63°C.

PRELAVADO (SEGÚN MODELOS)

Módulo de 82 cm de longitud. Completo sistema de lavado de 3 brazos. La suciedad más fuerte se elimina aquí y es recogida por un primer filtro.

Hay un filtro en superficie que lleva la suciedad a un cesto extraíble. Y un tercero está en la aspiración de la bomba.

ARRASTRE

Con respecto a la tradicional guía de avance central, este sistema asegura un mejor lavado de la zona central de la cesta desde abajo y facilita el acceso a las cubas para su limpieza. Los dientes que mueven las cestas son de acero de gran espesor, mientras que la corredera de transporte se desliza sobre patines de material sintético antifricción. Guía de cestas con doble vía lateral para dejar la zona central del cesto completamente libre para el paso del agua.

Dimensiones útiles de la boca de paso: 500 x 430 mm.

FACILIDAD DE LIMPIEZA

ACCESIBILIDAD

Todos los módulos están dotados de puertas contraequilibradas de apertura total que permiten un acceso fácil a cualquier punto de la cámara de lavado. A los componentes eléctricos e hidráulicos principales se accede para el mantenimiento quitando los paneles anteriores, obteniendo también en este caso una superficie completamente libre.

CONSTRUCCIÓN

De doble pared en estampación, tanque de lavado autolimpiables, sin tuberías internas, puertas de doble pared y contraequilibradas de fácil apertura. Brazos de lavado y enjuagado fácilmente extraíbles para su mantenimiento, cortinas de separación de módulos de material plástico para uso alimentario extraíbles sin el uso de herramientas.

CARACTERÍSTICAS COMUNES

Fabricación modular.

Altura útil 450 mm.

Doble pared.

Puertas dobles pared aislada.

Cubas totalmente estampadas.

Cámaras de lavado sin tubos internos.

Filtros integrados en cuba.

Filtrado secuencial.

Filtros de seguridad en la aspiración.

Módulo de lavado y aclarado integrado.

Bombas de doble flujo.

Brazos de lavado.

Funcionamiento de "cepillo hidráulico".

Arrastre de las cestas mediante guías laterales.

Aclarado integrado.

Brazos de aclarado.

Lavado temporizado.

Regulación electrónica de la velocidad.

Economizador de aclarado.

Interfaz LED.

Completa programabilidad.

Autodiagnóstico avanzado.

Conexión USB integrada.

CARACTERÍSTICAS NLT

2 programas de lavado.

CARACTERÍSTICAS EVO

4 programas de lavado.

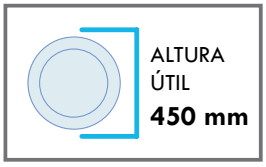
Aclarado constante.

Bomba de aclarado.

Aclarado variable.

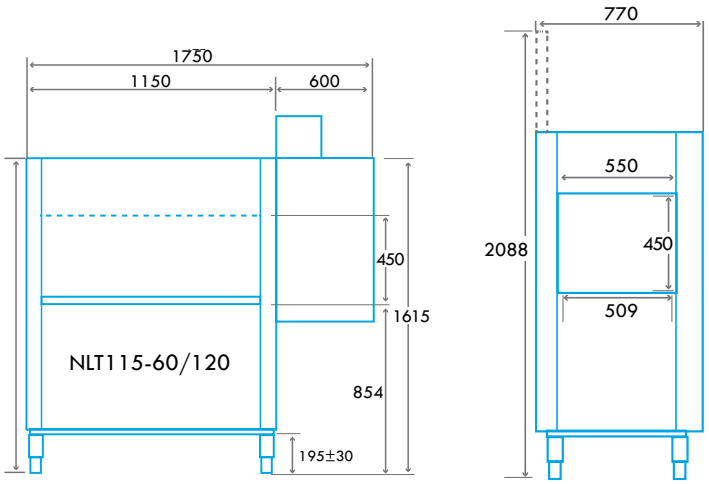
Reductor de presión con manómetro.

MODELOS ESTÁNDAR (2 CICLOS)



NLT115-60/120

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES



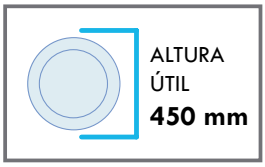
FILTROS INTEGRADOS

Con una superficie plana inclinada hacia el exterior que facilita el deslizamiento de los residuos sólidos recogidos en el mismo y con un cesto en el que confluyen, quedando situados a los que se llega fácilmente para su vaciado.

FLEXIBILIDAD DE USO

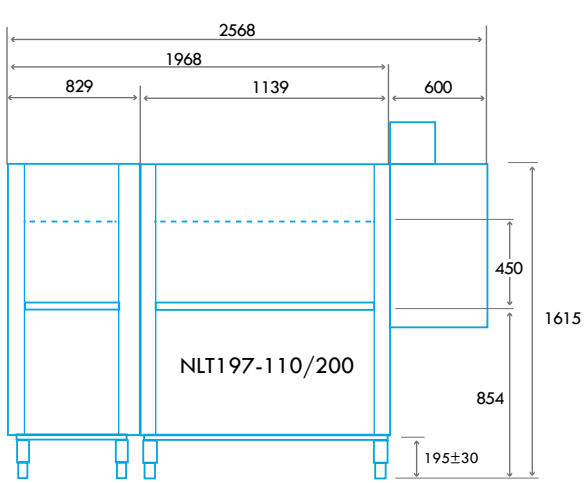
Uso flexible gracias a los programas de lavado especializados (hasta dos) con diferentes temperaturas y consumos específicos.

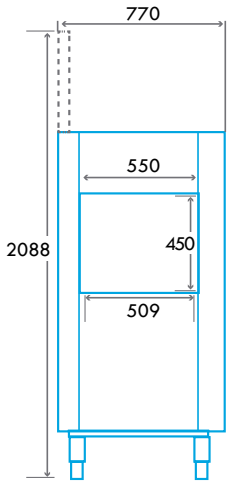
La altura útil de 45 cm de ancho le permite lavar bandejas, bandejas y objetos voluminosos.



NLT197-110/200 + PRELAVADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES





	NLT115-60/120	NLT197-110/200+PRELAV.
DIMENSIONES (LXPXH)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
POT. BOMBA PRELAVADO	-	1.500 W - Doble salida
TEMPERATURA PRELAVADO	-	45 °C
CAPACIDAD CUBA	70 l.	70 l.
RESISTENCIA CUBA	10.500 W	10.500 W
BOMBA LAVADO	Doble salida	Doble salida
POT. BOMBA LAVADO	1.500 W	1.500 W
TEMPERATURA LAVADO	60°C	60°C
CAPACIDAD CALDERÍN	17 l.	17 l.
RESISTENCIA CALDERÍN	9.500 W	15.500 W
POT. BOMBA PRE-ACLARADO	-	-
TEMPERATURA ACLARADO	82°C	82°C
CONSUMO ACLARADO	160 l/h	270 l/h
CICLO LAVADO LIGERO	120 cestas/h	200 cestas/h
CICLO LAV. SANITARIO	60 cestas/h	110 cestas/h
POT. MÁX 50°C ESTÁNDAR CONMUTACIÓN CUBA/CALDERÍN	22.000 W	29.500 W
P.V.P	**11.220 €**	**17.995 €**

CARACTERÍSTICAS EVO

Altura útil 450 mm.

4 programas de lavado.

Bombas equipadas con tecnología de doble flujo.

3 brazos de lavado.

Fabricación modular.

Estructura y puertas de doble pared.

Cubas totalmente estampadas.

Cámaras de lavado sin tubos internos.

Filtros integrados en cuba.

Prefiltro de cajón en cada cuba.

Filtrado secuencial.

Filtros de seguridad en la aspiración.

Módulo de lavado y aclarado integrado.

Funcionamiento de "cepillo hidráulico".

Arrastre de las cestas mediante guías laterales.

Módulo de aclaro accesible para su limpieza.

Aclarado integrado.

Aclarado constante.

Bomba de aclarado.

Aclarado variable.

Aclarado múltiple.

Brazos de aclarado.

Sistema de economía del detergente.

Lavado temporizado.

Regulación electrónica de la velocidad.

Economizador de aclarado.

Interfaz LED.

Completa programabilidad.

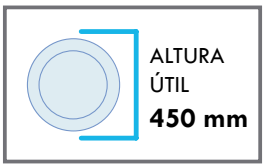
Autodiagnóstico avanzado.

Conexión USB integrada.

2 AÑOS GARANTÍA

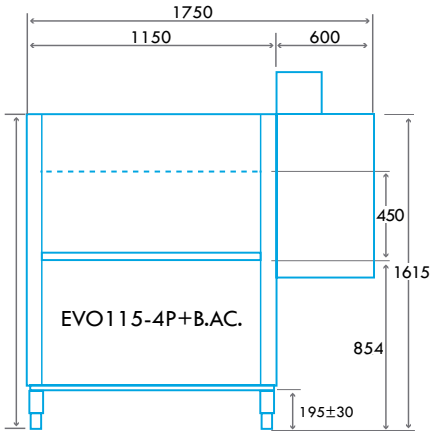
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

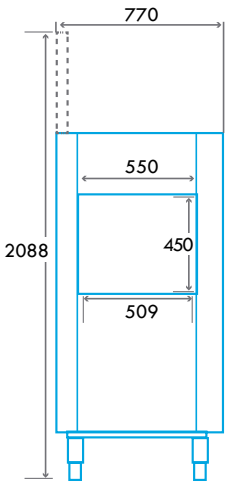
MODELOS EVO (4 CICLOS)



EVO115-4P+BOMBA ACLARADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES



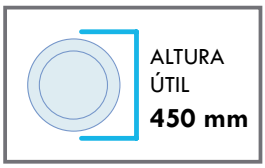


FILTRADO SECUENCIAL

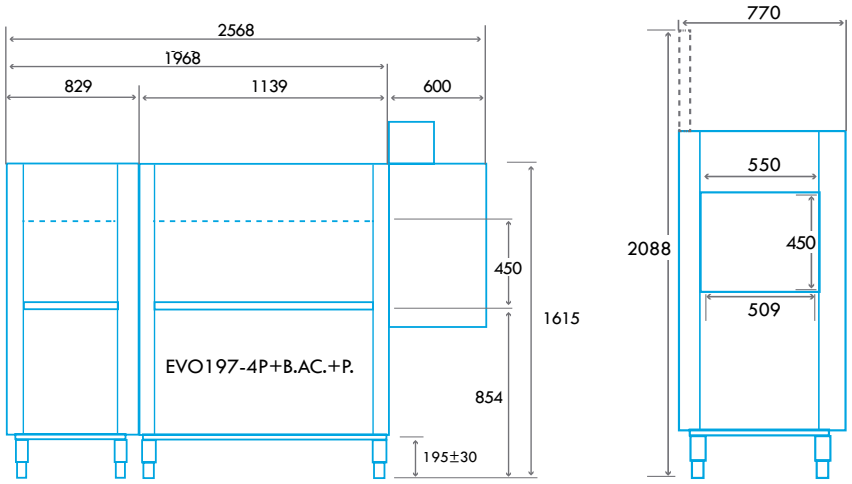
Los módulos de prelavado y lavado disponen de una combinación de filtros y de prefiltros de cajón, fabricados en acero, presentes en todas las cubas; realizan un filtrado progresivo del agua de lavado de la cual se eliminan todas las partículas con un diámetro superior a 1 mm.

ESTRUCTURA DE DOBLE PARED

Reduce la pérdida de calor y el ruido, las puertas tienen doble pared con aislamiento.



EVO197-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES



	EVO115-4P+B/AC	EVO197-4P+B/AC+PRELAV
DIMENSIONES (LXPXH)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
POT. BOMBA PRELAVADO	-	1.500 W - Doble salida
TEMPERATURA PRELAVADO	-	45 °C
CAPACIDAD CUBA	70 l.	70 l.
RESISTENCIA CUBA	10.500 W	10.500 W
BOMBA LAVADO	Doble salida	Doble salida
POT. BOMBA LAVADO	1.500 W	1.500 W
TEMPERATURA LAVADO	60°C (63)	60°C (63)
CAPACIDAD CALDERÍN	17 l.	17 l.
RESISTENCIA CALDERÍN	9.500 W	15.500 W
POT. BOMBA PRE-ACLARADO	-	-
TEMPERATURA ACLARADO	82°C (65)	82°C (65)
CONSUMO ACLARADO	140mín/200máx l/h	240mín/320máx l/h
CICLO LAVADO LIGERO	160 cestas/h	270 cestas/h
CICLO MEDIO/ALTO	120 cestas/h	200 cestas/h
CICLO LAV. SANITARIO	60 cestas/h	110 cestas/h
CICLO LAV. VASOS	80 cestas/h	135 cestas/h
POT. MÁX 50°C ESTÁNDAR CONMUTACIÓN CUBA/CALDERÍN	22.000 W	29.700 W
P.V.P	**14.080 €**	**20.760 €**

CARACTERÍSTICAS TOP

Altura útil 450 mm.

Dos calderines que incrementan la capacidad de lavado a la temperatura correcta en tiempo reducido.

2 programas de lavado.

Bombas equipadas con tecnología de doble flujo.

3 brazos de lavado.

Fabricación modular.

Estructura y puertas de doble pared.

Cubas totalmente estampadas.

Cámaras de lavado sin tubos internos.

Filtros integrados en cuba.

Prefiltro de cajón en cada cuba.

Filtrado secuencial.

Filtros de seguridad en la aspiración.

Módulo de lavado y aclarado integrado.

Funcionamiento de “cepillo hidráulico”.

Arrastre de las cestas mediante guías laterales.

Módulo de aclarado accesible para su limpieza.

Aclarado integrado.

Aclarado constante.

Bomba de aclarado.

Aclarado variable.

Aclarado múltiple.

Brazos de aclarado.

Sistema de economía del detergente.

Lavado temporizado.

Regulación electrónica de la velocidad.

Economizador de aclarado.

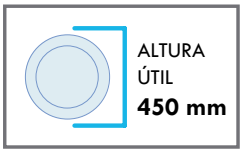
Interfaz LED.

Completa programabilidad.

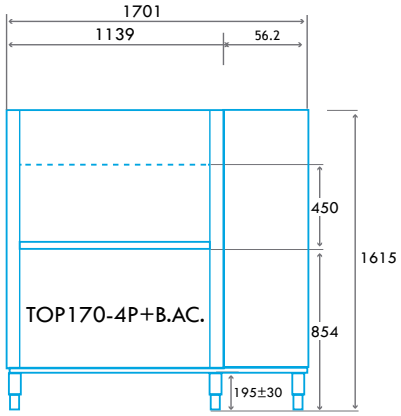
Autodiagnóstico avanzado.

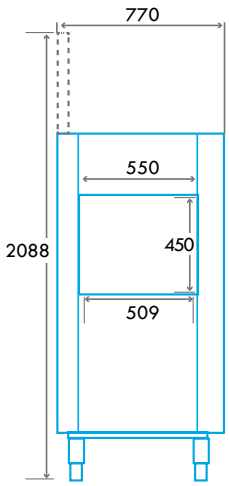
Conexión USB integrada.

MODELOS TOP



TOP170-4P + BOMBA ACLARADO
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES





GUÍAS LATERALES

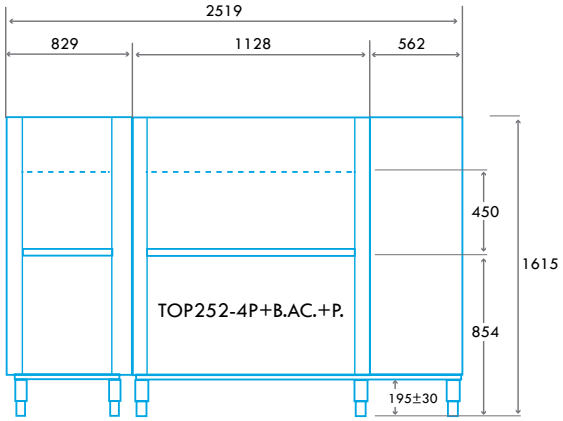
Cestas de remolque con guías laterales. En comparación con la guía de alimentación central tradicional, permite un mejor lavado del área central de la cesta desde la parte inferior y una mejor accesibilidad de los tanques de limpieza.

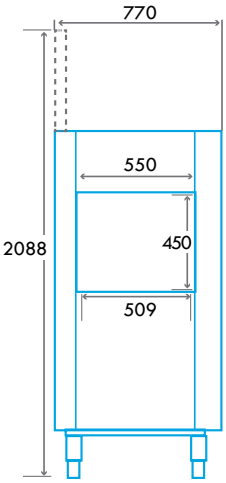
FÁCIL LIMPIEZA Y ERGONOMÍA

Gracias a la construcción intrínsecamente limpia con tanques totalmente moldeados, la cámara de lavado sin tuberías internas y las cortinas de separación extraíbles hechas de material higiénico.

ALTURA ÚTIL **450 mm**

TOP252-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES





	TOP170-4P+B/AC	TOP252-4P+B/AC+PREL.
DIMENSIONES (LXPXH)	1701 x 770 x 1615 mm	2519 x 770 x 1615 mm
POT. BOMBA PRELAVADO	-	1.500 W - Doble salida
TEMPERATURA PRELAVADO	-	45 °C
CAPACIDAD CUBA	70 l.	70 l.
RESISTENCIA CUBA	10.500 W	10.500 W
BOMBA LAVADO	Doble salida	Doble salida
POT. BOMBA LAVADO	1.500 W	1.500 W
TEMPERATURA LAVADO	60°C	60°C
CAPACIDAD CALDERÍN	17+17 l.	17+17 l.
RESISTENCIA(S) CALDERÍN	8.000W + 6.000W	10.500W + 6.000W
POT. BOMBA PRE-ACLARADO	200 W	200 W
TEMPERATURA ACLARADO	80°C	80°C
CONSUMO ACLARADO	máx. 300 l/h	máx. 400 l/h
CICLO LAVADO LIGERO	200 cestas/h	270 cestas/h
CICLO MEDIO/ALTO	150 cestas/h	200 cestas/h
POT. MÁX 50°C ESTÁNDAR CONMUTACIÓN CUBA/CALDERÍN	26.900 W	30.900 W
P.V.P	**17.850 €**	**24.735 €**

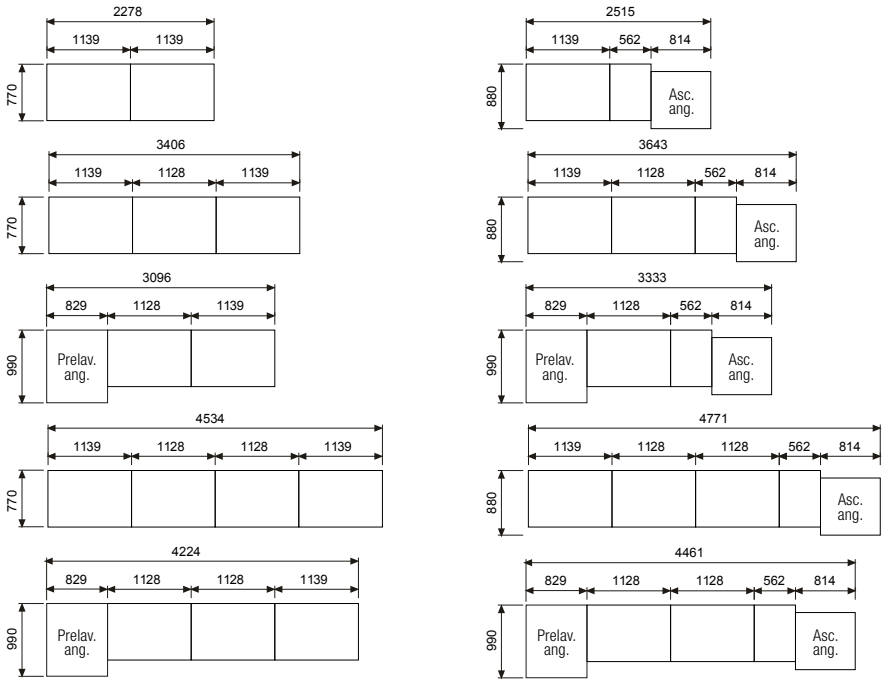
Túneles de lavado modulares de gran potencia y óptimas prestaciones, pertenecientes a una generación innovadora de lavaplatos de túnel destinados a representar el nuevo estándar de referencia del sector en términos de ventajas para los usuarios y la relación precio/rendimiento.

Pueden adaptarse para solucionar cualquier exigencia de lavado, con módulos adicionales de prelavado, aclarado y secado.

GRANDES PRODUCCIONES

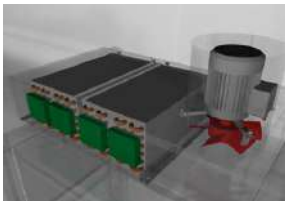
MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

CONSULTE VERSIONES ESPECIALES DE TÚNELES DE LAVADO PARA MAYORES PRODUCCIONES.



ACCESORIOS OPCIONALES

RECUPERADOR DE CALOR



Utiliza un sistema de alta eficiencia condensando el vapor latente para calentar el agua del calderín, ahorrando hasta 8 kW/h.

Versión estándar
P.V.P.: 4.055 €

Versión agua osmotizada
P.V.P.: 8.035 €

COLLARÍN ASPIRACIÓN VAPOR

Ø 25

H 21 cm

700 m3/h

200 W

P.V.P.: 1.175 €

SECADO EN LÍNEA

Este módulo opcional de 600 mm utiliza aire a 70°C procedente del exterior y calentado por un intercambiador de 6 kW. Un turboventilador radial envia el flujo a dos bocas superiores.

1.400m3/h 6KW
P.V.P.: 4.795 €

1.400m3/h 9KW
P.V.P.: 5.155 €

SECADO EN ÁNGULO

Sustituye el secado en línea, permitiendo ahorrar espacio en las instalaciones en L o en C.

83x88x178 cm

6kW **P.V.P.: 9.435 €**

9kW **P.V.P.: 9.770 €**

PRELAVADO EN ÁNGULO

Sustituye el prelavado en línea en los modelos NLT197 y EVO197, permitiendo ahorrar espacio en las instalaciones en L o en C.

P.V.P.: 2.475 €

DOSIFICADORES DETERG. Y ABRILLANTADOR

Peristálticos de regulación electrónica, montados internamente en la máquina.

P.V.P.: 435 €

INTERRUPTORES DE EMERGENCIA

Del tipo de rearme manual, se posicionan en entrada o en salida según la disposición de la zona de lavado.

P.V.P.: 205 €

REDUCTOR DE PRESIÓN CON MANÓMETRO

Para la gama Estándar es indispensable cuando la presión de entrada de agua es superior a 4 bares dinámicos.

P.V.P.: 290 €

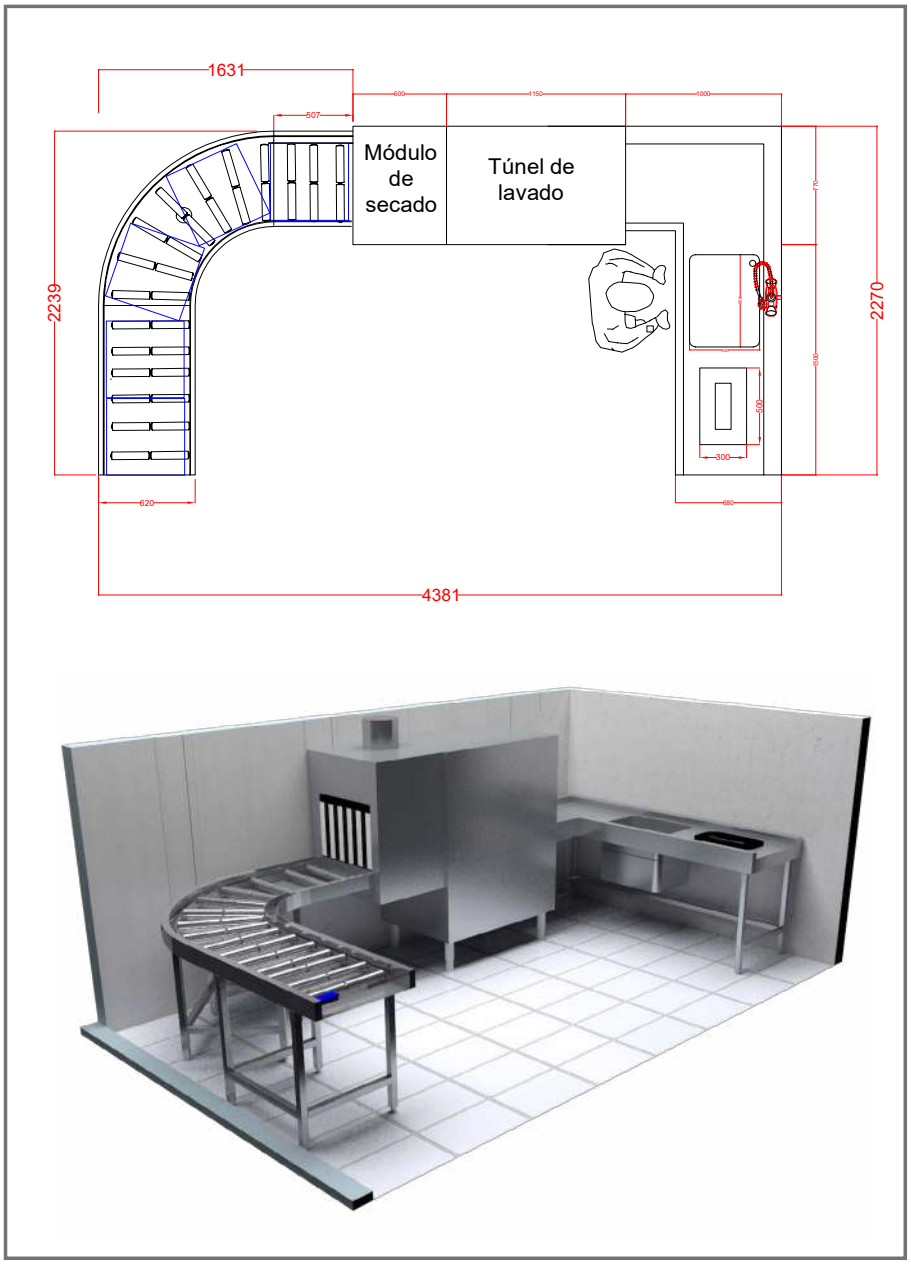
KIT MICROINTERRUPTOR FINAL DE CARRERA

P.V.P.: 205 €

El rendimiento óptimo de un tren de lavado está condicionado por la planificación del conjunto de la zona de lavado.

CONSULTE MESAS DE ENTRADA Y SALIDA ADECUADAS PARA SU INSTALACIÓN

EJEMPLO DE INSTALACIÓN DESARROLLADA SEGÚN NECESIDADES DEL CLIENTE



MODELOS DE MESAS

MESAS LISAS:

Construcción en acero inox. AISI 304 18/10 satinado.

Encimera en 1,5 mm. de espesor reforzada con omegas.

Peto trasero de 100 mm. (excepto ala).

Engatillado a máquina de lavado.

Perfil salvaaguas.

Estructura con marco de refuerzo.

Especifique entrada a derecha/izquierda.

MESAS LISAS			
MODELO	**CARACTERÍSTICAS**	**DIMENSIONES**	**P.V.P.**
MESA MURAL ENTRADA	1 aro desbarazador 1 cuba 50 x 40 x 25	1800 x 700 x 850 mm	**2.625 €**
MESA CENTRAL	De entrada/salida de lavavajillas a medida	1100 x 700 x 850 mm	**925 €**

MESAS RODILLOS:

Construcción en acero inox. AISI 304 18/10 satinado.

Encimera en 1,5 mm. de espesor reforzada con omegas.

Peto trasero de 100 mm. (excepto ala).

Engatillado a máquina de lavado.

Rodillos de nylon con cojinetes inox.

Desagüe frontal.

Estructura con marco de refuerzo.

Especifique entrada a derecha/izquierda.

MESAS RODILLOS			
MODELO	**CARACTERÍSTICAS**	**DIMENSIONES**	**P.V.P.**
MESA SALIDA	Rodillos	1100 x 630x 875 mm	**2.075 €**
MESA SALIDA	Rodillos	1600 x 630 x 875 mm	**2.725 €**
MESA SALIDA	Rodillos a medida en 90°	1100 x 1100 x 850 mm	**3.025 €**

Adler2012 recomienda la instalación de descalcificadores en aguas de una dureza superior a 15°dH en las diferentes máquinas de lavado para conseguir un mejor funcionamiento y evitando problemas de cal.

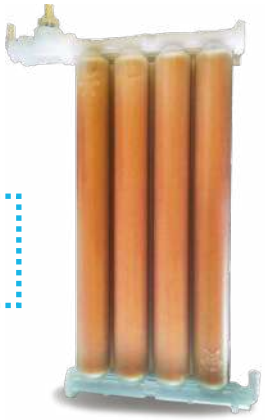
VERSIONES CON SISTEMAS DE DESCALCIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Disponible para modelos de cesta 40, 50 y Cúpula.

Asegura el correcto funcionamiento y resultados de su lavavajillas.

Solo vigile nivel de sal y al final de jornada pulse inicio de descalcificación.

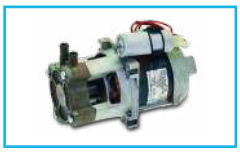
SIMPLE Y EFICAZ



CUADRO AUTONOMÍA RESINA

Dureza del agua	20 °F	30 °F	40 °F
Litros de agua tratada	240	150	120
N° Ciclos	120	75	60

KIT BOMBA AUMENTO PRESIÓN



0,32Kw 230V 50Hz
Condensador 8µF
Entrada y salida ø12 mm - **395 €**

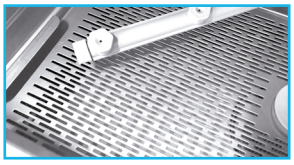
BRAZOS INOX

Incremento brazo en acero INOX - **125 € NETOS**

KIT DOSIFICADOR DETERGENTE

230V 50-60Hz
Regulador de 0 a 3 l/h
Incluye kit de montaje -**180 €**

PREFILTRO CUBA INOX

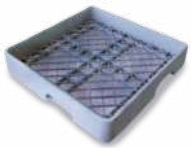


Incremento prefiltro de cuba en acero INOX - **A consultar**

CESTAS Y ALMACENAJE DE LAVADO

Cesta 400x400	Cesta Platos 400x400	Insertador platitos
42 €	48 €	10 €

Consúltenos para conocer modelos de cestas adicionales



Cesta de bandejas 500x500x100	Cesta Universal 500x500	Cesta platos 500x500	Cesta platos 500x600	Cesta vasos 500x600
65 €	42 €	48 €	165 €	165 €

DESCALCIFICADORES DE AGUA (APTO PARA HORNOS, HIELO Y LAVADO)

Para un óptimo rendimiento y durabilidad de la máquina recomendamos encarecidamente el uso de descalcificadores según la dureza del agua a tratar.

En función de las necesidades del cliente, es posible elegir desde el sistema manual hasta el equipo de osmosis.

DESCALCIFICADOR MANUAL

	8 LITROS	12 LITROS	16 LITROS
DIMENSIONES	Altura 400 mm Ø 185 mm	Altura 500 mm Ø 185 mm	Altura 600 mm Ø 185 mm
CONEXIÓN ACOMETIDA	3/8"	3/8"	3/8"
RESINA CONTENIDA	5,8 l	9 l	12 l
P.V.P	**120 €**	**145 €**	**170 €**

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO

	DEP.AUT. 1000	DEP. AUT. 1400
DIMENSIONES -SIN RODILLOS- (LXPXH)	244 x 530 x 555 mm	290 x 420 x 530 mm
CONEXIÓN ACOMETIDA	3/4"	3/4"
CAUDAL NOMINAL SEGÚN EN 14743	máx. 1.000 l/h	1.440 l/h
CONEXIÓN DE RED	230V~1N 50Hz	230V~1N 50Hz
CONSUMO ELÉCTRICO	15 W	15 W
P.V.P	**850 €**	**1.125 €**

OSMOSIS INVERSA

CONSULTAR PÁGINA 25

FABRICADORES DE HIELO

Compacto
Nugget
Escamas
Triturado
Depósitos

BRICE-EURFRIGOR

La amplia gama de fabricadores de hielo Brice y eurfrigor® son el resultado de 37 años de experiencia y constante mejora para ofrecer al usuario el modelo más adecuado a sus necesidades.

COMPACTO

ESCAMAS

TRITURADO

NUGGET

La elevada tecnología, la capacidad de producción y las estrictas pruebas, garantizan la calidad insuperable del producto, que es certificado además por marca CE.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

- Voltaje estándar 220 - 240 V - 50Hz (* voltaje especial bajo pedido)
- La producción de hielo se calcula con temperatura ambiente de 21 °C y temperatura de entrada de agua de 15 °C.

Mínimo Máximo	+10° C |+43° C	+3° C +32° C	-10% +10%	1bar(14psi) 6bar(84psi)

ECP - HIELO COMPACTO (con depósito)

Los fabricadores de **hielo compacto ECP**, generan un cubito macizo y cristalino, fabricado por pulverización de agua sobre evaporador de cobre.

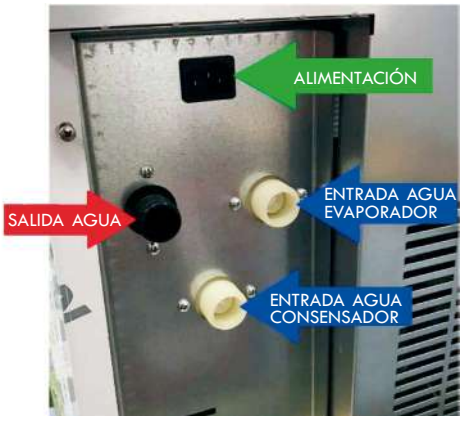
REFRIGERACIÓN POR AIRE (A) O AGUA (W) (ESPECIFICAR EN PEDIDO).

Refrigeración frontal y lateral.

Fácil acceso y mínimo mantenimiento.

Cuba aislada con poliuretano inyectado.

Refrigerante R452A.



Doble conexión hidráulica en máquinas refrigeradas por agua
(de ECP37a ECP100)
PARA TRATAR EL AGUA DE FABRICACION

ESCALA REAL

MODELO	PRODUC. (Kg/Día)	DEPÓSITO (Kg)	POTENCIA (W)	CONS. AGUA (L/Kg)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas mm)	P.V.P.
ECP28 A/W	25	9	270	A: 3, 1 l/kg - W: 14 l/kg	387 x 470 x 687 (+65)	**1.395 €**
ECP37 A/W	37	16	380	A: 4,6 l/kg - W: 14 l/kg	497 x 592 x 687 (+65)	**1.625 €**
ECP46 A/W	46	16	455	A: 3, 5 l/kg - W: 14 l/kg	497 x 592 x 687 (+65)	**1.710 €**
ECP52 A/W	48	25	455	A: 3, 5 l/kg - W: 14 l/kg	497 x 592 x 797 (+65)	**1.900 €**
ECP80 A/W	88	40	890	A: 2,5 l/kg - W: 14,2 l/kg	735 x 603 x 910 (+65)	**2.360 €**
ECP100 A/W	100	60	870	A: 2,5 l/kg - W: 14,2 l/kg	735 x 603 x 1010 (+65)	**3.020 €**
ECP135 A/W	130	65	1.050	A: 2,8 l/kg - W: 15,3 l/kg	840 x 740 x 1075 (+65)	**3.670 €**
ECP155 A/W	155	65	1.400	A: 2,6 l/kg - W: 13 l/kg	840 x 740 x 1010 (+65)	**3.800 €**

* Todos los modelos producen un cubito de 40gr. Sólo en los modelos ECP135 y ECP155 se puede producir uno de 60gr (bajo pedido).

EN - HIELO NUGGET (con depósito)

Producción de hielo compacto.

Adecuado para una amplia gama de usos, desde coctelería a presentación de productos.

Exterior en acero inoxidable.

Consumo bajo de energía.

Refrigerante R452A.

MODELO	PRODUC. (Kg/Día)	DEPÓSITO (Kg)	POT. ELÉCTRICA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas mm)	P.V.P.
EN50 A/W	55	10	420	A: 1 l/Kg - W: 5,3 l/Kg	450x620x680 (+65)	**3.350 €**
EN85 A/W	85	20	550	A: 1 l/Kg - W: 6,3 l/Kg	500x660x690 (+110)	**3.495 €**
EN140 A/W	140	50	650	A: 1 l/Kg - W: 6,4 l/Kg	738x690x1020 (+110)	**3.995 €**

ENM - HIELO NUGGET (sin depósito)

MODELO	PRODUC. (Kg/Día)	POT. ELÉCTRICA (W)	CONSUMO AGUA (L/Kg)	MEDIDAS (LxPxH mm)	P.V.P.
ENM450 A/W	440	1.700	A 1 l/Kg - W 5,8 l/Kg	560 x 569 x 695	**7.125 €**
COMPATIBLE	BP240 - BX110/200/350/550 - ROLB1/108 - ROLB2/216 - ROLB3/216				

ESP - HIELO ESCAMAS (sin depósito)

Los **modelos ESP** son ideales para el sector pesquero, lácteo, químico...

Produce un hielo de escamas planas y una temperatura de entre -5°C y -10°C.

Refrigerante R452A.

Refrigeración mediante AIRE (A) ó AGUA (W).

MODELO	PRODUC. (Kg/Día)	POT. ELÉCT. (W)	CONS. AGUA (L/Kg)	MEDIDAS (LxPxH mm)	P.V.P. R.AIRE	P.V.P. R.AGUA
ESP250A/W	250	1.700	A 1 l./Kg - W 7,5 l./Kg	870x550x600	**9.100 €**	**9.300 €**
ESP400 A/W	400	2.100	A 1 l./Kg - W 7,5 l./Kg	900x588x705	**10.350 €**	**10.550 €**
ESP600 A/W	620	3.000	A 1 l./Kg - W 7,4 l./Kg	900x588x705	**11.950 €**	**12.125 €**
ESP900 A/W	900	4.600	A 1 l./Kg - W 6,9 l./Kg	1107x700x880	**16.000 €**	**16.300 €**
ESP1500 A/W	1.500	6.000	A 1 l./Kg - W 7,0 l./Kg	1107x700x970	**25.000 €**	**25.375 €**
ESP2000 A/W	2.300	7.000	A 1 l./Kg -	1062x832x1423	**34.000 €**	**-**

DEPÓSITOS

Depósitos de hielo estudiados especialmente para máquinas productoras de hielo a cubitos y granular sin contenedor.

Los modelos BP y BX estructura exterior en INOX.

Los modelos ROLB estructura exterior en polietileno.

MODELO	MEDIDAS (LxPxHxHPatas mm)	CAP. + RESERVA (Kg)	COMPATIBLE CON	P.V.P.
BP240	942 x 795 x 1053 (+100)	180	ESM160/280/510 - ENM450	**1.350 €**
BX200	870 x 815 x 1000 (+100)	200	ESM160/280/510 - ENM450 - ESP250	**1.690 €**
BX350	1250 x 815 x 1000 (+100)	350	ESM/280/510 - ENM450 ESP250/400/600	**2.604 €**
BX550	1110 x 1060 x 1915	550	ESM510/1000 - ENM450 ESP400/600/900/1500	**6.595 €**
ROLB1/108	795 x 1060 x 1284	108 + 17	ESM160/280/510 - ENM450	**3.125 €**
ROLB2/216	1560 x 1060 x 1484	108x2 +50	ESM280/510 - ENM450	**6.500 €**
ROLB3/216	1560 x 1330 x 1780	108x2 +300	ESM510/1000 - ENM450 ESP600-900-1500	**11.495 €**

ES - HIELO TRITURADO (con depósito)

Evaporador de acero inoxidable 18/8, con reductor sobre el evaporador con engranaje.

Concepto innovador en cuanto a mecánica interna, con paneles fácilmente desmontables que permiten un acceso rápido y cómodo en las piezas interiores para limpieza o inspección.

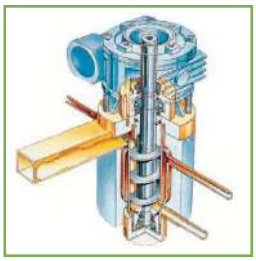
Con apertura retráctil para facilitar el acceso al hielo.

Producción de hielo granular de calidad, compacto y seco.

Bajo consumo de energía.

Gas refrigerante R452A.

MODELO	PRODUC. (KG/Día)	DEPÓSITO (Kg)	POT. ELÉCTRICA (W)	CONS. AGUA (L/Kg)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas mm)	P.V.P.
ES60 A/W	60	9	420	A 1 l./Kg - W 5,3 l./Kg	450 x 620 x 680 (+65)	**3.025 €**
ES102 A/W	95	19	550	A 1 l./Kg - W 6,3 l./Kg	496 x 660 x 685 (+110)	**3.125 €**
ES150 A/W	155	38	650	A 1 l./Kg - W 6,4 l./Kg	741 x 678 x 925 (+110)	**3.620 €**
ES155 A/W	155	55	650	A 1 l./Kg - W 6,4 l./Kg	741 x 678 x 1015 (+110)	**3.765 €**



Reductor colocado en la parte superior del evaporador

ESM - HIELO TRITURADO (sin depósito)

MODELO	PRODUC. (Kg/Día)	POT. ELÉCT. (W)	CONS. AGUA (L/Kg)	MEDIDAS (LxPxH cm)	P.V.P.
ESM160 A/W	160	650	A 1 l./Kg - W 5,5 l./Kg	560 x 569 x 600	**3.690 €**
ESM280 A/W	280	1.050	A 1 l./Kg - W 5,2 l./Kg	560 x 569 x 695	**5.175 €**
ESM510 A/W	500	1.700	A 1 l./Kg - W 5,8 l./Kg	560 x 569 x 695	**6.325 €**
ESM1000 A/W	1.000	3.200	A 1 l./Kg - W 5,3 l./Kg	934 x 684 x 700	**12.775 €**

LÍNEA PIZZA

HORNOS DE PIZZA

HORNO PIZZA/PAN CON HUMEDAD

HORNOS LEÑA/GAS

HORNOS DE TÚNEL

LAMINADORAS

LÍNEA UNOX

HORNOS CHEFLUX

HORNOS SHOP.PRO

HORNOS BAKERLUX

HORNOS LINEMISS/LINEMICRO

COMPLEMENTOS

AMASADORAS

LAMINADORA

LA HERRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

Hornos compactos que le ofrecerán resultados de alta calidad preservando todas las cualidades del producto.

FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.

MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.

ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

No sólo le servirán para realizar pizzas también ofrecen un amplio abanico de posibilidades, como bollería y cocciones tradicionales de carne, pescado, verduras...

SERIE PIZZA - PIZZA MAXI - PIZZA

30 MODELOS PARA SELECCIONAR EL HORNO ADECUADO

COMPLEMENTOS (AMASADORAS, LAMINADORAS)

SELECCIONE ENTRE 8 MODELOS DE LAMINADORAS Y 9 DE AMASADORAS

HORNOS DE TÚNEL

7 MODELOS (4 ELÉCTRICOS Y 3 GAS)
PARA ESTANDARIZAR SU PRODUCCIÓN

HORNOS DE LEÑA / GAS

30 MODELOS PARA SELECCIONAR
EL HORNO ADECUADO

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna. (Según modelo)

PIZZA 1/40

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

PIZZA 2/40

	PIZZA 1/40	PIZZA 2/40
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	568 x 500 x 280 mm	568 x 500 x 430 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm
TEMPERATURA	50 - 320 °C	50 - 320 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V
POTENCIA	1,6 Kw	2,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	1 x 800 W	1 x 800 W
RESISTENCIA INTERMEDIA	-	1 x 800 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	**615 €**	**765 €**

PIZZA 1/50 4D25

PIZZA 2/50 4D25+ 4D25
CRISTAL Y LUZ

	PIZZA 1/50 4D25	PIZZA 1/50 4D25 C+L	PIZZA 2/50 4D25+4D25	PIZZA 2/50 4D25+4D25 C+L
	357 915 690	357 915 690	527 915 690	527 915 690
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 527 mm	915 x 690 x 527 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº CÁMARAS	1	1	2	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	4 Kw	4 Kw	6 Kw	6 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W
RESISTENCIA INTERMEDIA	-	-	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W	1 x 2.500 W
P.V.P	**850 €**	**925 €**	**1.350 €**	**1.475 €**
MESA / ALTURA	295 € / 860 mm			

Los hornos a gas están fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana mineral vaporizada.

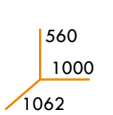
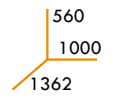
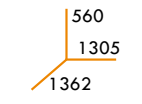
Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.

Resistencias blindadas.

Posibilidad de instalar en columna.

Con cristal y luz interna.

PIZZA GAS 6D30

	 560 1000 1062 4	 560 1000 1362 6	 560 1305 1362 9
	PIZZA GAS 4D30	**PIZZA GAS 6D30**	**PIZZA GAS 9D30**
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.100x1.062x560 mm	1.000x1.362x560 mm	1.305x1.362x560 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	620x620x150 mm	620x920x150 mm	920x920x150 mm
TEMPERATURA	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Nº PISOS	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V	230 V
POTENCIA	16,1 Kw	21.5 Kw	27 Kw
CONSUMO GAS	1.262 (G30/31) Kg/h 1.693 (G20) m^3/h 1.693 (G25) m^3/h	1.696 (G30/31) Kg/h 2.275 (G20) m^3/h 2.275 (G25) m^3/h	2.129 (G30/31) Kg/h 2.852 (G20) m^3/h 2.852 (G25) m^3/h
P.V.P	**3.485 €**	**4.075 €**	**4.900 €**
MESA / ALTURA	310 € / 860-960 mm	375 € / 860-960 mm	435 € / 860-960 mm
KIT SUPERPOSICIÓN	375 €		

El Horno a Gas es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponible en varios modelos que permiten la máxima adaptabilidad a las necesidades de su cocina.

Un instrumento seguro y libre de riesgos, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

El Horno a Gas es un aliado fiable y de gran rendimiento para mejorar la producción diaria, prestando gran atención al consumo energético y a la seguridad de uso.

· Uso simple e intuitivo

· Cuece simultáneamente 6 pizzas de 35Ø

· Seguro y libre de riesgos

· Plano de cocción de piedra refractaria

· Aislamiento en lana de roca evaporada

PIZZA GAS XL 4

PIZZA GAS XL 6L

	560 1100 1062	560 1000 1362	560 1110 1540	560 1305 1362
	4	6	6	9
	PIZZA GAS XL 4	PIZZA GAS XL 6	PIZZA GAS XL 6L	PIZZA GAS XL 9L
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1100x1062x560 mm	1000x1362x560 mm	1110x1540x560 mm	1305x1362x560 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	620x620x150 mm	620x920x150 mm	720x1080x150 mm	920x920x150 mm
TEMPERATURA	0 - 450 °C	0-450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Nº PISOS	1	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V	230 V	230 V
POTENCIA	16,1 Kw	21,5 Kw	23 Kw	27 Kw
CONSUMO GAS	1.262 Kg/h (G 30/31) 1.693 m^3/h (G 20) 1.693 m^3/h (G 25)	1.696 Kg/h (G 30/31) 2.275 m^3/h (G 20) 2.275 m^3/h (G 25)	1.933 Kg/h (G 30/31) 2.725 m^3/h (G 20) 3.149 m^3/h (G 25)	2.129 Kg/h (G 30/31) 2.852 m^3/h (G 20) 2.852 m^3/h (G 25)
P.V.P	3.750 €	4.340 €	4.750 €	5.550 €
MESA / ALTURA	340 € / 960 mm	400 € / 860 mm	400 € / 960 mm	450 € / 860 mm

CON GENERADOR DE VAPOR

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad de la propuesta permitiendo la inserción de dos a diez bandejas formato cm 40x60. Las características técnicas los hacen una solución de alto perfil para los clientes que desean un producto multiuso. A pedido adicional Vapor.

Esta versión ofrece la ventaja de una puerta con vidrio de amplias dimensiones para permitir la máxima visibilidad interna.

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos (La altura total de la cámara es de 27cm).

PIZZA 4D40 ALTO 27

NUEVO HORNOS CON ALTURA UTIL 27 CM

PIZZA 6D40 ALTO 27

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

La vaporera es adecuada para los profesionales que buscan un horno multifunccional que también pueda cocinar el pan y los productos de pastelería.

PANEL MANUAL

	PIZZAPAN 4D40 ALTO 27	PIZZAPAN 6D40 ALTO 27
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1100 x 1.082 (+150*) x 510 mm	1.100 x 1.179 (+150*) x 510 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	820 x 840 x 270 mm	820 x 1080 x 270 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº CÁMARAS	1	1
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6,9 Kw	10,2 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.150 W	3 x 1.700 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.150 W	3 x 1.700 W
P.V.P PANEL MANUAL	**3.175 €**	**3.525 €**
P.V.P PANEL DIGITAL	**3.385 €**	**3.735 €**
MESA / ALTURA	420 € / 960 mm	420 € / 860 mm

* medida vaporera

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.

413
975
924

PIZZA 4D32

745
975
924

PIZZA 4D32+ 4D32

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	745 900 871 — 4 + 4	413 975 924 — 4	745 975 924 — 4 + 4
	PIZZA MEDIUM 4D32+4D32	**PIZZA 4D32**	**PIZZA 4D32+4D32**
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	900 x 871 x 745 mm	975 x 924 x 413 mm	975 x 924 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9,4 Kw	4,7 Kw	9,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	2 x 2.350 W	1 x 2.350 W	2 x 2.350 W
RESISTENCIA INFERIOR	2 x 2.350 W	1 x 2.350 W	2 x 2.350 W
P.V.P	**1.800 €**	**1.100 €**	**1.800 €**
MESA / ALTURA	280 €/860 mm	280 €/ 860 mm	280 €/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**310 €**	**310 €**	**310 €**

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

PIZZA 6D32

PIZZA 6D32+6D32

	413 975 1214 6	745 975 1214 6 + 6
	PIZZA 6D32	**PIZZA 6D32+6D32**
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	975 x 1.214 x 413 mm	975 x1.214 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	660 x 990 x 140 mm	660 x 990 x 140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	7,2 Kw	14,4 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.200 W	6 x 1.200 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.200 W	6 x 1.200 W
P.V.P	**1.375 €**	**2.350 €**
MESA / ALTURA	395 €/860 mm	395 €/960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**365 €**	

PIZZA MAXI 3LD35 + 3LD35

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	PIZZA MAXI 3LD35	PIZZA MAXI 3LD35+ 3LD35
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.305 x 600 x 413 mm	1.305 x 600 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1.080 x 410 x 140 mm	1.080 x 410 x 140 mm
TEMPERATURA	50 - 455 °C	50 - 455 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6 Kw	12 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W
P.V.P	1.190 €	1.950 €
MESA / ALTURA	310 € / 960 mm	310 € / 860 mm
CAMPANA (Sin Motor)	350 €	

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa pre-lacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

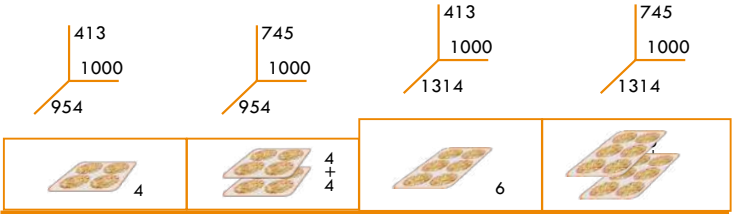
Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

PIZZA MAXI 4D35



	PIZZA MAXI 4D35	PIZZA MAXI 4D35+ 4D35	PIZZA MAXI 6D35	PIZZA MAXI 6D35+6D35
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1000x954x413 mm	1000x954x745 mm	1000x1314x413 mm	1000x1314x745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	720x720x140 mm	720x720x140 mm	720x1080x140 mm	720x1080x140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
RESISTENCIASUPERIOR	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W
RESISTENCIA INFERIOR	1 x 3.000 W	2 x 3.000 W	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W
P.V.P	**1.275 €**	**1.975 €**	**1.600 €**	**2.575 €**
MESA / ALTURA	375 € / 960 mm	375 € / 860 mm	375 € / 960 mm	375 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**350 €**		**395 €**	

PIZZA MAXI 6LD35

PIZZA MAXI 9D35+ 9D35

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

	413 / 1360 / 954 — 6	745 / 1360 / 954 — 6 + 6	413 / 1360 / 1314 — 9	745 / 1360 / 1314 — 9 + 9
	PIZZA MAXI 6LD35	PIZZA MAXI 6LD35+6LD35	PIZZA MAXI 9D35	PIZZA MAXI 9D35+9D35
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.360x954x413 mm	1.360x954x745 mm	1.360x1.314x413 mm	1.360x1.314x745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1.080x720x140 mm	1.080x720x140 mm	1.080x1.080x140 mm	1.080x1.080x140 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
RESISTENCIASUPERIOR	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W	3 x 2.200 W	6 x 2.200 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.500 W	6 x 1.500 W	3 x 2.200 W	6 x 2.200 W
P.V.P	1.795 €	2.965 €	1.915 €	3.400 €
MESA / ALTURA	375 € / 960 mm	375 € / 860 mm	400 € / 960 mm	400 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	395 €		500 €	

Serie apta para bandejas 400x600mm

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

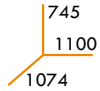
Resistencias blindadas.

Con cristal y luz camara.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

PIZZA 4D40

PIZZA 6LD40+6LD40



	PIZZA 4D40	PIZZA 4D40+4D40
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.100 x 1.074 x 413 mm	1.100 x 1.074 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	820 x 840 x 175 mm	820 x 840 x 175 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº CÁMARAS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6,9 Kw	13,8 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.150 W	6 x 1.150 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.150 W	6 x 1.150 W
P.V.P	**1.425 €**	**2.285€**
MESA / ALTURA	350 € / 960 mm	350 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**395 €**	

Estos hornos ofrecen una mayor flexibilidad debido a la posibilidad de cocinar tanto pizza como cocas, en bandejas de 400 x 600 mm.

Sus características técnicas suponen una solución ideal para clientes que realicen varios tipos de productos.

Con cristal y luz camara.

MÁXIMA FUNCIONALIDAD
POSIBILIDAD PARA ASADOS TRADICIONALES Y PIZZA-CALZONES
ALTURA ÚTIL 175 MM

PIZZAPAN 9D40+9D40

	PIZZAPAN 6LD40	PIZZAPAN 6LD40+6LD40	PIZZAPAN 9D40	PIZZAPAN 9D40+9D40
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.500 x 1.074 x 413 mm	1.500 x 1.074 x 745 mm	1.500 x 1.314 x 413 mm	1.500 x 1.314 x 745 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	1.230 x 840 x 175 mm	1.230 x 840 x 175 mm	1.230 x 1.080 x 175 mm	1.230 x 1.080 x 175 mm
TEMPERATURA	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	10,2 Kw	20,4 Kw	15,3 Kw	30.6 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1.700 W	6 x 1.700 W	3 x 2.550 W	6 x 2.550 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1.700 W	6 x 1.700 W	3 x 2.550 W	6 x 2.550 W
P.V.P	**1.985 €**	**3.325 €**	**2.125 €**	**3.825 €**
MESA / ALTURA	425 €/960 mm	425 €/860 mm	450 €/860-960 mm	450 €/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**450 €**		**560 €**	

SUPREME es un horno versátil que permite cocer pizzas de calidad, preparar asados y también puede emplearse para la cocción de productos de panificación y pastelería.

La característica principal del horno es la posibilidad de utilizar ventilación. Esta peculiaridad ofrece numerosas ventajas como la uniformidad de cocción en el interior de la cámara (el pizzero no debe girar la pizza a mitad de la cocción para obtener la uniformidad) y tiempos de cocción inferiores respecto a los hornos tradicionales.

Cámara de acero inox.

Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.

Alcanza la temperatura deseada en tiempos reducidos con un significativo ahorro energético.

Disponible también con cámara ventilada para una cocción uniforme.

Disponible con vapor (OPCIONAL)

Disponible campana de acero inox, a pedido con juego de Condensación de humos.

SUPREME 6L

NUEVO **HORNOS CON VENTILACIÓN**

El sistema de control de pantalla táctil tiene una interfaz de usuario simplificada y personalizable

VENTILADO
El ventilador lateral aspira el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor supeior especialmente estudiado.

	380 1160 1110	380 1520 1110	380 1520 1470
	4	6	9
	SUPREME 4	**SUPREME 6L**	**SUPREME 9**
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.160 x 1.110 x 380 mm	1.520 x 1.110 x 380 mm	1.520 x 1.470 x 380 mm
DIMENSIONES INT.(LXPXH)	720 x 720 x 180 mm	1.080 x 720 x 180 mm	1080 x 1.080 x 180 mm
TEMPERATURA	50 - 400 °C	50 - 400 °C	50 - 400 °C
Nº PISOS	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	8,3 Kw	12,2 Kw	17,6 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	6 x 750 W	9 x 750 W	9 x 1.100 W
RESISTENCIA INFERIOR	6 x 550 W	9 x 550 W	9 x 800 W
P.V.P	**5.325€**	**5.875 €**	**6.500 €**
CON VAPOR		+1.495	

Puede contener bandejas de 40 x 60 cm.
Se acopla a los hornos Supreme.
Temperatura regulable de 0 a 60 °C.
De acero inoxidable.
De elevada capacidad.

	FERMENTADORA CG 4-44 CG 444	FERMENTADORA CG 6L-66L CG 6L6L6L	FERMENTADORA CG 9-99 CG 999
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.160 x 1.110 x 550/900 mm	1.160 x 1.110 x 550/900 mm	1.520 x 1.470 x 550/900 mm
TEMPERATURA TRABAJO	0 - 60 °C	0 - 60 °C	0 - 60 °C
ALIMENTACIÓN	230 V	230 V	230 V
POTENCIA	2,0 Kw	2,0 Kw	2,0 Kw
CAPACIDAD CARGA	6 bandejas	9 bandejas	15 bandejas
ESPACIO ENTRE BANDEJAS	90 mm	90 mm	90 mm
P.V.P	**3.825 €**	**4.395 €**	**5.200€**

De acero inox.
Acoplable a los hornos Supreme.
Opcional: motor eléctrico.
Opcional: condensación de humos.

	KG 4	KG 6L	KG 9
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	1.160 x 1.290 x 450 mm	1.520 x 1.290 x 450 mm	1.520 x 1.650 x 450 mm
TASA DE FLUJO	290 m^3/h	290 m^3/h	290 m^3/h
PESO NETO	40 Kg	50 Kg	60 Kg
P.V.P	**3.520 €**	**4.125 €**	**4.990 €**
MOTOR ELÉCTRICO OPC	**4.045 €**	**4.650 €**	**5.540 €**
CONDESADOR HUMOS	**+ 2.050 €**		

De acero inox.
Fácil de montar.
Opcional: ruedas.

MODELOS	DIMENS.EXT.(LXPXH)	PESO NETO	P.V.P
SG 4 - 44	1.160 x 1.050 x 880/940 mm	40 kg	**1.025 €**
SG 444	1.160 x 1.050 x 530/590 mm	45 kg	**1.025 €**
SG 6L - 66L	1.520 x 1.050 x 880/940 mm	45 kg	**1.340 €**
SG 6L6L6L	1.520 x 1.050 x 530/590 mm	50 kg	**1.340 €**
SG 9 - 99	1.520 x 1.400 x 880/940 mm	50 kg	**1.630 €**
SG 9 - 9 - 9	1.520 x 1.400 x 530/590 mm	55 kg	**1.630 €**

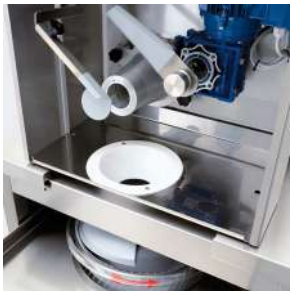
Esta máquina profesional permite dividir y redondear panes de masa para hacer pizza.

Con su tamaño compacto también es ideal para empresas de artesanía y pizzerías.

Es posible introducir hasta 30 kg de masa, no leudada por lo que es posible seleccionar el cono y la campana más adecuados al peso deseado: de esta manera se obtienen porciones correctamente divididas y redondeadas, listas para leudar. ¡La productividad por hora puede llegar a 700 bolas pequeñas!

Las divisoras y boleadoras son equipos innovadores concebidos para una excelente elaboración de masas.

Están hechos en Italia, diseñados para un uso fácil e intuitivo, básicamente diferentes por su solidez constructiva y confiabilidad.



NOVEDAD

DIV-PIZZA 300

- Producción por hora: hasta 700 bolas de 250 gr
- Capacidad: 30 Kg
- Gramaje del amasijo: de 50 a 300 gr
- Concebida para un uso simple e intuitivo

DIV-PIZZA 800

- Producción por hora: hasta 700 bolas de 250 gr
- Capacidad: 30 Kg
- Gramaje del amasijo: de 50 a 3 x 300 gr
- Concebida para un uso simple e intuitivo

BOL-PIZZA 300

- Gramaje del amasijo: de 50 a 300 gr
- Concebida para un uso simple e intuitivo
- Ruedas incluídas

BOL-PIZZA 800

- Gramaje del amasijo: de 50 a 8/900 gr
- Concebida para un uso simple e intuitivo
- Ruedas incluídas

	DIV-PIZZA 300	DIV-PIZZA 800	BOL-PIZZA 300	BOL-PIZZA 800
DIMENS.EXT.(LXPXH)	510 x 530 x 830 mm	510 x 660 x 830 mm	510 x 510 x 750 mm	500 x 650 x 880 mm
CAPACIDAD	30 Kg	30 Kg	-	-
PORCIÓN	50-300 gr	50-3x300 gr	50-300 gr	50-8/900 gr
ALIMENTACIÓN	400 V	400 V	400 V	400 V
POTENCIA	0,93 Kw	0,93 Kw	0,30 Kw	0,30 Kw
PRODUCCIÓN/H	700 (250 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h	-	-
P.V.P	**7.625 €**	**9.125 €**	**4.025 €**	**6.500 €**
P.V.P SOPORTE	+950 €			

Esta máquina profesional permite dividir y redondear panes de masa para hacer pizza.

Con su tamaño compacto también es ideal para empresas de artesanía y pizzerías.

Es posible introducir hasta 30 kg de masa,no leudada por lo que es posible seleccionar el cono y la campana más adecuados al peso deseado: de esta manera se obtienen porciones correctamente divididas y redondeadas, listas para leudar. ¡La productividad por hora puede llegar a 700 bolas pequeñas!

Las divisoras y boleadoras son equipos innovadores concebidos para una excelente elaboración de masas.

Están hechos en Italia, diseñados para un uso fácil e intuitivo, básicamente diferentes por su solidez constructiva y confiabilidad.

	DIV+BOL300	DIV+BOL800
DIMENSIONES EXT.(LXPXH)	660 x 880 x 1550 mm	660 x 880 x 1630 mm
CAPACIDAD	30 Kg	30 Kg
PORCIÓN	50-300 gr	50-8/900 gr
ALIMENTACIÓN	400 V	400 V
POTENCIA	1,30 Kw	1,30 Kw
PRODUCCIÓN/HORA	700 (250 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h | 350 (500 gr-r)/h | 200 (900 gr-r)/h
PVP	**12.375 €**	**16.350 €**

CAMPANAS

Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.

Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

Disponible para modelos:

- PIZZA
- PIZZA Maxi
- PIZZA

- Sin motor.

- Con motor.

- Con condesación

A CONSULTAR

FERMENTADORAS

Temperatura de trabajo:

- 0 - 60 °C.

Potencia: 2 kW.

Con ruedas y puertas de vidrio.

Equipado con contenedor de agua.

Compatible con modelos:

- PIZZA Maxi

- PIZZA

Capacidad de bandejas:

6-12-18 bandejas EN 600x400 (Consultar modelos)

MÁXIMO RESULTADO **EN EL MÍNIMO ESPACIO**

CONSULTAR PRECIOS

HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

Gama completa de hornos de leña. La solución adecuada para cualquier necesidad, de acuerdo con la amplia variedad de ajustes de cocción. Presentan un aislamiento perfecto que mantiene la temperatura constante en la cámara de cocción.

Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.

Son hornos fáciles y rápidos de instalar, ya que no requiere de personal cualificado.

Los componentes del horno están hechos de material refractario con una alta densidad asegurando una alta resistencia térmica.

La estructura es particularmente robusta gracias a la ayuda del metal.

Los hornos garantizan un funcionamiento óptimo gracias a la cúpula y de vitrocerámica compacta, lisa y sin la presencia de burbujas de aire o porosidad.

TIPOS DE COCCIÓN

LEÑA

La pizza cocida en horno de leña tiene ese sabor inconfundible de lo artesanal.

Están diseñados para ofrecer la máxima calidad y funcionalidad y obtener una cocción sublime.

GAS

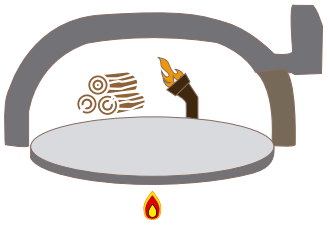
Representan la alternativa ideal para cocinar con leña; ofrecen tiempos de cocción constante con excelentes resultados.

Los quemadores a gas ofrecen las mejores características en términos de rendimiento y reducción de consumo.

COMBINADOS

La perfecta cocción de un horno de pizza. Se combinan cocción con leña y cocción con horno de gas, con la comodidad de poder elegir el tiempo de cocción deseado. Muchos fabricantes de pizza usan gas para precalentar el horno, y seguidamente continúan con la leña para cocinar pizzas.

El uso de quemadores especiales junto con la calidad de los materiales refractarios garantizan un funcionamiento constante y seguro.



BASE FIJA

Leña + Quemador de gas en cámara + Quemador bajo base (OPC)

SINÓNIMO DE CALIDAD

Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.

Prefabricado y compuesto por material refractario vibrado.

Quemador monobloque de material refractario.

Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.

Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.

Preparación para la instalación de quemadores de gas que proporcionan la máxima eficiencia.

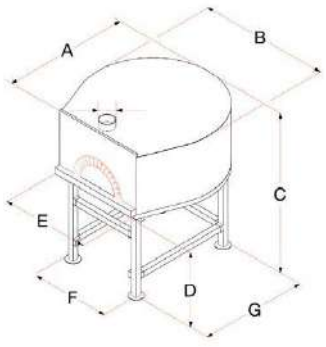
El modelo tradicional de los hornos de cúpula es ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción. El horno se compone de 9 piezas refractarias con espesor de 10 cm, que permite el máximo rendimiento con el menor consumo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	54 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	5-6 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas	14-16 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	1.600 Kg	1.700 Kg	1.800 Kg	1.900 Kg	2.200 Kg

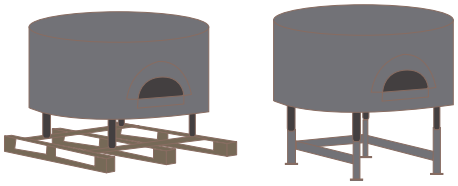
DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
A	155	175	185	200	230
B	150	165	180	195	180
C	200	200	200	200	200
D	120	120	120	120	120
E	110	114	116	137	116
F	98	100	109	115	115
G	105	116	129	149	149



Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES

ESTÁNDAR

CÚPULA

MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

POLIVALENCIA A UN PRECIO MÁS QUE ASEQUIBLE

Gracias a sus ajustadas medidas, los hornos EASY son válidos para todo tipo de cocinas y restaurantes.

Instalación rápida y fácil

Las piedras refractarias utilizadas permiten obtener un consumo muy bajo, mejorando la productividad y asegurando una cocción uniforme

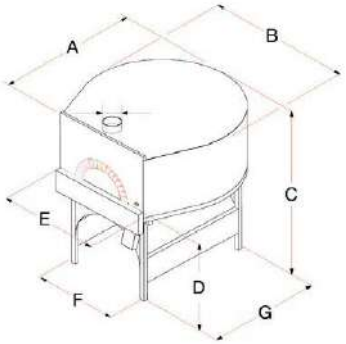
El horno estático Easy ha sido creado para satisfacer las exigencias de quien tiene problemas de espacio y quieren un horno más económico y más compacto. La superficie de cocción y el aislante tienen un espesor inferior al del horno tradicional. Tiene una excelente relación calidad/precio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	46 cm	54/68 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	3-4 pizzas	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-14 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	600 Kg	800 Kg	900 Kg	1.000 Kg	1.300 Kg

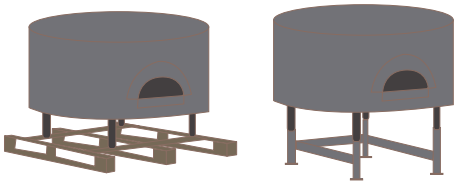
DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
A	117	150	163	177	205
B	104	130	152	172	172
C	190	190	190	190	190
D	120	120	120	120	120
E	92	92	112	112	112
F	70	89	109	94	94
G	88	106	105	135	135



Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES

ESTÁNDAR

CÚPULA

MOSAICO

CONSULTAR PRECIOS

ACABADO ATEMPORAL CON TECNOLOGÍA VANGUARDISTA

Diseñados con componentes extremadamente fiables y seguros que cumplen con las regulaciones y controles más estrictos.

Como marca la tradición, la cocción de la pizza en los hornos Nápoles se hace exclusivamente en hornos de leña, gas o combinado donde alcanzan una temperatura de cocción de 300-400° C, la cual es esencial para conseguir la verdadera pizza napolitana.

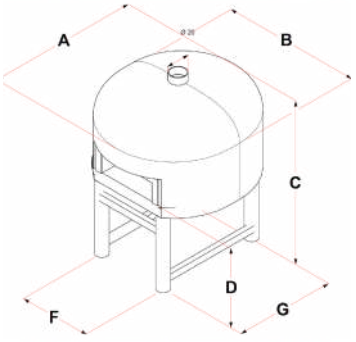
Este horno es ideal para pizzerías que desean mantener la tradición usando una forma estética y atemporal, mientras que al mismo tiempo proporcionan una excelente calidad de horneado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
ALTURA SUPERFICIE COCCIÓN	200/220 cm	200/220 cm	200/220 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	54/68 cm	54/68 cm	54/68 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	800 Kg	1.100 Kg	1.300 Kg	2.000 Kg

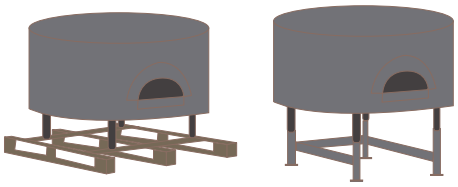
DIMENSIONES EXTERIORES

	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
A	158	150	163	177
B	138	130	152	172
C	200-220	200-220	200-220	200-220
D	100-120	100-120	100-120	100-120
E	81	109	109	115
F	106	106	105	149
G	88	106	105	135



Horno de alto rendimiento, asegurando la mejor cocción gracias a sus materiales de primera calidad.

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES (CONSULTAR)

ESTÁNDAR

MOSAICO

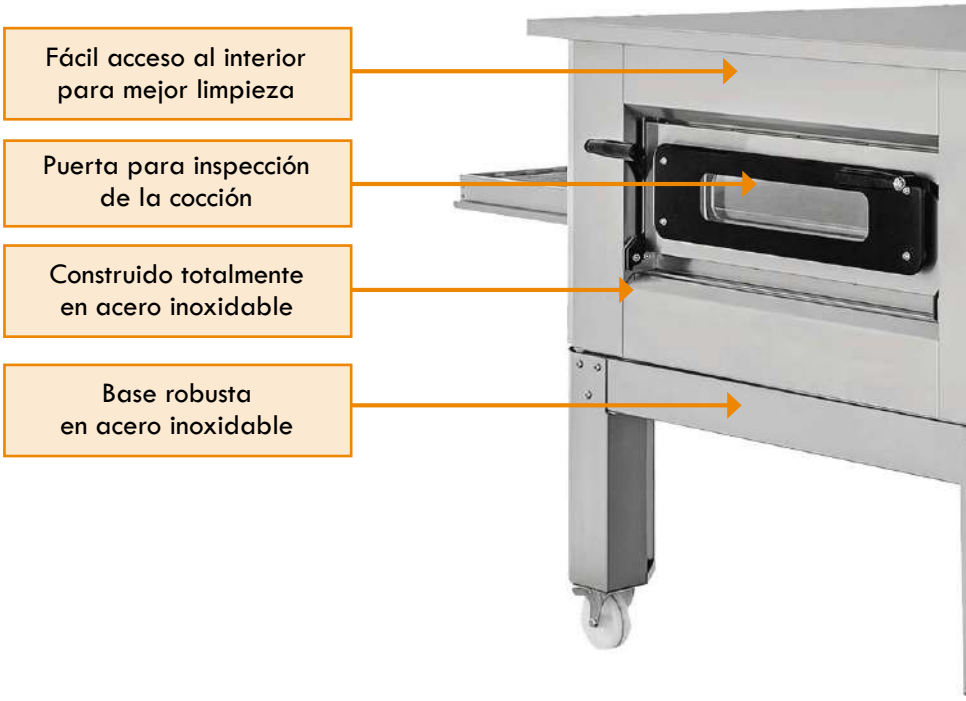
CONSULTAR PRECIOS

Hornos completamente construídos en Italía, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.

Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.

No requiere personal con experiencia durante su uso puesto que es fácil e intuitivo de manejar.

Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electroestáticos.



NO SOLO PARA HACER PIZZAS

Estos hornos son óptimos para cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...

Temperatura exterior no superior a 40ºC

Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento

Cinta transportadora en acero inoxidable

Panel de control digital con 3 programas

El uso del panel de control es sencillo e intuitivo con 3 programas modificables individualmente en:

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

HORNOS TÚNEL

Los hornos túnel de convección están producidos en Italia, lo que es sinónimo de alta calidad en cuanto a construcción y diseño.

MAYOR PRODUCTIVIDAD

Gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.

AHORRO DE ENERGÍA

Del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.

VALORES* RELATIVOS C-40	
Ø PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	43 pizzas/h
32 cm	26 pizzas/h
40 cm	23 pizzas/h

VALORES* RELATIVOS C-50	
Ø PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	86 pizzas/h
32 cm	43 pizzas/h
40 cm	29 pizzas/h
45 cm	26 pizzas/h

NUEVO **HORNOS DE TÚNEL A GAS**

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

- Ahorrar espacio
- Doblar o triplicar la productividad
- Realizar diferentes preparados al mismo tiempo

Opciones de superposición a consultar.

	HTUNEL C-40	HTUNEL C-40 (GAS)
DIMENSIONES EXT. (LXPXH+PATAS)	1.425 x 985 x 450 (+630) mm	1.425 x 1.015 x 450 (+630) mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	400 x 540 x 100 mm	400 x 540 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C	0-350 °C
POTENCIA	7,8 Kw	10,4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 1.500 Kw	-
POTENCIA INFERIOR	2 x 2.200 Kw	-
PESO	101 Kg	140 Kg
P.V.P	6.550 €	6.995 €
MESA SOPORTE	+ 750 €	+ 750 €

	HTUNEL C-50	HTUNEL C-50 (GAS)
DIMENS. EXT. (LXPXH+PATAS)	1.860 x 1.210 x 500 (+530) mm	1.860 x 1.200 x 500 (+530) mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	500 x 750 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C	0-350 °C
POTENCIA	14.2 Kw	20.1 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 2.800 Kw	-
POTENCIA INFERIOR	2 x 4.100 Kw	-
PESO	255 Kg	275 Kg
P.V.P	10.700 €	11.200 €
MESA SOPORTE	Incluída	Incluída

VALORES* RELATIVOS C-65	
Ø Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	137 pizzas/h
32 cm	103 pizzas/h
40 cm	51 pizzas/h
45 cm	40 pizzas/h

VALORES* RELATIVOS C-80	
Ø Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	260 pizzas/h
32 cm	120 pizzas/h
40 cm	86 pizzas/h
45 cm	57 pizzas/h

SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80

700 €

* Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocciòn de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:
- Ahorrar espacio
- Doblar o triplicar la productividad
- Realizar diferentes preparados al mismo tiempo

SBC-40 / SBC-50 / SBC-65 / SBC-80

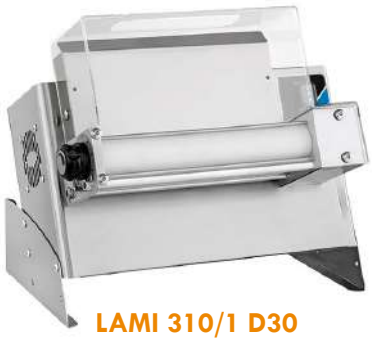
700 €

	HTUNEL C-65	HTUNEL C-65 (GAS)	HTUNEL C-80
DIMENS. EXT. (LXPXH+PATAS)	2.070 x 1.320 x 560 (+ 530) mm	2.070 x 1.375 x 560 (+ 530) mm	2.250 x 1.560 x 600 (+ 530) mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	650 x 1.000 x 100 mm	650 x 1.000 x 100 mm	800 x 1.100 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C	0-350 °C	0-320 °C
POTENCIA	17,4 Kw	22,6 Kw	24,4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 3.600 Kw	-	2 x 6.000 Kw
POTENCIA INFERIOR	2 x 5.400 Kw	-	2 x 6.000 Kw
PESO	284 Kg	304 Kg	411 Kg
P.V.P	**13.725 €**	**14.375 €**	**16.300 €**
MESA SOPORTE	Incluída	Incluída	Incluída

Las laminadoras están diseñadas para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focacias, tortitas, etc.

Funcionan en frío y no alteran las características de la masa.

El grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga (0-4mm).



LAMI 310/1 D30

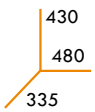
Los modelos **LAMI 310/1 D30 y 310/2 D30** permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm**.

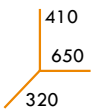
El modelo **LAMI 310/2 D30** no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

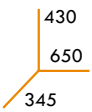
LAMI 310/2 D30

LAMI 500/1 D45

El modelo **LAMI 500/1 D45** permite realizar un **diámetro de pizza** de entre **26 y 45 cm.**







	LAMI 310/1 D30	LAMI 310/2 D30	LAMI 500/1 D45
DIMENS. EXT. (LXPXH)	480 x 335 x 430 mm	650 x 320 x 410 mm	650 x 345 x 430 mm
PESO PASTA	80 - 210 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 14-30 cm	Ø 14-30 cm	Ø 26-45 cm
ALIMENTACIÓN	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
POTENCIA	0,25 Kw - 0,33 HP	0,25 Kw - 0,33 HP	0,25 Kw - 0,33 HP
P.V.P	**815 €**	**910 €**	**950 €**
PEDAL ELÉCTRICO	(incluído)	(incluído)	(incluído)

Laminadoras que permiten ahorrar energía eléctrica y tiempo de trabajo, además de reducir el desgaste de los componentes mecánicos. De esta forma se evitan problemas de extracción de la masa de forma económica y práctica.

Fácil funcionamiento y manipulado de la masa en frío para no alterar las propiedades del producto.

Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.

LAMIDOB 500 D45 + PEDAL

El modelo **LAMIDOB 500 D45** permite formar la masa hasta un **diámetro de 45 cm**.

El corte de la masa es manual.

Con **pedal** para facilitar la manipulación del producto.

PATENTADO

SISTEMA INNOVADOR
TOUCH AND GO

Sensor electrónico que detecta la masa con solo acercarla a la boca de entrada, activando los rodillos automáticamente.

Tiempo ajustable entre 10 y 35 segundos, con la tecla "TIME SET" cortando la masa al finalizar.

LAMIDOB 310 D30 T.GO

	LAMIDOB 310 D30	LAMIDOB 420 D40	LAMIDOB 500 D45 PEDAL	LAMIDOB 310 D30 T.GO	LAIDOB 420 D40 T.GO
	660 / 475 / 375	790 / 585 / 435	715 / 665 / 435	660 / 475 / 375	790 / 585 / 435
DIMENS. EXT. (LXPXH)	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm	665 x 435 x 715 mm	475 x 375 x 660 mm	585 x 435 x 790 mm
PESO PASTA	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 900 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
DIÁMETRO PIZZA	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
ALIMENTACIÓN	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
POT. MOTOR MONOF.	0,25Kw-0,33HP	0,25Kw-0,33HP	0,25Kw-0,33HP	0,25Kw-0,33HP	0,25Kw-0,33HP
P.V.P	**1.095 €**	**1.205 €**	**1.315 €**	**1.175 €**	**1.245 €**
PEDAL ELÉCTRICO (OPC)	60 €	60 €	(incluído)	-	-

SERIE PLANETARIA

Cuba, espátula gancho y batidor en acero inoxidable AISI 304.

Estructura pintada antirrayado.

Cabezal abatible.

Tapa de rejilla en acero.

Herramientas y cuba de rápido desenganche.

Regulador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes.

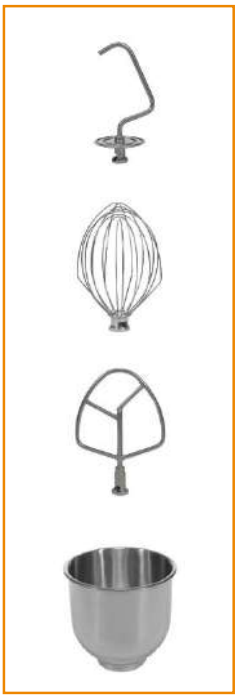
Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

Para pequeñas producciones de masa de pan 800gr max.

PLANETARIA 7

	PLANETARIA 7
DIMENS. (LXPXH)	380x 240 x 405 mm
VOLUMEN CUBA	7.5 L
PESO	15 Kg
VELOCIDAD	0 - 302 rpm
ALIMENTACIÓN	220V-240V
POTENCIA	0.50 Kw
P.V.P	**900 €**

ACCESORIOS INCLUIDOS



SERIE BAT

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la cuba.

La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.

Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

Juego de ruedas (de serie)

BAT 20

SENCILLEZ Y POTENCIA
Los modelos **BAT** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad****

MÁXIMA SEGURIDAD
Si se eleva la rejilla la maquina parará automáticamente. Si la masa está muy dura se bloquea para no forzar el mecanismo.

	BAT 15	BAT 20	BAT 30	BAT 40
DIMENS. (LXPXH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 820 x 850 mm
PESO PASTA	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
CAPACIDAD	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
MASA POR HORA	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
DIÁMETRO CUBA	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
ALIMENTACIÓN	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
POTENCIA(MON/TRIF)	0,75Kw - 1HP	0,75Kw - 1HP	1,1Kw - 1.5HP	1,1Kw - 1.5HP
P.V.P-MONOF.	**1.290 €**	**1.345 €**	**1.625 €**	**1.825 €**
P.V.P-TRIF.	**1.290 €**	**1.345 €**	**1.625 €**	**1.825 €**
+2 VELOC. (TRIF)	**+ 325 €** **			

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos.
La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.
El cabezal es abatible y la cuba extráible para facilitar la manipulación de la masa.
Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.
Juego de ruedas (de serie)

BAT-UP 30

SENCILLEZ Y POTENCIA

Los modelos **BAT-UP** están equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad****

	BAT-UP 15	BAT-UP 20	BAT-UP 30	BAT-UP 40
DIMENS. (LXPXH)	390x 670 x 735 mm	390 x 670 x 735 mm	435 x 750 x 810 mm	480 x 815 x 850 mm
PESO PASTA	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
CAPACIDAD	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
MASA POR HORA	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
DIÁMETRO CUBA	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
ALIMENTACIÓN	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
POTENCIA (MON/TRIF)	0,75Kw - 1HP	0,75Kw - 1HP	1,1Kw - 1,5HP	1,1Kw - 1,5HP
P.V.P-MONOF.	**1.695 €**	**1.780 €**	**2.100 €**	**2.200 €**
P.V.P-TRIF.	**1.695 €**	**1.780 €**	**2.100 €**	**2.200€**
+2 VELOC. (TRIF)	**+ 325 €** **			

FÁCIL, DESDE OTRO PUNTO DE VISTA

La línea de hornos CHEFLUX garantizan una perfecta uniformidad de cocción en todo tipo de ambientes y condiciones de carga. Cocinar con estos hornos es sencillo e intuitivo.

PANEL DE CONTROL

1 · LED testigo de encendido
2 · LED testigo de termostato
3 · Selector tiempo de cocción
4 · Selector temperatura de cocción
5 · Selector vapor en cámara
6 · Selector velocidad de ventilación

COCINAR AL VAPOR CON **STEAM.PLUS**

La entrada de humedad durante el proceso de cocción permite transferir el calor en manera rápida a los alimentos que se encuentran en el horno, reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso.

La tecnología STEAM.Plus de UNOX permite la producción de humedad instantánea en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 48 °C hasta los 260 °C, obteniendo lo mejor de cada producto.

DISTRIBUCIÓN HOMOGÉNEA DEL CALOR CON **AIR.PLUS**

La inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran la distribución uniforme del calor, reduciendo los tiempos de cocción.

Permite elegir entre dos velocidades de ventilación para modular el flujo de aire en función de la tipología de cocción que necesita el producto.

LA EXALTACIÓN DEL PRODUCTO CON **DRY.PLUS**

La expulsión de la humedad se realiza en modo rápido y eficaz, logrando de esta manera que los sabores de los platos ofrezcan un resultado siempre a la altura de las expectativas.

Al finalizar la cocción, los alimentos tienen una coloración externa homogénea.

La integridad y la consistencia del resultado se mantienen haciendo que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse realizado el ciclo de cocción.

■ De serie □ Opcional — No disponible

MODALIDADES DE COCCIÓN	
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■ ■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C	■ ■
Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C	■ ■
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	
Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro	■ ■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de los flujos de aire	■ ■
CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN	
Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■ ■
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de vapor	■ ■
QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES - SOLO HORNOS GAS	
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31	— ■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	— ■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	— ■
FUNCIONES AUXILIARES	
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■ ■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■ ■
Funcionamiento constante «INF»	■ ■
PUERTA PATENTADA	
Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes	■ ■
Puerta reversible incluso después de la instalación (excluídos modelos 20 GN 2/1, 20 GN 1/1)	■ ■
Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°	■ ■
DETALLES TÉCNICOS	
Cámara de acero inoxidable AISI 304 alta resistencia con esquinas redondeadas para mejor higiene y limpieza	■ ■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■ ■
Perno manija de fibra de carbono de larga duración	■ ■
Cristal interior de la puerta móvil para una limpieza fácil	■ ■
Soportes de bandejas en lámina plegada en C	■ ■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■ ■
Limitador de temperatura de seguridad	■ ■

Más vídeos explicativos de Unox en YouTube **bit.ly/VideosUnox**

La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

Los hornos combinados analógicos CHEFLUX™ están diseñados para los profesionales de todo el mundo, que necesitan un horno muy productivo.

Es la perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie.

20 GN 2/1	XV - 4093
DIMENSIONES (LXPXH)	913 x 1.237 x 1.863 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	66 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	46,7 kW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	380-415V 3N~
P.V.P	15.000 €

20 GN 1/1	XV - 1093
DIMENSIONES (LXPXH)	913 x 997 x 1.863 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	66 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	29,7 KW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	380-415V 3N~220-240V 3~
P.V.P	10.750 €

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

Carro portabandejas
Para modelo: XV 4093
Capacidad: 20 GN2/1
Distancia: 66mm
Di mensiones: 743x783x1717 mm
Peso: 72 Kg
Art.: XCV 4001 - 2.050 €
Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€

Carro portabandejas
Para modelo: XV 1093
Capacidad: 20 GN1/1
Distancia: 66mm
Dimensiones: 743x564x1700 mm
Peso: 25 Kg
Art.: XCV 1001 - 1.805 €
Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€

Carro portaplatos
Para modelo: XV 4093
Capacidad: 102 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 mm
Art.: XCP 4001 - 2.650 €

Carro portaplatos
Para modelo: XV 1093
Capacidad: 51 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 mm
Art.: XCP 1001 - 2.100 €

Manta térmica
Para modelos:
XCV 4001- XCP 4001
Art.: XCP 140- 1.190 €

Manta térmica
Para modelos:
XCV 1001- XCP 1001
Art.: XCP 030 - 795 €

XV-893

1464
932
860
882

12 GN 1/1	XV - 893	XV - 813 G
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1.464 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	15,8 KW	1 KW
POT. GAS NOMINAL	-	20 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
P.V.P	**5.250 €**	**6.590 €**

XV-593

1144
930
860
882

7 GN 1/1	XV - 593	XV - 513 G
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 930 mm	860 x 882 x 1.144 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	10,5 KW	0,7 kW
POT. GAS NOMINAL	-	17,5 kW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
P.V.P	**3.600 €**	**4.760 €**

XV-393

772
750
773

5 GN 1/1	XV - 393
DIMENSIONES (LXPXH)	750 x 773 x 772 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	7,1 KW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
P.V.P	**2.700 €**

ACCESORIOS UNOX

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.

Armario Neutro
Para modelos: XV893/593/813G/513G
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 WxDxH)mm)

Art.: XR 260 - 1.855 €

Soporte abierto alto
Para modelos: XV893/593/813G/513G
Dimensiones: 842x665x692 WxDxH(mm)

Art.: XR 168 - 515 €

Kit soportes laterales para stand
Para modelos: XR 168
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 60 mm

Art.: XR 727 - 145 €

Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para modelos: XR 260/XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 con freno - 2 son freno
Art.: XUC010 - 270 €

Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón (excluídos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)

Art.: XUC001 - 210 €

Armario Neutro
Para modelo: XV393
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 750x556x676(WxDxH)mm

Art.: XR 218 - 1.590 €

Soporte abierto alto
Dimensiones: 732x546x692 mm
Para modelo: XV393

Art.: XR 118 - 455 €

Kit soportes laterales
Para modelo: XR 118
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 60 mm

Art.: XR 717 - 145 €

Kit ducha
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)

Art.: XC208-SR - 195 €

Spray&rinse
Detergente spray para hornos CHEFLUX™, 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.

Art.: DB1044 - 105 €

BAKERLUX SHOP.Pro™ NUEVO

BAKERLUX SHOP.Pro™

Diseño moderno y rendimiento único

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos realizada para hornear productos de pastelería y panadería congelados en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados. Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso.

Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. Están diseñados para garantizar el mejor rendimientos en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.

Las versiones de 10, 6, 4 y 3 bandejas 600x400 son un punto de referencia para producciones de grades cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460x330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión GO son auténticos hornos de convección.

Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad.

GO

PARÁMETROS CONFIGURABLES	UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE	FUNCIONES RÁPIDAS
3 PASOS DE COCCIÓN	ADAPTATIVE.COOKING	99 PROGRAMAS
TIEMPO 0-inf	AUTO.SOFT	CONTROL FERMENTADORA
TEMPERATURA 50-260°	SMART.PREHEATING	WI-FI & LAN
HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%	AUTO.MATIC	MULTI.TIME
TURBINA 2 VELOCIDADES	DATA DRIVEN COOKING	COCCIONES AUTOMÁTICAS

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre.

LED

PARÁMETROS CONFIGURABLES	UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE	FUNCIONES RÁPIDAS
3 PASOS DE COCCIÓN	ADAPTATIVE.COOKING	99 PROGRAMAS
TIEMPO 0-inf	AUTO.SOFT	CONTROL FERMENTADORA
TEMPERATURA 50-260°	SMART.PREHEATING	WI-FI & LAN
HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%	AUTO.MATIC	MULTI.TIME
TURBINA 2 VELOCIDADES	DATA DRIVEN COOKING	COCCIONES AUTOMÁTICAS

	LED	GO
10 600x400	XEFT-10EU-ELRV	XEFT-10EU-EGRN
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 829 x 952 mm	800 x 829 x 952 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	15,5 kW	15,5 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	400V-3N	400V~3N
P.V.P	5.310 €	4.820 €

CAMILLA

	LED	GO
6 600x400	XEFT-06EU-ELRV	XEFT-06EU-EGRN
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 829 x 682 mm	800 x 829 x 682 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	10,3 kW	10,3 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	400V-3N	400V~3N
P.V.P	3.785 €	3.420 €

VITTORIA

BANDEJA 600x400

FERMENTADORA
Capacidad: 8 600x400
Dist. entre bandejas:70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750
Peso: 37 kg

Art. XEKPT-08EU-C - 1.415 €

STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 10 kg

Art. XEKRT-08EU-H - 550 €

STAND COLOCACIÓN AL SUELO
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x150
Peso: 4 kg

Art. XEKRT-00EF-F - 230 €

KIT PATAS PARA HORNOS Y STAND
Para la colocación de los hornos
Kit completo 4 patas

Art.: XUC035 - 135 €

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR
Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc: 0,2 kW.
Diám. salida humos: 121 mm
Cap. mín: 550 m^3/h - Cap.máx: 750 m^3h

Art.: XEKHT-HCEU - 1.405 €

CONDENSADOR DE VAPOR
Voltaje: 230V~1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Peso: 7 Kg

Art.: XEKCT-HCEH-M - 610 €

KIT DE SUPERPOSICIÓN
Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos sobrepuestos

Art.: XWKQT-00EF-E - 350 €

KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE MESA
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 021 - 295 €

KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE MESA
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 024 - 260 €

KIT TIMBRE
Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción

Art.: XEC015 - 85 €

SPRAY&RINSE
Detergente spray para hornos CHEFLUX™. 1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.

Art.: DB1044 - 105 €

FERMENTADORA
Capacidad: 10 600x400
Dist. entre bandejas: 70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886
Peso: 42 kg

Art. XEKPT-10EU-C - 1.540 €

STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg

Art. XEKRT-06EU-M - 525 €

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Para modelos: XEKPT-08EU-C // XEKPT-10EU-C Peso: 4 kg

Art. XUC012- 270 €

KIT PATAS PARA FERMENTADORA
Para la colocación de la fermentadora.
Kit completo 4 patas regulables

Art.: XUC045 - 135 €

CAMPANA WATERLESS
Frecuencia: 50/60 Hz
Voltaje: 230V~1N
Pot. eléc: 0,08 kW.
Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205

Art.: XEKHT-ACEU - 1.350 €

KIT DE SUPERPOSICIÓN
Incluye todas las partes necesarias para la sobreposición de los modelos XEFT-04EUELDV/EGDN

Art.: XWKQT-04EF-E - 350 €

KIT BIDÓN PARA HORNO/S COLOCADOS SOBRE STAND
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 023 - 200 €

KIT BOMBA
En caso de solución MAXI.link es necesario XHC016 para cada horno/fermentadora instalados en columna

Art.: XHC 016 - 135 €

UNOX PURE
Cartucho sistema de filtración

Art.: XHC 004 - 220 €

UNOX PURE
Sistema de filtración

Art.: XHC003 - 330 €

KIT DUCHA
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)

Art.: XC208-SR - 195 €

UNIFORMIDAD DE HORNEADO

La línea de hornos BAKERLUX son la perfecta combinación entre capacidad máxima y eficiencia en menos de un metro cuadrado. Desarrollados por UNOX para optimizar los resultados de los procesos de horneado más comunes y simples.

ACCESORIOS UNOX

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.

BANDEJA 600x400

LED GO

4 600x400	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-10EU-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	6,9 kW	6,9 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	400V-3N	400V~3N
P.V.P	2.500 €	2.260 €

ROSSELLA

LED GO

3 600x400	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-03EU-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	3,5 kW	3,5 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	230V~1N	230V~1N
P.V.P	1.950 €	1.830 €

ELENA

ACCESORIOS BANDEJA 600x400

FERMENTADORA
Capacidad: 8 600x400
Dist. entre bandejas:70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750
Peso: 37 kg

Art. XEKPT-08EU-C - 1.415 €

FERMENTADORA
Capacidad: 10 600x400
Dist. entre bandejas: 70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x886
Peso: 42 kg

Art. XEKPT-10EU-C - 1.540 €

STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 10 kg

Art. XEKRT-08EU-H - 550 €

STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg

Art. XEKRT-06EU-M - 525 €

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR
Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc: 0,2 kW.
Diám. salida humos: 121 mm
Cap. mín: 550 m^3/h - Cap.máx: 750 m^3h

Art. XEKHT-HCEU - 1.405 €

CAMPANA WATERLESS
Frecuencia: 50/60 Hz
Voltaje: 230V~1N
Pot. eléc: 0,08 kW.
Dimensiones WxDxH (mm): 800x863x205

Art. XEKHT-ACEU - 1.350 €

BANDEJA 460x330

LED GO

4 460x330	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-04HS-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 669 x 500 mm	600 x 669 x 500 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	3,5 kW	3,5 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	230V~1N	230V~1N
P.V.P	**1.525 €**	**1.320 €**

ARIANNA

LED GO

3 460x330	XEFT-03HS-ELDV	XEFT-03HS-EGDN
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 425 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	3 kW	3 kW
POT. GAS NOMINAL	-	-
VOLTAJE	230V~1N	230V~1N
P.V.P	**1.365 €**	**1.220 €**

STEFANIA

ACCESORIOS BANDEJA 460x330

FERMENTADORA
Capacidad: 8 460x330
Dist. entre bandejas: 70mm
Voltaje 220-240V~1PH+N+PE
- Frec.: 50/60 Hz Pot. eléc.: 1,2Kw
- Temp. máx.: 50°C
Dimensiones WxDxH (mm): 800x792x750
Peso: 22 kg

Art. XEKPT-08HS-C - 1.135 €

KIT DUCHA
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)

Art.: XC208-SR - 195 €

STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES
Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 9 kg
Art. XEKRT-08HS-H - 515 €

STAND INTERMEDIO CON SOPORTES LATERALES
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg
Art. XWKRT-06HS-M - 495 €

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR
Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc: 0,2 kW.
Diám. salida humos: 121 mm
Cap. mín: 550 m^3/h - Cap.máx: 750 m^3h
Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x276

Art. XEKHT-HCHS - 1.255 €

CAMPANA WATERLESS
Frecuencia: 50/60 Hz
Voltaje: 230V~1N
Pot. eléc: 0,08 kW.
Dimensiones WxDxH (mm): 600x731x205

Art. XEKHT-ACHS - 1.175 €

PANEL DE CONTROL

1 · LED testigo de encendido
2 · LED testigo de termostato
3 · Selector tiempo de cocción
4 · Selector temperatura de cocción
5 · Selector vapor en cámara
6 · Selector velocidad de ventilación

XB-1083

16 600x400	XB - 1083
DIMENSIONES (LXPXH)	913 x 997 x 1.863 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	80 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	29,7 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
P.V.P	**10.735 €**

XB-893

10 600x400	XB - 893	XB - 813
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 1.252 mm	860 x 882 x 1.465 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	80 mm	80 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	15,8 KW	1 KW
POT. GAS NOMINAL	-	20 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~	230V-1N
P.V.P	**5.250 €**	**6.590 €**

XB-693

6 600x400	XB - 693	XB - 613
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1.144 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	80 mm	80 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	10,5 KW	0,7 KW
POT. GAS NOMINAL	-	17,5 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~	230V-1N
P.V.P	**3.600 €**	**4.760 €**

ACCESORIOS BANDEJA 600x400

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V-1N
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 2.4 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 862x890x805 mm
Art.: XL 413 - 2.015 €

ARMARIO NEUTRO
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 mm
Peso: 25 Kg
Art.: XR 258 - 1.855 €

KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón
Art.: XUC001 - 210 €

SOPORTE ABIERTO ALTO
Dimensiones: 842x665x692 mm
Peso: 11 Kg
Art.: XR 168 - 515 €

KIT DUCHA
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)
Art.: XC208-SR - 195 €

KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND
Para modelos: XR 168
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 60 mm
Peso: 3 Kg
Art.: XR 727 - 150 €

SPRAY&RINSE
Detergente spray para hornos CHEFLUX™
1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.
Art.: DB1044 - 105 €

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Para modelos: XL 415/XL 413/ XLXR 258/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 con freno - 2 son freno
Art.: XUC010 - 270 €

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL MANUAL
Voltaje: 230 V-1N
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 2.4 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 866x950x1879 mm
Art.: XL 1003 - 3.965 €

CARRO PORTABANDEJAS
Para modelos: XB 1083 / XL1003
Capacidad: 16 600x400
Distancia: 80 mm
Dimensiones: 730x555x1790 mm
Art.: XCB 1.001 - 1.710 €

Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:120€

HORNEADO SIEMPRE PERFECTO

Hornos compactos de alta calidad, con un diseño sencillo y original, que se adaptan a cada tipo de cocción. AIR.PLUS. Uniformidad de cocción sin concesiones. La inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran la distribución uniforme del calor, reduciendo los tiempos de cocción. Los hornos Rossella incorporan un pulsador de humedad.

ANNA XF-023

DOMENICA XF-043

ELENA XFT-183

	ANNA XF-023	DOMENICA XF-043	ELENA XFT-183	ROSSELLA XFT-193	ROSELLA XFT-197 (LATERAL)
LÍNEA	LINEMICRO	LINEMICRO	LINEMISS	LINEMISS	LINEMISS
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 587 x 472 mm	800 x 706 x 472 mm	800 x 774 x 429 mm	800 x 774 x 509 mm	800 x 774 x 509 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
CAPACIDAD	4 460x330	4 600x400	3 600x400	4 600x400	4 600x400
DOTACIÓN	4	2	2	2	2
INVERSIÓN GIRO	No	Sí	Sí	Sí	Sí
Nº VENTILADORES	1	1	1	2	2
HUMEDAD	No	No	Sí	Sí	Sí
MICRO PUERTA	No	Sí	Sí	Sí	Sí
APERTURA LATERAL	No	No	No	No	Sí
POTENCIA ELÉCTRICA	3 KW	3,2/5,3 KW	3,3 KW	6,5 KW	6,5 KW
TENSIÓN	230V-1N	230V-1N/ 400V-3N	230V-1N	230V-1N/ 400V-3N	230V-1N/ 400V-3N
P.V.P	745 €	1.325 €	1.395 €	1.750 €	1.900 € *

ROSSELLA XFT-193

ROSSELLA XFT-197

* PUERTA INTERCAMBIABLE BISAGRA DERECHA - 1.990 €

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Para modelos: XLT195/XLT193/XR190/ XLT135/XLT133/XR130
Art.: XR 623 - 185 €

KIT COMPLETO DE INSTALACIÓN HORNOS APILADOS
Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/ XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183
Art.: XC 646 - 260 €

CONDENSADOR DE VAPOR
Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 8 kW
Dimensiones: 340x235x170 mm
Art.: XC 114 - 460 €

KIT ADAPTACIÓN SOPORTES LATERALES
Para modelos: XFT199/XFT197/XFT195/XFT190/ XFT193/XFT188/XFT185/XFT180/XFT183
De 600x400 a GN 1/1
Art.: XC 630 - 70 €

SOLO PARA LINEMISS

CÁMARA DE FERMENTACIÓN C/ CONTROL DE HUMEDAD
Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197
Capacidad: 8 600x400
Distancia: 70 mm
Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 1,2 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 800x713x757 mm
Art.: XLT 193 - 1.320 €

SOPORTA ABIERTO ALTO CON GUÍAS
Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197
Capacidad: 8 600x400
Distancia: 70 mm
Dimensiones: 798x599x782 mm
Peso: 13 Kg
Art.: XR 190 - 495 €

BAKING ESSENTIALS 600x400

BAKE
Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja
Art.: TG 410 - 36 €

BLACK BAKE
Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación.Venta en pareja
Art.: TG 430 - 50 €

FAKIRO™
Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia
Art.: TG 440 - 157 €

BAGUETTE.GRID
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: GRP 410 - 35 €

BAGUETTE
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: TG 445 - 55 €

COOKING ESSENTIALS 600x400

POLLO
Parrilla INOX para cocer 10 hornos a la parrilla
Art.: GRP 430 - 185 €

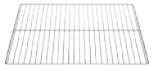
POLLO.GRILL
Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diabla
Art.: GRP 425 - 135 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 600x400

BANDEJA ALUMINIO
Perfil de 15mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 405 - 31 €

BANDEJA INOX
Perfil de 20mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 450 - 87 €

BANDEJA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE
Ideal para croissants, pasta frolla
Art.: TG 460 - 46 €



PARILLA LISA CROMADA
600x400mm
Art.: GRP 405 - 25 €

BAKING ESSENTIALS 460x330

BAKE
Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja
Art.: TG 310 - 23 €

BLACK BAKE
Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación.Venta en pareja
Art.: TG 330 - 35 €

FAKIRO™
Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia
Art.: TG 335 - 95 €

BAGUETTE.GRID
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: GRP 310 - 31 €

NO.FRY
Parrilla INOX para patatas fritas
Art.: GRP 350 - 70 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 460x330

BANDEJA ALUMINIO LISA
Perfil de 15mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 305 - 18 €

BANDEJA ESMALTADA
Perfil de 20mm de altura
Art.: TG 350 - 45 €

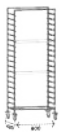
PARRILLA LISA CROMADA
Art.: GRP 305 - 20 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 342x242

BANDEJA ALUMINIO LISA
Art.: TG 205 - 18 €

PARILLA LISA CROMADA
Art.: GRP 205 - 18 €

ACCESORIOS PARA BANDEJAS



CARRO PORTABANDEJAS
Capacidad: 18 600x400
Dist. entre bandejas: 80 mm
Dimensiones: 526x695x1700
Art.: XTB0005 - 1.065 €

PASTELERÍA
PANADERÍA

PLANETARIA

AMASADORA

ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA

PRODUCTIVIDAD EN ESTADO PURO

Elemento imprescindible para incrementar la productividad que no puede faltar entre la maquinaria de un buen panadero, pastelero o pizzero.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estructura de acero pintado.

Cuba de acero inoxidable.

Proteción de cuba en plástico transparente (ABS).

La línea de batidoras SMART ha sido creada para elaborar masas de pastelería, pan y pizza.

Cada batidora dispone de cuba de acero inoxidable, una pala batidora, una espátula y un gancho de espiral.

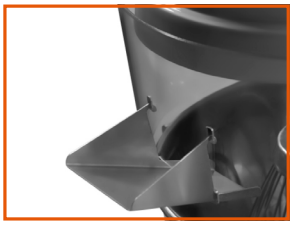
A diferencia de los modelos más pequeños, las batidoras SMART 40/60 disponen de una palanca para subir y bajar la cuba, y de una robusta protección de plástico transparente ABS, que permite controlar la masa durante todas sus fase y agilizar la posterior limpieza y desinfección de la batidora.

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

SM 12-20

SMART 40 FV

SMART 60 L3V



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla

Palanca para elevar cuba en modelo SMART 60

	SM 12	SM 20	SMART 30 FV	SMART 40 LVS	SMART 60 L3V
DIMENS. (LXPXH)	520x 430 x 660 mm	500 x 550 x 800 mm	680x730x1320 mm	680x 730 x1320 mm	750x960 x 1440 mm
PESO NETO	46 Kg	56 Kg	170 Kg	173 Kg	233 Kg
CAP. CUBA	12 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg	60 Kg
VELOCIDAD	Variable	Variable	Variable	Variable	3 velocidades
ALIMENTACIÓN	230V~1N	230V~1N	400V~3N	400V~3N	400V~3N
POTENCIA	0,37 Kw	0,55 Kw	1,1 kW	1,1 kW	0,6/1,1/1,5 kW
P.V.P	**3.150 €**	**3.850 €**	**6.800 €**	**7.400 €**	**9.600 €**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura de acero pintado sobre ruedas.

Cuba FIJA de acero inoxidable.

Proteción de cuba en plástico ABS y acero.

Engranajes fabricados en material tecnopolímero (sin aceite) en la gama TWINTECH.

Motor autoblocante de dos velocidades.

Dos temporizadores incluidos de serie en la gama TWINTECH.

Número de revoluciones por minuto:

- Primera velocidad: 40 rpm

-Segunda velocidad: 60 rpm

Las amasadoras con brazo de inmersión son máquinas que garantizan una elevada calidad del producto acabado debido al movimiento de los dos brazos, los cuales oxigenan la masa y reducen al mínimo el sobrecalentamiento de la misma.

Disponen de un sistema de funcionamiento tradicional con motor autoblocante de dos velocidades y están disponibles para capacidades de masa que oscilan entre los 40 y los 150 Kg.

Todas equipan con estructura de acero pintado, cuba fija, brazos de acero inoxidable y protección de cuba en plástico ABS.

TUFF 110

TWINTECH 45 T

Brazo de inmersión en acero INOX (30 T)

Brazo de inmersión ajustable y parte superior en hierro fundido (45 T - 55 T)

	TUFF 95	TUFF 110	TWINTECH 60	TWINTECH 30 T	TWINTECH 45 T	TWINTECH 55 T
DIMENS. (LXPXH)	810x1070x1640 mm	810x1070x1670 mm	690x870x1420 mm	660x760x1230 mm	690x870x1330 mm	690x880x1400 mm
PESO NETO	489 Kg	490 Kg	272 Kg	235 Kg	265 Kg	272 Kg
CAPACIDAD MASA	100 Kg	110 Kg	60 Kg	33 Kg	46 Kg	57 Kg
VOLUMEN CUBA	145 litros	157 litros	95 litros	47 litros	67 litros	81 litros
DIÁMETRO CUBA	680 mm	680 mm	550 mm	452 mm	540 mm	550 mm
PROF. CUBA	400 mm	430 mm	392 mm	302 mm	292 mm	342 mm
VELOCIDAD	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
ALIMENTACIÓN	400V~3N	400V~3N	400V~3N	400V~3N	400V~3N	400V~3N
POTENCIA	2 Kw / 3,2 Kw	2 Kw / 3,2 Kw	1,5 Kw / 2,2 Kw	1,1 Kw / 1,6 Kw	1,1 Kw / 1,6 Kw	1,1 Kw / 1,6 Kw
P.V.P	**16.875 €**	**17.500 €**	**10.975 €**	**8.300 €**	**9.575 €**	**10.975 €**

CON HIDRATACIÓN EUROPA 55% MÍN.

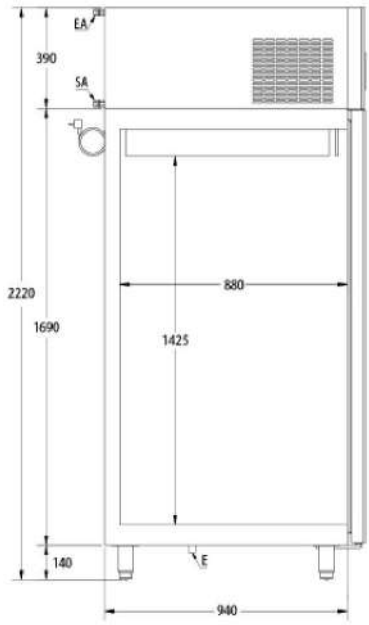
ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA

Este armario trae a la panadería la tecnología más moderna, para garantizar la conservación automática de la masa, su reposo y fermentación. Los controles intuitivos se basan en un potente microprocesador que gestiona la temperatura (refrigeración y calefacción), humedad y flujo de aire para alcanzar la excelencia en la apariencia de pan, la textura, la corteza y la consistencia, así como en pastelería y otras variantes de masa.

TEMPORIZADOR PROGRAMABLE: permite a los panaderos mejorar no sólo la calidad del producto, sino también la programación de producción 24h al día, 7 días a la semana. El producto final es mejor porque se permite el reposo de la masa durante más tiempo entre la mezcla y la fermentación, mientras que la programación mejora la calidad de vida del panadero y reduce los costos ya que no hay necesidad de pagar horas de trabajo nocturno.

MODELO C1

PANEL DE CONTROL VISUAL E INTUITIVO



EA-ENTRADA DE AGUA
SA-SALIDA DE AGUA
E-TUBO DE DESAGÜE

LA MEJOR OPCIÓN PARA ELABORACIONES ARTESANAS

El armario de fermentación controlada es **ideal para productos artesanales de panadería y pastelería.**

Gracias a sus características es la solución perfecta para fermentaciones de larga duración con nivel alto de humedad.

Los orificios laterales de aire garantiza la uniformidad del producto en todos los niveles.

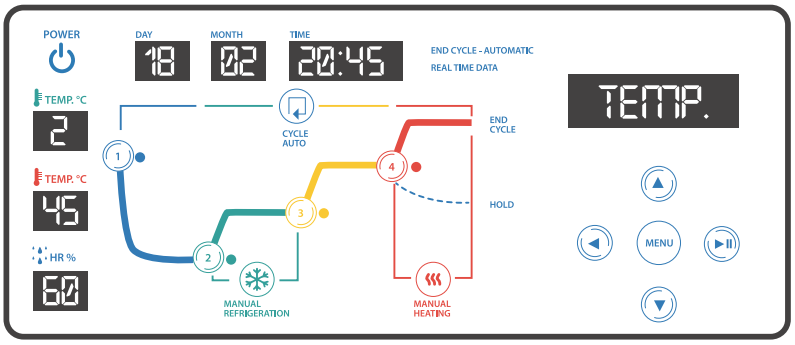
- **Aislamiento en poliuretano** a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global) inyectado a alta presión, densidad 43 Kg/m3.

- **Pies ajustables** en acero inoxidable para una nivelación exacta.

- **Flujo de aire indirecto:** las aperturas laterales dobles restringen el flujo de aire, evitan la deshidratación de la masa y los cambios en la levadura de la masa durante la noche.

- **Humedad:** el humidificador se activa en la fase 3 y 4. En la fase 4 la acción se refuerza con un flujo de aire pulsado (intermitente) para mantener una alta humedad relativa.

CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE

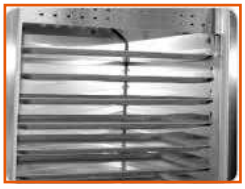


FASE	DESCRIPCIÓN	TEMP. FUNCIONAMIENTO	HUMEDAD RELATIVA
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80 %

	C1
DIMENSIONES (LXPXH)	830 x 1.025 x 2.260 mm
CAPACIDAD 600 X 800	20
CAPACIDAD 600 X 400	40
RANGO FUNCIONAMIENTO	-20 °C a +40 °C
ALIMENTACIÓN	220-240 V/50Hz
POT. ABSORBIDA	1.850 W - 8.0 A
POT. FRIGORÍFICA (-10°C...+45°C)	453 W
AISLAMIENTO	80 mm
CLASE CLLIMÁTICA ISO	4
REFRIGERANTE	R425A/2140 - 450 g
P.V.P	**6.990 €**

Apertura lateral para flujo de aire indirecto

Cantos preformados recortados a 135°.


Interior: 20 niveles para bandejas 600x800 mm

Puerta de cierre automático y bloqueo a 100°

Juntas magnéticas de fácil sustitución

Vitrinas

Abatidores

Abatidor/congelador

Armario Maduración

Con control de humedad

Mini-Cámara multiusos positiva

Mini-Cámara negativa/positiva

Mesa gn dos temperaturas

Cámara para basura

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Fabricada en acero inoxidable AISI- 304.

Doble iluminación led.

Puertas correderas de metracrilato.

Disponible en 3-4-5 cubetas GN 1/1.

Serpentil en base y laterales.

Temperatura de trabajo 1ºC/5ºC.

Preparada para utilizarla con agua.

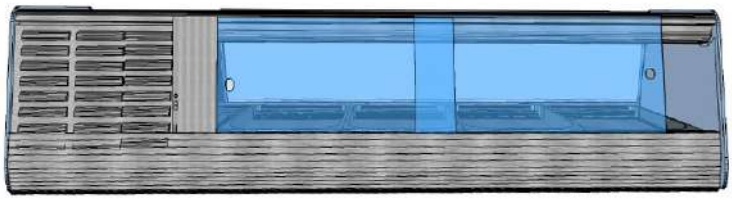
Desagüe incorporado.

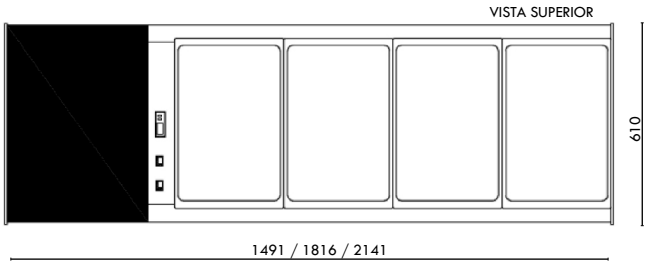
Serpentín en fondo y lateral.

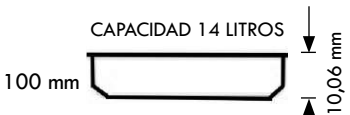
Cuba hermética para poder utilizar con agua asegurando uniformidad de temperatura.

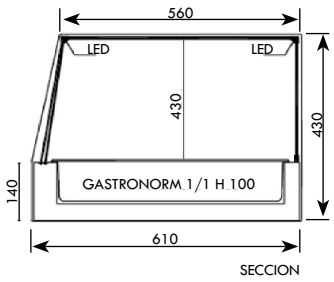
Opcional: unidad frigorífica a distancia.

Grupo incorporación cubetas GN 1/1 h100









	FRGN 11-3	FRGN 11-4	FRGN 11-5
DIMENSIONES (LXPXH)	1491 x 610 x 430 mm	1816 x 610 x 430 mm	2141 x 610 x 430 mm
CUBETAS	3	4	5
P.V.P	**1.440 €**	**1.590 €**	**1.850 €**

*Normas CE, fabricado en Europa

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Fabricada en acero inoxidable AISI- 304.

Doble iluminación led en zona caliente.

Puertas correderas de metracrilato.

Disponible en 3-4-5 cubetas GN 1/1.

Resistencia de calor en acero inoxidable de 10 mm.

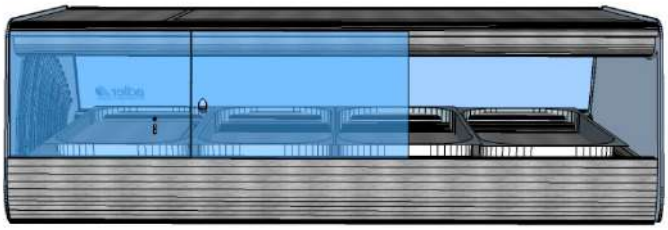
Temperatura de trabajo 20°C / 90°C.

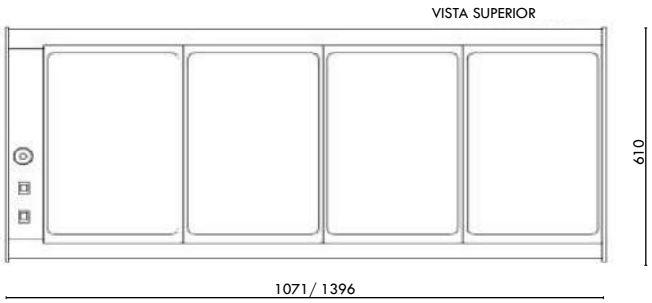
Preparada para utilizarla en baño maria.

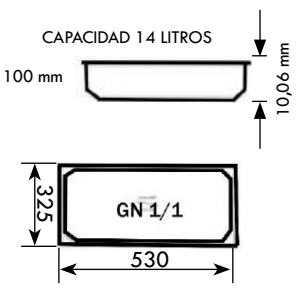
Desagüe incorporado.

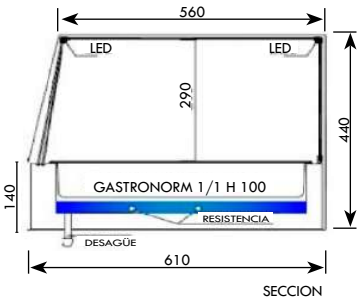
Cuba hermética para poder utilizar con agua asegurando uniformidad de temperatura.

Cubetas GN 1/1 h100









	C11-3	C 11-4
DIMENSIONES (LXPXH)	1071 x 440 x 610 mm	1396 x 440 x 610 mm
CUBETAS	3	4
POTENCIA	1.000W / 230V	1.000W / 230V
P.V.P	**1.020 €**	**1.185 €**

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cubeta interior fabricada en Acero Inoxidable AISI-304.

Interruptores de funcionamiento impermeabilizados con fuelle exterior.

Puertas correderas en metacrilato.

Cristal templado de seguridad.

Decoración de cristal curvo en negro.

Decoración de cristal recto en negro.

Compresor hermético alta temperatura.

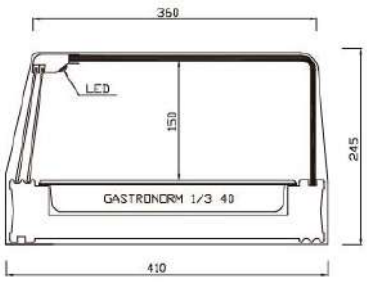
220/240V 50Hz.

Gas refrigerante R-134a.

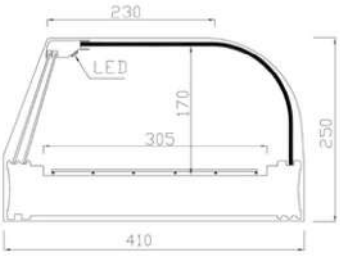
209W de consumo.

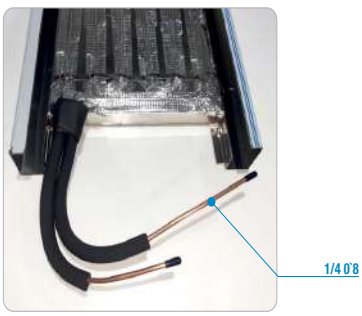
Rango de temperatura de trabajo: +1ºC/+5ºC.

VT-SP (CRISTAL CURVO - RADIO 20º)



VT-C (CRISTAL CURVO)



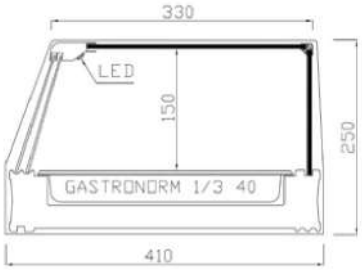


· Evaporador interior en cobre 1/4 espesor 0.8 mm.

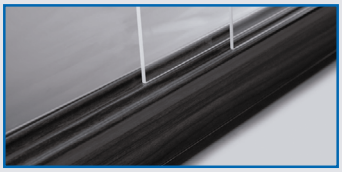
· Sujección a la base con cinta adhesiva de maya y tira de chapa Inox soldada con puntos.

	6 CUBETAS		8 CUBETAS	
	VT-SP 6	VT-C 6	VT-SP 8	VT-C 8
DIMENSIONES (LXPXH)	1566x410x245mm	1566x410x250mm	1926x410x245mm	1926x410x250mm
TEMP. DE TRABAJO A 25ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC
P.V.P	1.195 €	1.090 €	1.325 €	1.215 €

VT-P (CRISTAL RECTO)



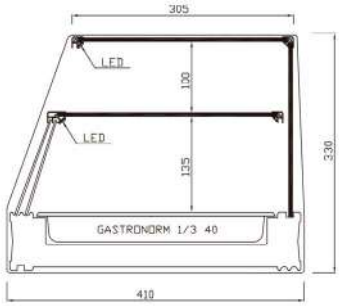
Control de temperatura mediante termostato electrónico digital con lectura constante y posibilidad de desescarche



Perfil sanitario para una sencilla y correcta limpieza de las guías correderas

Iluminación LED impermeable. Luz fría con estanqueidad IP-65

VT-2P-P (CRISTAL RECTO - DOBLE ALTURA)



Si lo desea, consulte otras opciones de acabados (plata, nogal, blanco, INOX).

	6 CUBETAS		8 CUBETAS	
	VT-P 6	VT-2P-P 6	VT-P 8	VT-2P-P 8
DIMENSIONES (LXPXH)	1566 x 410 x 250mm	1566 x 410 x 330mm	1926 x 410 x 250mm	1926 x 410 x 330mm
TEMP. DE TRABAJO A 25ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC
P.V.P	**1.095 €**	**1.280 €**	**1.215 €**	**1.395 €**

Los abatidores son una herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme.

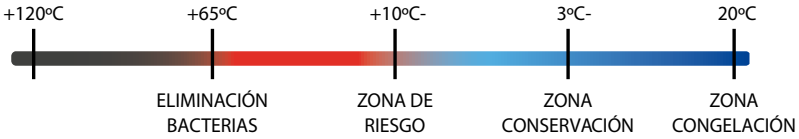
Se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.

Todo el proceso cumple con las normas HACCP y de seguridad alimentaria, siempre evitando los riesgos de deshidratación y formación de escarcha.

ABAT-3

ABAT-5

TIPOS DE ABATIMIENTO



ABATIMIENTO NEGATIVO (cong.rápida)
por tiempo o con sonda al núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70ºC y -18ºC en 240', con temperatura en cámara variable entre -35 °C y -40 °C.

ABATIMIENTO POSITIVO
por tiempo o con sonda en el núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70ºC y +3ºC en 90'.

CONSTRUCCIÓN

Construidos en acero inoxidable.

Aislamiento en poliuretano de alta densidad ecológico de 70 mm de espesor para evitar pérdidas térmicas.

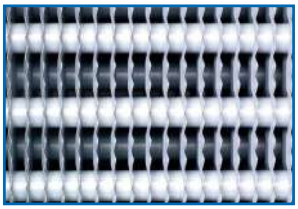
Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.

Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona.

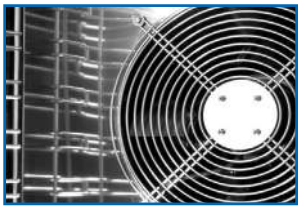
La puerta puede ser reversible (excepto ABAT-3) para mayor comodidad.

Evaporador protegido con tratamiento anti-corrosión.

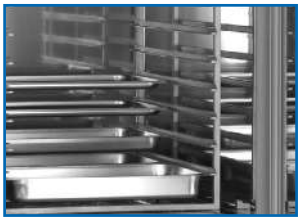
Refrigerante R404A.



Evaporador con revestimiento anticorrosión



Reparto uniforme del aire



Soporte y Bandejas fácilmente desmontables

Marco calefactado. Evita condensación y hielo

ABAT-7

ABAT-10

ABAT-14

FUNCIONAMIENTO

4 programas preestablecidos (abatimiento Soft, abatimiento Hard, congelación Soft y congelación Hard) y programas personalizables.

Los programas cambian automáticamente a modo espera al final del ciclo manteniendo el producto a la temperatura adecuada, hasta su almacenamiento definitivo.

Los programas pueden ser controlados por el tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda proporcionada (ideal para el control de temperatura en interior del producto).

Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.

Compatible con GN 1/1 o EN 600x400.

Panel de control de 4,3" de fácil manejo

Esterilizador/ionizador (opcional).
PRECIO: 675€

Sonda térmica con punta de silicona

Impresora (opcional).
PRECIO: 850€

	ABAT-3	ABAT-5	ABAT-7	ABAT-10	ABAT-14
DIMENSIONES (LXPXH)	670x715x500mm	810x875x850mm	810x875x1050mm	810x875x1360mm	810x875x1735mm
CAPACIDAD (GN 1/1 - 600X400)	3 - 0	5 - 5	7 - 7	10 - 10	14 - 14
CAP. ABATIMIENTO (+90°C/+3°C, 90')	10 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg	50 Kg
CAP. CONGELACIÓN (+90°C/-18°C, 240')	6 Kg	14 Kg	20 Kg	28 Kg	35 Kg
ESPESOR AISLAMIENTO	50 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
POTENCIA ELÉCTRICA TENSIÓN	220-240 V 0,5 Kw	220-240 V 1 Kw	220-240 V 1,3 Kw	400V-3N 2 Kw	400V-3N 2,2 Kw
POTENCIA FRIGORÍFICA	246 W	373 W	503 W	1.477 W	2.690 W
CARGA (R404A)	225 g	750 g	850 g	1.800 g	2.200 g
P.V.P	**3.075 €**	**4.975€**	**5.500 €**	**8.266 €**	**9.325 €**

Incremento estructura para EN 600x400 +150€

ABATIDOR REFRIGERACIÓN (Y4)

ABATIDOR REFRIG. + CONGEL. (Y5)

El abatidor Y4 Slim y el abatidor y congelador Y5 Slim son equipos dos-en-uno, capaces de proporcionar un abatimiento rápido y uniforme y de trabajar como un armario frigorífico.

Sus potentes unidades de refrigeración y sus 80 mm de espesor de aislamiento permiten elevados rendimientos por ciclo de abatimiento.

CONSTRUCCIÓN

Exterior e interior en acero inoxidable y ventiladores de alta potencia de entrada.

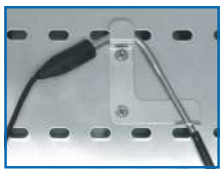
Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCG, con 80mm de espesor para minimizar pérdidas térmicas.

Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.

Puerta reversible.

Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 100°, equipada con burlete magnético de silicona.

Esterilizador/ioinizador para desinfección total y eliminación de olores (OPCIONAL)



Sonda térmica con punta de silicona

Controlador electrónico programable

Estantes en E para rejillas y recipientes GN 1/1

Materiales de calidad y resistencia

Puerta de apertura automática y bloqueo a 100°

5 contenedores GN 1/1 en modo abatimiento

	Y4	Y5
DIMENSIONES (LXPXH)	500 x 700 x 2.024 mm	500 x 700 x 2.024 mm
CAPACIDAD GN-1/1-65	5	5
PAR DE GUÍAS POR PUERTA	5	5
CAP. ABATIMIENTO (+70/+3°C,90 MIN)	20 Kg	20 Kg
CAP. CONGELACIÓN (+70/-18°C,240 MIN)	-	12 Kg
ALIMENTACIÓN	220-240 V/50 Hz/3.5A	220-240 V/50 Hz/5A
POTENCIA ABSORBIDA	505 W	975 W
POT. FRIG. ABATIMIENTO (-15 +40°C)	891 W	-
POT. FRIG. CONGELADOR (+35 +40°C)	-	490 W
REFRIGERANTE	R452A/2140	R452A/390
CLASE CLIMÁTICA (ISO 23953)	4	4
DESESCARCHE	Automático	Automático
EVAPORACIÓN	Ventilado	Ventilado
CONSUMO ENERGÉTICO (POSITIVO)	4,5 Kwh/24h	10 kwh/24h
TEMP. FUNCIONAMIENTO (POSITIVO)	0...+8 °C	0...+8 °C
CONSUMO ENERGÉTICO (NEGATIVO)	-	12 kwh/24h
TEMP. FUNCIONAMIENTO (NEGATIVO)	-	-18...-23°C
P.V.P	3.875 €	4.675 €

El abatidor/congelador ABAT-20 representa la sencillez sin dejar de lado la funcionalidad, capaz de satisfacer todas las necesidades de los clientes.

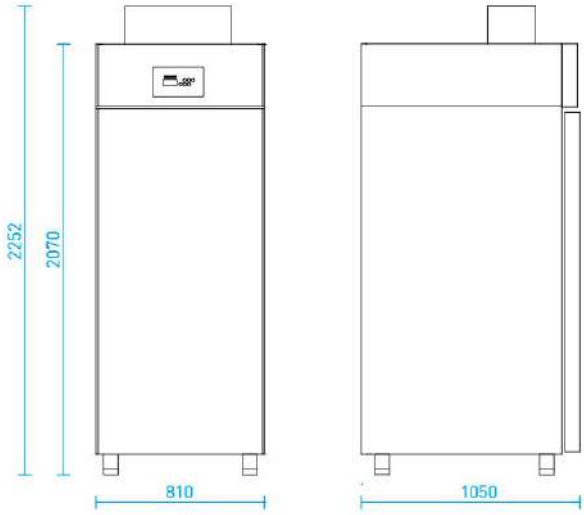
Mango ergonómico

Mayor potencia y rendimiento.

GN 1/1- 600x400.

Máxima capacidad en mínimo espacio.

ABAT-20



	ABAT-20
DIMENSIONES (LXPXH)	810 x 1.050 x 2.252 mm
CAPACIDAD GN 1/1	20
CAPACIDAD 600X400	20
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	75 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	45 Kg
REFRIGERANTE	R452A (GWP 2141)
POTENCIA FRIGORÍFICA	(-10°/+45°C) 5.277 W / (-40°/+45°C) 1.140 W
POTENCIA ABSORBIDA	3,8 KW - 8,8 A
UNIDAD INCORPORADA	Sí
P.V.P	**15.950€**

El abatidor/congelador ABAT-40 CARROrepresenta la sencillez sin dejar de lado la funcionalidad, capaz de satisfacer todas las necesidades de los clientes.

Mango ergonómico.

Mayor potencia y rendimiento.

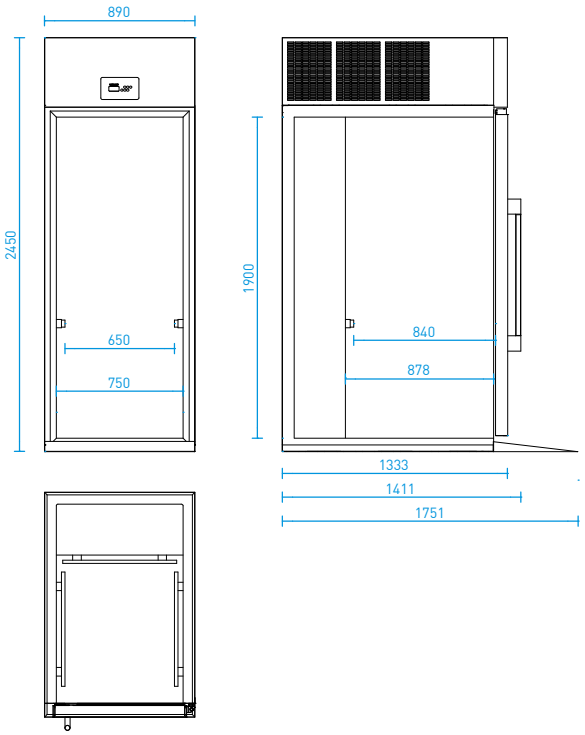
Abatidor para carro: GN 1/1, GN 2/1, 600x400, 600x800.

Máxima capacidad en mínimo espacio.

Con unidad de condensación incluída.

ABAT-40 CARRO

2450
890
1411



	ABAT-40 CARRO
DIMENSIONES (LXPXH)	890 x 1411 x 2.450 mm
CAPACIDAD	1 carro 20 GN 1/1- 2/1 - EN 600x400 - 600x800
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	100 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	70 Kg
TENSIÓN	3,8 HP
REFRIGERANTE	R452A (GWP 2141)
POTENCIA FRIGORÍFICA	(-10°/+45°C) 7.700W/ (-40°/+45°C) 1.700W W
POTENCIA ABSORBIDA	5,9 KW - 11,7 A
UNIDAD INCORPORADA	Sí
P.V.P	**26.500 €**

Los abatidores / congeladores rápidos son máquinas multifuncionales de gama alta que satisfacen las necesidades de cada cliente.

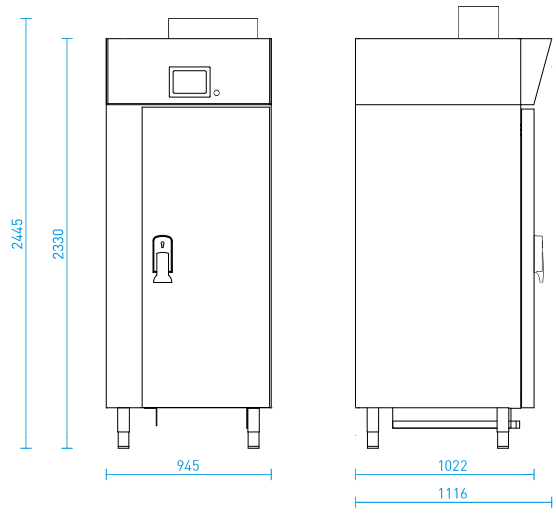
Hasta 100 mm de aislamiento

Mango ergonómico

Alta potencia y rendimiento excepcional.

Con unidad de condensación incluída

Adaptado para carro: 20 GN 1/1, Rational y Convotherm.



ABAT-20 CARRO

Panel de control de fácil manejo

	ABAT-20 CARRO
DIMENSIONES (LXPXH)	945 x 1116 x 2.445 mm
CAPACIDAD	1 carro 20 GN 1/1- 2/1 - Rational - Convotherm - Giorik
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	75 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	45 Kg
REFRIGERANTE	R452A (GWP 2141)
POTENCIA FRIGORÍFICA	(-10°/+45°C) 5.277 W/ (-40°/+45°C) 1.140 W
POTENCIA ABSORBIDA	3,8 KW - 8,8 A
UNIDAD INCORPORADA	Sí
P.V.P	**21.125 €**

Funcionalidad y sencillez son las características que distinguen a esta línea. Equipado con una electrónica intuitiva, sin embargo, le permite tener todas las funciones típicas de los abatidores de temperatura.

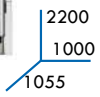
ABAT-20 DIST

CONSTRUCCIÓN

Abatidor para carro GN 1/1- 600x400.

Máxima capacidad en mínimo espacio.

Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en precio).



ABAT-20 DIST

ABAT-40 DIST

CONSTRUCCIÓN

Abatidor para carro:

GN 2/1- 600x800.

Máxima capacidad en mínimo espacio.

Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en precio).

ABAT-40 DIST

	ABAT-20 DIST	ABAT-40 DIST
DIMENSIONES (LXPXH)	1.000 x 1.055 x 2.200 mm	1.600 x 1.245 x 2.180 mm
CAPACIDAD GN 1/1	20	*20 GN 2/1
CAPACIDAD 600X400	20	* 20 600X800
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	100 Kg	180 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	75 Kg	145 Kg
TENSIÓN	400V~3N / 50 Hz	400V~3N / 50 Hz
POTENCIA FRIGORÍFICA	7.800 W - 3 CV	16.900 W - 7,5 CV
POTENCIA ABSORBIDA	4,9 kW	8,5 kW
EVAPORADOR	Ventilado, vertical en el lateral	Ventilado, vertical en el lateral
UNIDAD REMOTA	Sí	Sí
P.V.P	**24.875 €**	**36.725 €**

El armario de maduración M17 proporciona la temperatura y la humedad perfectas para la maduración de carne, embutidos y otros productos alimenticios.

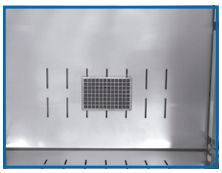
La temperatura se mantiene constanten ligeramente por encima del punto de congelación, y el control de humedad no requiere suministro de agua.

La renovación continua de aire (2 m^3/h) ayuda a realizar el proceso de maduración, llegando a todos los ángulos de cada corte, purificado por el filtro de cabrón activo.

El desescarche y la vaporización del agua generada se realiza automáticamente.

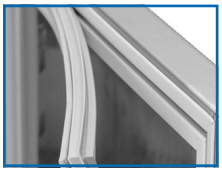
MADUR-17

Panel superior móvil e iluminado

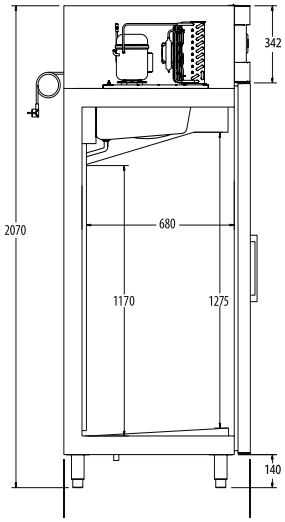


Filtro de carbón activo

Cuatro ganchos para carne



Juntas magnéticas de fácil sustitución



	MADUR-17
DIMENSIONES (LXPXH)	720 x 850 x 2.070 mm
HUMEDAD RELATIVA MEDIA	75 %
RANGO FUNCIONAMIENTO	0 °C ... 5 °C
VOLUMEN BRUTO//NETO	495 l.// 394 l.
POTENCIA FRIGORÍFICA	390 W / 1,87 A
REFRIGERANTE	R 134a/1430
CLASE CLIMÁTICA	4
ALIMENTACIÓN	220-240V/50 Hz
CONSUMO ENERGÍA ANUAL	3.194 Kwh
P.V.P	**5.675 €**

Especialmente diseñado para conservación de panadería y pastelería, con espacio interior adaptado para bandejas EN 400x600mm. Puede funcionar en modo estático o ventilado. Sistema frigorífico tropicalizado, clase climática 5, según norma ISO 23953.

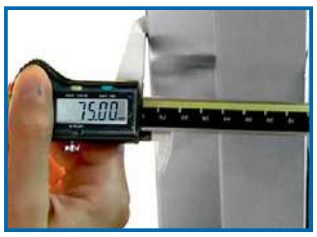
Aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40Kg/m^3.

Cierre automático de la puerta, auto-sostenible a 90° y juntas magnéticas de fácil sustitución.

Dotado de un evaporador con gran área de permuta. Funciona preferentemente en régimen estático, garantizando elevados niveles de humedad relativa.

MODELO M3

Iluminación superior



Grosor aislamiento 75 mm

Posibilidad bandejas EN 600x400

Cierre automático

	1 PUERTAS	2 PUERTAS
DIMENSIONES (LXPXH)	720 x 850 x 2.070 mm	1.440 x 850 x 2.070 mm
PAR DE GUÍAS/PUERTA	16	16
TEMPERATURA TRABAJO	0+8	0+8
CAPACIDAD (ISO 23953-1)	500 l.	1140
TENSIÓN/FRECUENCIA	220-240 V/ 50Hz	220-240 V/ 50Hz
POT. ABSORBIDA	246 W / 1,3 A	434 W / 2,1 A
POT. FRIGORÍFICA (-10+45°C)	477 W	714 W
DESESCARCHE	Automático	Automático
CONDENSACIÓN	Ventilada	Ventilada
EVAPORACIÓN	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado
GAS REFRIGERANTE	R290/3 - 90 g	R290/3 - 135 g
CONSUMO ENERGÉTICO	2,16 Kw/24h	5,1 Kw/24h
P.V.P	**3.120 €**	**4.525 €**

MODELO L3

Equipos especializados para la conservación de masas de pastelería y panificación.

Puede funcionar en modo estático o ventilado, y tiene interiores diseñados para contener bandejas Euronorm - 600x400mm. Sistema frigorífico tropicalizado, clase climática 5, según norma ISO 23953. Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.

Esquinas y bordes redondeadas para ayudar al usuario a lograr condiciones de higiene óptimas para la conservación de alimentos.

Buen aislamiento gracias al aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40Kg/m^3. Así como el cierre automático de la puerta y las juntas magnéticas garantizan un bajo consumo de energía.

Juntas magnéticas de facil cambio

Posibilidad de bandejas EN 600x400

Esquinas redondeadas mejor higiene y limpieza

	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS
DIMENSIONES (LXPXH)	1.470 x 720 x 850 mm	1.980 x 720 x 850 mm	2.490 x 720 x 850 mm
PAR DE GUÍAS/PUERTA	7	7	7
TEMPERATURA TRABAJO	0+8	0+8	0+8
CAPACIDAD (ISO 23953-1)	320 l.	490 l.	670 l.
TENSIÓN/FRECUENCIA	220-240 V/ 50Hz	220-240 V/ 50Hz	220-240 V/ 50Hz
POT. ABSORBIDA	177 W - 0,9 A	246 W - 1,3 A	376 W - 1,9 A
POT. FRIGORÍFICA (-10+45°C)	357 W	477 W	714 W
DESESCARCHE	Automático	Automático	Automático
CONDENSACIÓN	Ventilada	Ventilada	Ventilada
EVAPORACIÓN	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado
GAS REFRIGERANTE	R290/3 - 75 g	R290 / 90 g	R290 / 100 g
CONSUMO ENERGÉTICO	2,2 Kw/24h	2,11 Kw/24h	2,55 Kw/24h
P.V.P	**3.200 €**	**3.725 €**	**4.275 €**

Carrozado en chapa prelacada.

Panel de control con dispositivo electrónico.

Evaporación automática del agua.

Descongelación automática.

DETALLE MC-2000C

Detalle barras superiores

Bandeja suelo

DETALLE MC-1850/2 MC-2000/3

Rejillas móviles

REFRIGERADOR MONOBLOCK

CARACTERÍSTICAS MONOBLOCK	
DIMENSIONES (LXPXH)	675 x 500 x 380 mm
TEMPERATURA FUNCIONAMIENTO	+2/+8 °C
GAS REFRIGERANTE	R134a/250g
POTENCIA ELÉCTRICA	510 W - 50 A
POTENCIA FRIGORÍFICA	343 W (-10/+32 °C)
CLASE CLIMÁTICA	4

MC-1850/2

MULTIUSOS 40 MM

Armario compuesto por paneles modulares, aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, sin CFC.
Acabado en chapa prelacada.
Puerta reversible con tirador antideslizante.
Suelo en acero inoxidable y patas regulables.
Estantes en tubo de acero inoxidable.
Burlete magnético.

MC-2000C

MC-2000-3

GRUPO REFRIGERADOR MONOBLOCK INCLUÍDO

Agarrador ergonómigo

Paneles modulares

	MC-1850/2	MC-2000/3	MC-2000/C
Dimensiones Exteriores (LxPxH)	935 x 995 x 1.850 mm	935 x 995 x 2.000 mm	935 x 995 x 2.000 mm
Dimensiones Interiores (LxPxH)	855 x 915 x 1.762 mm	855 x 915 x 1.912 mm	855 x 915 x 1.912 mm
Dimensiones Grupo (LxPxH)	935 x 995 x 2.230 mm	935 x 995 x 2.380 mm	935 x 995 x 2.380 mm
Capacidad	1.302 l.	1.413 l.	1.413 l.
Estantes acero inox.	2	3	-
Ganchos de colgar acero	-	-	2x
P.V.P	**2.995 €**	**3.250 €**	**3.250 €**

Gran capacidad de almacenamiento en mínimo espacio.

Paneles modulares de 80 mm de espesor.

Diseño elegante y profesional.

La unidad de compresor va completamente premontada en el panel de techo.

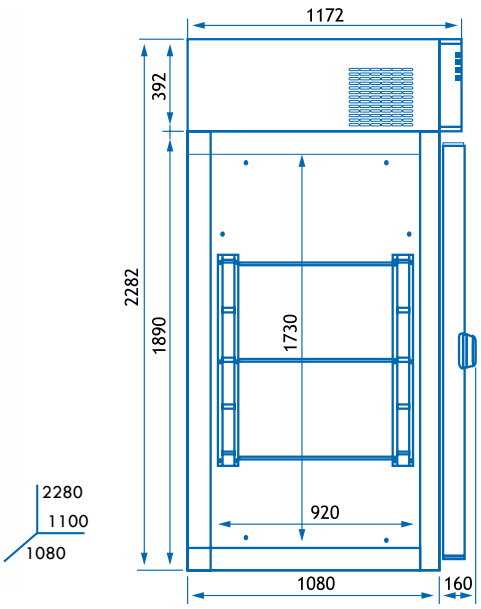
Tres estantes de acero Inox regulables en 5 niveles.

Preparadas para funcionar en ambientes cálidos.

Clase climática 5.

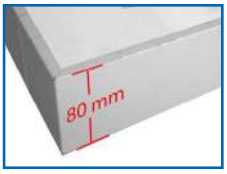
Suelo Inox con perfil sanitario.

Pared y techo con perfil sanitario.



2280
1100
1080

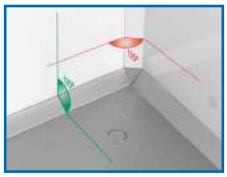
O-12
O-14



Aislamiento ecológico

Controlador electrónico programable

Suelo INOX antideslizante



Esquinas 135°

Válvula equilibradora de presión (congelación)

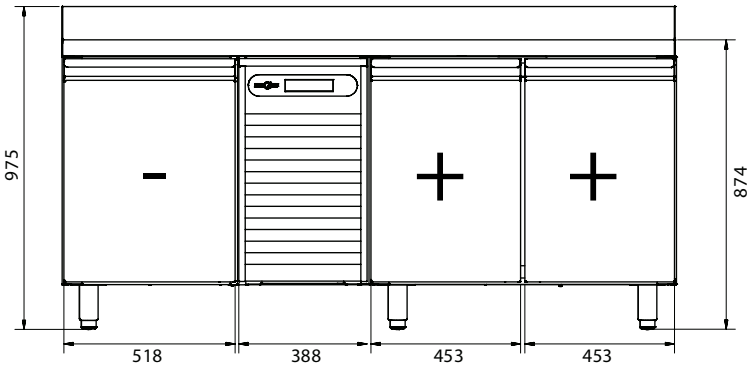
3 estantes INOX alta resistencia

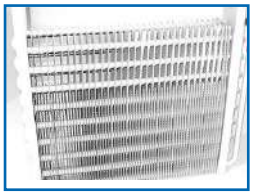
	O -12	O - 14
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	1.100 x 1.080 x 2.280 mm	1.100 x 1.080 x 2.280 mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	920 x 920 x 1.730 mm	920 x 920 x 1.730 mm
TIPO	Refrigeración	Mantenimiento Congelados
TEMPERATURA	-2 °C a + 8 °C	-18 °C a -23 °C
AISLAMIENTO	80 mm	80 mm
ESTANTERÍA	3 rejillas acero inox.	3 rejillas acero inox.
CAPACIDAD ÚTIL	1.496 L	1.496 L
ALIMENTACIÓN	220-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50 Hz
POTENCIA ABSORBIDA	850 W - 3,5 A	940 W - 4,1 A
TEMP. EVAP. (-10°C, TA 45°C)	720 W	860 W
REFRIGERANTE	R-452a - 42 g	R-452a - 400 g
DESCARCHE Y CONDENSACIÓN	Automática	Automática
EVAPORACIÓN	Ventilada	Ventilada
CONSUMO ENERGÍA ESTIMADA	8.3 kW/24h	13 kW/24h
P.V.P	**3.700 €**	**4.300 €**

Dos temperaturas de trabajo en una sola mesa fría, la solución para ganar espacio en la cocina.

La mesa fría de doble temperatura L20 combina dos secciones separadas: una puerta a la izquierda para congelados y dos puertas refrigeradas a la derecha.

Al centro, un grupo frigorífico con dos circuitos de evaporación independientes, controlados por microprocesador electrónico.




Evaporador lacado

Interior preparado para rejilla/cubeta GN 1/1

Puerta de cierre automático y bloqueo a 100°

	L20
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	1.860 x 700 x 850 mm
RANGO FUNCIONAMIENTO	-15 °C ...-20 °C // -2 °C ... +8 °C
VOLUMEN BRUTO//NETO	117+260 l // 84+180 l
POTENCIA FRIGORÍFICA	490 W
REFRIGERANTE	R 290/3 - 120 g
CLASE CLIMÁTICA	4
ALIMENTACIÓN	220- 240 V/50 Hz
CONSUMO ENERGÍA ANUAL	3.194 Kwh
P.V.P	**4.650 €**

Juntas magnéticas de fácil cambio

V5 - Refrigerador de residuos

Los refrigeradores de basuras son el equipamiento ideal para las cocinas profesionales por la seguridad y uso práctico que ofrecen.

Su diseño está orientado a asegurar las mejores condiciones sanitarias: el ambiente a temperatura controlada reduce la degradación de desechos orgánicos y la multiplicación bacteriana, y la estanqueidad elimina la propagación de malos olores y la contaminación del ambiente.

V6 - Grupo enfriador monobloque

El grupo enfriador combina un alto rendimiento con un consumo inmejorable.

V5-2 + V6-2

Fácil acceso a través de tapas estancas

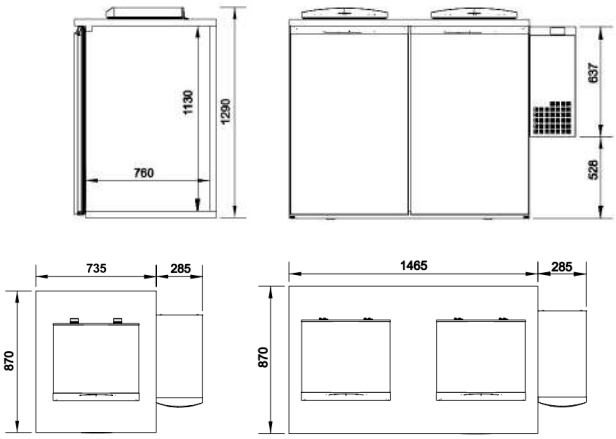
Paneles modulares con embalaje compacto

Construcción en acero INOX con suelo reforzado

Encaje lateral de montaje fácil y rápido

Grupo refrigerador monobloque de alto rendimiento

GRUPO REFRIGERADOR MONOBLOCK NO INCLUÍDO



CÁMARA PARA BASURAS	V5-1	V5-2
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	735 x 870 x 1.290 mm	1.465 x 870 x 1.290 mm
PESO	84 Kg	134 Kg
VOLUMEN BRUTO	570 l.	1.190 l.
CAPACIDAD CONTENEDORES	1 x 240 l.	2 x 240 l.
P.V.P	**1.700 €**	**2.800 €**

GRUPO ENFRIADOR	V6-1	V6-2
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	285 x 545 x 745 mm	285 x 545 x 745 mm
PESO	29 Kg	34 Kg
RANGO DE FUNCIONAMIENTO	+2 °C ... +8 °C	+2 °C ... +8° C
ALIMENTACIÓN	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
POTENCIA ABSORBIDA	260 W/2,05 A	360 W/2,80 A
POTENCIA FRIGORÍFICA	284 W	343 W
FLUIDO REFRIG./PCA/CARGA	R134a/1.430/ 210 g	R134a/1.430/250 g
P.V.P	**995 €**	**1.050 €**

LIMPIADORES DE MEJILLONES

CORTADORAS DE VERDURAS Y PATATAS

RALLADORES Y PICADORAS DE CARNE

RALLADORES DE QUESO

LIMPIADORES MEJILLONES

Con placa exclusiva para procesamiento patentado de mejillón

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en INOX AISI 304.

Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas.

Motor asíncrono ventilado de producción nacional.

Soporte INOX y cajón con filtro anti-espuma para desagüe (EXCEPTO LMP 5KG).

Botón manual para la descarga del producto.

Colector de drenaje de piso o pared.

Transmisión por correa.

Controles digitales visibles y prácticos.

Temporizador digital multifunción.

Electroválvula para entrada de agua.

Cubitera de plástico transparente irrompible.

LPM 10 KG - 18 KG

LPM 5 KG

	LPM - 5 Kg	LPM - 10 Kg	LPM - 18 Kg
DIMENSIONES (LXPXH)	530 x 520 x 700 mm	530 x 660 x 850 mm	530 x 660 x 950 mm
TENSIÓN	230-140 rpm	230-180 rpm	230-180 rpm
POTENCIA	0,50 HP	0,50 HP	0,90 HP
CARGA MÁX/HORA	5Kg - 75 Kg/h	10Kg - 150 Kg/h	18Kg - 250 Kg/h
TIEMPO CICLO (SEG)	90-120	120-150	150-180
DESCARGA LATERAL/INTER	Ø50/Ø40 mm	Ø50 mm	Ø50/Ø40 mm
P.V.P	**2.305 €**	**2.705€**	**2.850 €**
	BAJO PEDIDO		BAJO PEDIDO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en INOX AISI 304

Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas

Motor asíncrono ventilado de producción nacional

Soporte INOX y cajón con filtro anti-espuma para desagüe (EXCEPTO LMP 5KG).

Botón manual para la descarga del producto.

Colector de drenaje de piso o pared (EXCEPTO LMP 5KG).

Transmisión por correa.

Controles digitales visibles y prácticos.

Temporizador digital multifunción.

Electroválvula para entrada de agua.

Cubitera de plástico transparente irrompible.

PLP 10 KG - 18 KG

PLP 5 KG

	PLP - 5 Kg	PLP - 10 Kg	PLP - 18 Kg
DIMENSIONES (LXPXH)	530 x 520 x 520 mm	530 x 660 x 850 mm	530 x 660 x 950 mm
TENSIÓN	230-270 rpm	230-320 rpm	230-320 rpm
POTENCIA	0,50 HP	0,75 HP	1,20 HP
CARGA MÁX/HORA	5Kg - 150 Kg/h	10Kg - 300 Kg/h	18Kg - 300 Kg/h
TIEMPO CICLO (SEG)	90	90-120	120-150
DESCARGA LATERAL/INTER	Ø50 mm	Ø50/ Ø40 mm	Ø50/Ø40 mm
P.V.P	**1.995 €**	**2.545 €**	**2.695 €**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TS - 12 / TS - 22

Fabricada en aleación de aluminio pulido fundido a presión.

Engranajes helicoidales de acero templado en baño de aceite

Motor asíncrono de producción nacioanl con protección térmica

Concunto picador y sinfin en hierro fundido.

Tolva y bandeja de recolección en acero.

Mortero de ABS.

TS-12 **TS-22**

	TS - 12	TS - 22
DIMENSIONES (LXPXH)	220 x 370 x 440 mm	240 x 440 x 510 mm
TENSIÓN	230V - 0,8 HP	230V - 0,8 HP
PICADORA	150-200 Kg/h	300 Kg/h
SALIDA PICADORA	Ø 70 mm	Ø 82 mm
PLACA SUMINISTRADA	Ø 6 mm	Ø 6 mm
P.V.P	**895 €**	**1.090 €**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TGI - 12

Estructura en chapa de acero INOX 304.

Sistema de reducción con engranajes helicoidales en baño de aceite.

Motor asícrono de producción nacional con protección térmica.

Conjunto picador y sinfin en hierro fundido.

Matrices autofilables en INOX.

Tolva y bandeja de recolección en acero.

Micro inoxidable rallador de protección.

TGI-12

	TGI - 12
DIMENSIONES (LXPXH)	220 x 590 x 440 mm
TENSIÓN	230V - 1 HP
PICADORA/RALLADOR	50-200 Kg/h
SALIDA PICADORA/BOCA RALLADOR	Ø 70 mm / 140 X 80 mm
PLACA SUMINISTRADA	Ø 6 mm
P.V.P	**1.435 €**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

AD 102

Rallador de queso blando y similares.

Estrutura robusa en chapa de acero INOX 304.

Reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite.

Robusto motor asíncrono de producción nacional.

Protección térmica.

Puerta de ABS con microprotección.

Cono de mozzarella en acero inoxidable (INCLUÍDO C4).

AD 102

COMPLEMENTOS RALLADOR AD 102

C1
Cono laminador verduras 2 mm
PVP: 120 €

C3
Cono rallador verduras 4 mm
PVP: 120 €

C2
Cono rallador de quesos duros 2,5 mm
PVP: 120 €

C4
Cono rallador de mozzarella y quesos blandos 6 mm
PVP: 120 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

AD 107

Rallador de queso duro y similares.

Construído en aleación de aluminio fundido y pulido.

Elegantes bandas de acero INOX en carcasa del motor.

Robusto motor asíncrono de producción nacional.

Protección térmica.

Freno motor.

Rodillo de acero INOZ 304.

Rejilla de protección en la salida del rallador en INOX.

Rallador de micro-protección.

AD 107

	AD - 102	AD - 107
DIMENSIONES (LXPXH)	220 x 420 x 440 mm	220 x 380 x 380 mm
TENSIÓN	230V - 1 HP	230V - 1 HP
PRODUCCIÓN	50 Kg/h	70 Kg/h
RALLADOR	1.400 rpm	1.400 rpm
DOTACIÓN	C4	-
P.V.P	1.150 €	905€

CUTTER DE VERDURAS Y PATATAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en INOX AISI 304.

Regulador de impulsos para una mayor precisión de corte.

Tapa y bandeja de inox de fácil extracción y limpieza.

Amplia selecció de discos.

Boquilla de descarga inclinada para una mayor productividad.

Teclado digital con señales luminosas LED.

Mango ergonómico con la función de par marcha y bloqueo en posición de carga.

ACCESORIOS A CONSULTAR

	CVP-400-SD	CVP-400-6D
DIMENSIONES (LXPXH)	280 x 490 x 530 mm	280 x 490 x 530 mm
TENSIÓN	230V - 0,80 HP	230V - 0,80 HP
DOTACIÓN DISCOS	Disco expulsión	6 discos
PRODUCCIÓN	250-450 Kg/h	250-450 Kg/h
P.V.P	**1.650 €**	**2.225 €**

DISCOS DE CORTE

Serie X· 1x8 rodajas - Discos de corte ajustable de 1 a 8 mm.

MODELO	X
P.V.P	295 €

Serie E· Discos para cortar rodajas delicadas.

MODELO	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E8	E10	E14
P.V.P	125 €								

Serie S· Discos para cortar rodajas delicadas.

MODELO	S1	S2
P.V.P	125 €	

Serie D· Discos de corte en cubitos. Necesita también un disco E.

MODELO	D 8x8 mm	D 10x10 mm	D 12x12 mm	D 16x16 mm	D 20x20 mm
P.V.P	175 €				

Serie B· Discos de corte em tiras rectas. Necesita también disco E.

MODELO	B6	B8	B10
P.V.P	160 €		

Serie H- Discos para cortar tiras curvas.

MODELO	H4	H6	H8	H10
P.V.P	160 €			

Serie Z- Discos para rallar.

MODELO	Z2	Z3	Z4	Z7
P.V.P	95 €			

Serie V· Discos de rejilla adecuados para queso y pan.

MODELO	V
P.V.P	95 €

ESSENTIAL
ERMETIKA
SPRINT
SUPERIOR

NUEVO

Gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital.

Ideadas para el sector de la restauración, tienen cámaras de vacío con ángulos redondeados y barras de sellado extraibles. Estas características hacen que la limpieza interior sea muy sencilla, al igual que la electrónica.

Tienen 18 niveles programables de sellado, para cualquier tipo de bolsa.

Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.

Intensidad de sellado.

Cubas embutidas sin juntas.

Máxima higiene y fácil limpieza.

Gran rendimiento.

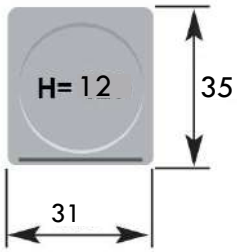
APERTURA AUTOMÁTICA

MODELOS DISPONIBLES

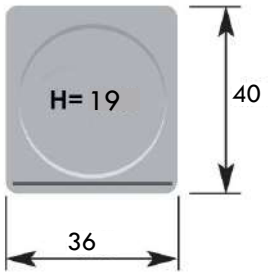
ERMETIKA
SPRINT
SUPERIOR

ESSENTIAL

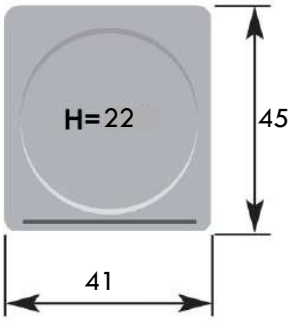
MEDIDAS CUBA



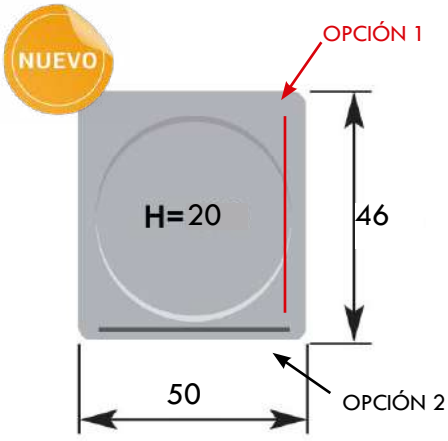
ESSENTIAL



ERMETIKA



SPRINT

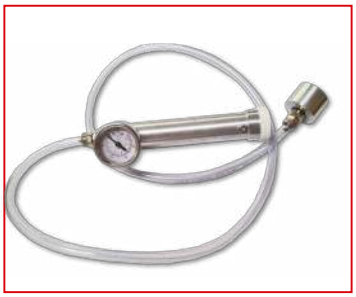


SUPERIOR

VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACÍO

Permite conservar durante más tiempo y en mejores condiciones los alimentos frescos y elaborados.

Posibilidad de conectar manguera Gastrovac para envasado en recipientes exteriores.

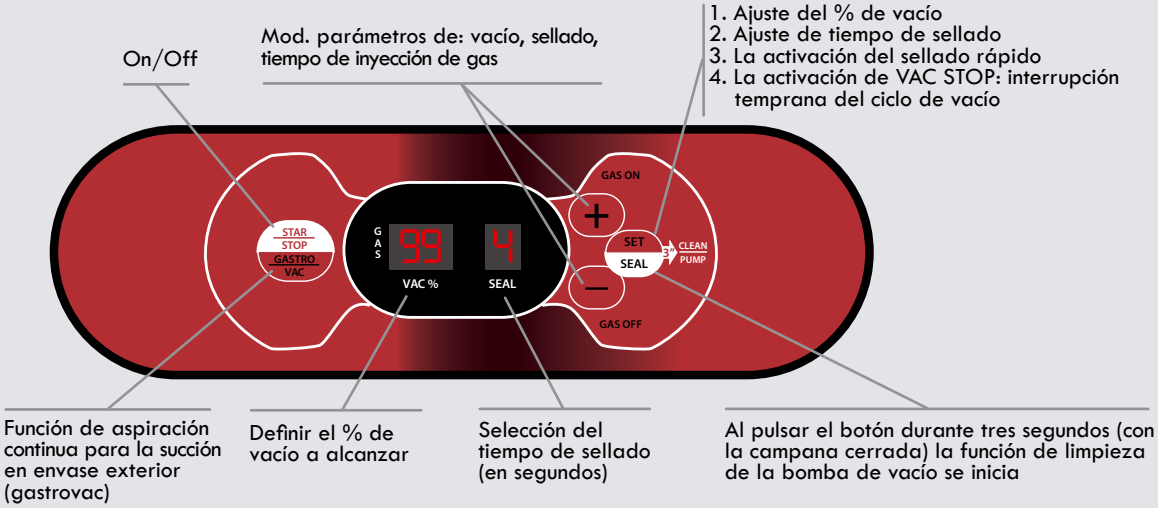


MANGUERA GASTROVAC
PVP: 225 € *(opcional)*

Amplia apertura para la inserción de productos

Fácil acceso a los componentes

PANEL DE CONTROL



NUEVO

	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	410 x 460 x 350 mm	460 x 500 x 420 mm	510 x 560 x 450 mm	560 x 610 x 430 mm
DIMENS. CÁMARA (LXPXH)	310 x 350 x 120 mm	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	500 x 460 x 200 mm
BOMBA DE VACÍO	Q=8	Q=8	Q=12	Q=20
BARRA DE SOLDADURA	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
TENSIÓN	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz
CONSUMO	350 W	450 W	900 W	950 W
PESO	32 Kg	40 Kg	55 Kg	58 Kg
P.V.P	**1.975 €**	**2.250 €**	**2.525 €**	**2.900 €**

Nuestra web está en constante actualización.

Podrá encontrar:

- Últimas novedades sbre productos.
- Fichas comerciales y técnicas.
- Despueces de maquinaria.
- Todos los catálofos de productos de Adler2012 actualizados.
- Mapa de los delegados en toda España.

VISÍTENOS
www.adler2012.es

VENTAJAS DE SER CLIENTE

Queremos informarle que por ser nuevo cliente de damos de alta en nuestra lista de BOLETINES DE NOTICIAS para estar al tanto de toda la información técnica y comercial sobre maquinaria de hostelería, novedades, información de productos y ofertas.

ADLER 2012 MAQUINARIA DE HOSTELERIA, S.L. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

PRECIOS

Los precios que aparecen en nuestra tarifa son P.V.P. y se incrementarán con los impuestos y/o tasas vigentes en el momento de su tramitación. Son recomendados para su venta a cliente final.

PEDIDOS

Deben dirigirse a nuestra oficina o a nuestros delegados, preferente por fax o e-mail para evitar confusiones, no siendo válidos hasta la aceptación del mismo por parte de Adler 2012.
Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.
Nos reservamos el derecho de rechazar los pedidos de clientes que tengan saldo deudor, impagos anteriores o no dispongan de clasificación con la agencia concertada.
En fabricaciones especiales no se aceptarán cancelaciones una vez se haya empezado a fabricar.

DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

Los descuentos y forma de pago serán los pactados con la delegación correspondiente y con el visto bueno expreso del cliente y de Adler 2.012. El recambio habitualmente se enviará contrarrembolso.

GARANTÍA

La legalmente establecida según ley vigente para maquinaria y complementos de USO PROFESIONAL, actualmente un año. Queda excluida de la misma los desperfectos ocasionados por instalación y/o manipulación deficiente.
Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por esta garantía.

TRANSPORTE

Embalaje incluido en todos los casos.
Los portes serán a cargo de ADLER 2.012 en todos aquellos pedidos, enviados en territorio nacional, que superen los 300 € netos por envío *(Portugal consultar)*.
La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente y es su obligación comprobar el estado de la misma a su recepción, declinando ADLER 2.012 la reclamación a la agencia.

DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA

No se admitirán sin la autorización expresa de ADLER 2.012 y serán abonadas, si procede, después de comprobar el estado de la mercancía.
Los gastos de transporte, embalaje y comprobación son a cargo del cliente.

RESERVA DE DOMINIO

En tanto el importe del precio del producto no haya sido satisfecho por el comprador, ADLER 2012 tendrá el dominio del mismo, considerándose en depósito y no adquiriendo el comprador la propiedad sobre el producto hasta que no haya sido satisfecho aquel.

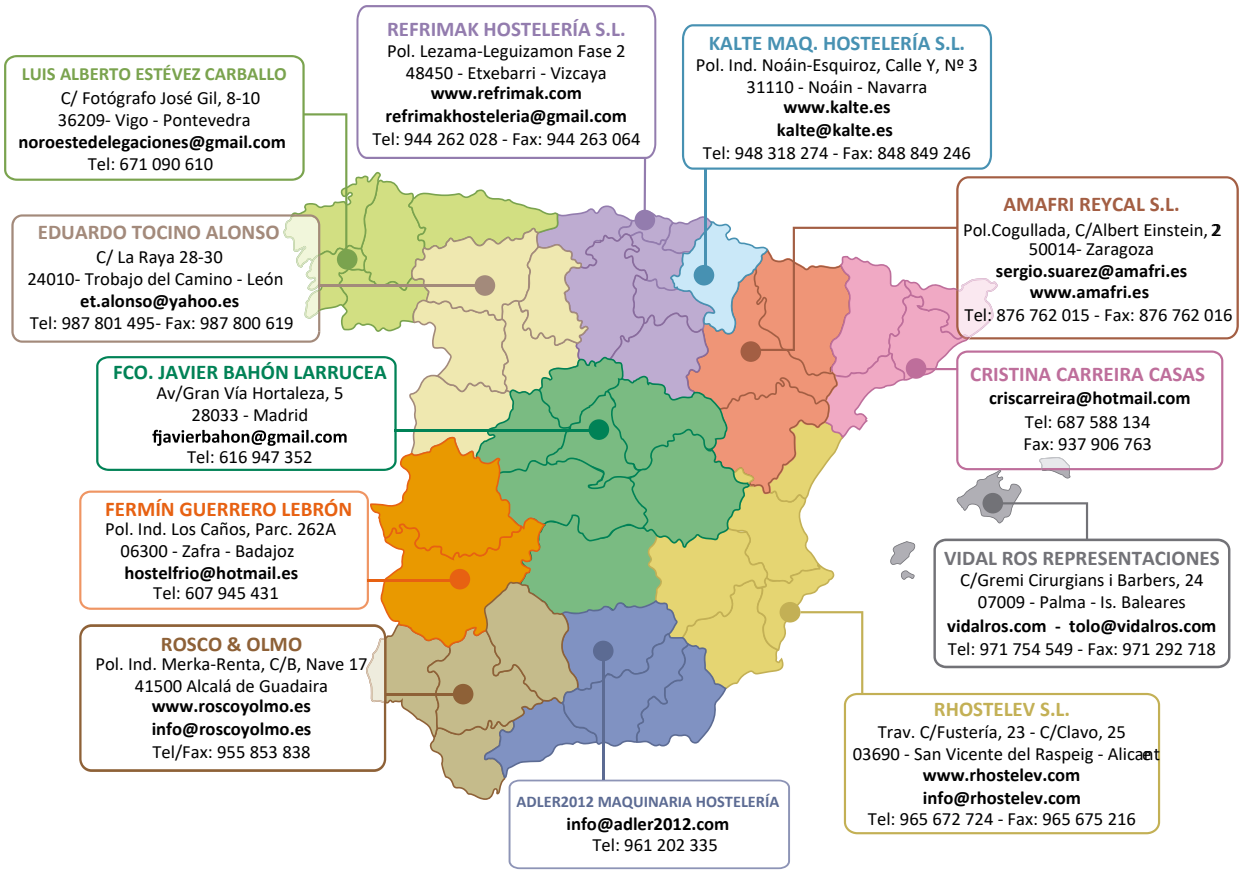
NOTA LEGAL

- Todos los precios y datos reflejados en esta tarifa son válidos salvo error tipográfico producido por proceso de diseño o impresión.
- La empresa se reserva el derecho de modificar el precio sin previo aviso por cambio de tarifas vigentes.

CALIDAD Y SERVICIO

TARIFA 2021

CONTACTE CON EL DELEGADO DE SU ZONA



LUIS ALBERTO ESTÉVEZ CARBALLO
C/ Fotógrafo José Gil, 8-10
36209- Vigo - Pontevedra
noroestedelegaciones@gmail.com
Tel: 671 090 610

REFRIMAK HOSTELERÍA S.L.
Pol. Lezama-Leguizamon Fase 2
48450 - Etxebarri - Vizcaya
www.refrimak.com
refrimakhosteleria@gmail.com
Tel: 944 262 028 - Fax: 944 263 064

KALTE MAQ. HOSTELERÍA S.L.
Pol. Ind. Noáin-Esquiroz, Calle Y, Nº 3
31110 - Noáin - Navarra
www.kalte.es
kalte@kalte.es
Tel: 948 318 274 - Fax: 848 849 246

EDUARDO TOCINO ALONSO
C/ La Raya 28-30
24010- Trobajo del Camino - León
et.alonso@yahoo.es
Tel: 987 801 495- Fax: 987 800 619

AMAFRI REYCAL S.L.
Pol.Cogullada, C/Albert Einstein, **2**
50014- Zaragoza
sergio.suarez@amafri.es
www.amafri.es
Tel: 876 762 015 - Fax: 876 762 016

FCO. JAVIER BAHÓN LARRUCEA
Av/Gran Vía Hortaleza, 5
28033 - Madrid
fjavierbahon@gmail.com
Tel: 616 947 352

CRISTINA CARREIRA CASAS
criscarreira@hotmail.com
Tel: 687 588 134
Fax: 937 906 763

FERMÍN GUERRERO LEBRÓN
Pol. Ind. Los Caños, Parc. 262A
06300 - Zafra - Badajoz
hostelfrio@hotmail.es
Tel: 607 945 431

VIDAL ROS REPRESENTACIONES
C/Gremi Cirurgians i Barbers, 24
07009 - Palma - Is. Baleares
vidalros.com - tolo@vidalros.com
Tel: 971 754 549 - Fax: 971 292 718

ROSCO & OLMO
Pol. Ind. Merka-Renta, C/B, Nave 17
41500 Alcalá de Guadaira
www.roscoyolmo.es
info@roscoyolmo.es
Tel/Fax: 955 853 838

RHOSTELEV S.L.
Trav. C/Fustería, 23 - C/Clavo, 25
03690 - San Vicente del Raspeig - Alicant
www.rhostelev.com
info@rhostelev.com
Tel: 965 672 724 - Fax: 965 675 216

ADLER2012 MAQUINARIA HOSTELERÍA
info@adler2012.com
Tel: 961 202 335

TRAV. C/FUSTERÍA,24 - C/CLAVO,25 · 03690
SAN VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE
TEL: 961 202 335 - FAX: 965 675 216
WWW.ADLER2012.COM - INFO@ADLER2012.ES

adler®
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA
CALIDAD Y SERVICIO