

EVEREO®

RHOSTELEV
representación hosteleradelevante

LISTA DE PRECIOS

VÁLIDA DESDE 03-2023





EVEREO® 600

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. Con solo 600 mm de profundidad, EVEREO® 600 es la solución compacta para instalaciones rápidas en espacios reducidos y fuera del área de la cocina. EVEREO® 600 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha. El amplio cristal y la luz LED permiten la máxima visibilidad de los productos, mientras que el tamaño compacto permite identificar rápidamente los productos a servir sin necesidad de sacar las bandejas.

Aislamiento térmico y seguridad

Protek.SAFE™:

máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (sujeto a las normas IEC / EN60335-2-42)

Distribución del aire en la cámara de conservación



AIR.Maxi™:

gestión velocidad del flujo de aire, el flujo de aire se redistribuye de forma inteligente

Control de temperatura

Los sensores de última generación permiten configurar EVEREO® con la certeza de un grado de precisión de 0,5 °C

Ajustes

Temperatura: 58 °C – 75 °C

Ajustes programas automáticos: posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.

Asignación de bandeja: posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica

Lista MULTI.Time: tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo

ROP: gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio

CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

Programas

Almacena hasta 256 programas personalizados

MODALIDAD MULTY.DAY: elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados

MODALIDAD SUPERHOLDING: ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa

MEALME MODE: utilice el programa más adecuado para los platos que haya pedido a cualquiera de nuestros proveedores autorizados por MEALME

Características técnicas

Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

Doble cristal

Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

Soportes para bandejas con sistema antivuelco

Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta.

Limitador de temperatura de seguridad

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio GN 1/1



10 GN 1/1

Eléctrico

Modelo de horno XEEC-1011-EPR

Distancia entre bandejas 67 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~

Potencia eléctrica 2,9 kW

Dimensiones - a x p x a 750 x 628 x 915 mm

Peso 82 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Precio **7.000,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEEC-1011-EPL

Precio adicional

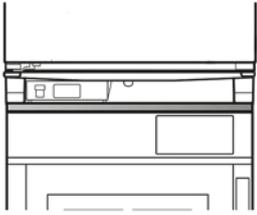
300,00 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional 200,00 €

EVEREO® 600

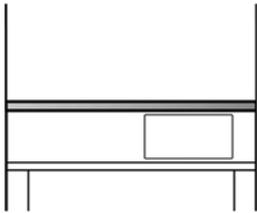
Accesorios GN 1/1



Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + horno CHEFTOP COUNTERTOP

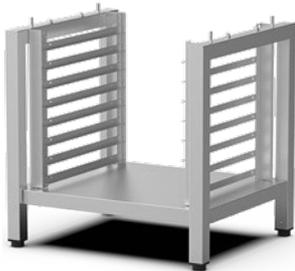
Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	Precio
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno	EVEREO® 600 (inferior) + CHEFTOP MIND. Maps™ COUNTERTOP	XEEQC-0011-E	138,00 €



Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + EVEREO® o EVEREO® + HORNO.

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	Precio
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (inferior) + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT.	XEEQC-0013-E	62,00 €



Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	750 x 653 x 753 mm
Distancia entre bandejas	65 mm	Peso	15 kg

Producto	Precio
XEERC-0811-H	525,00 €



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	744 x 491 x 178 mm	Peso	4 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto	Precio
XWERC-0011-F	310,00 €



Base móvil para columnas

Permite desplazar con total seguridad una columna formada por EVEREO®. Sólo puede instalarse en un stand de posicionamiento en el suelo.

Dimensiones - a	140 mm
-----------------	--------

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	Precio
Stand para colocación en el suelo	EVEREO® 600 + EVEREO® 600 EVEREO® 600 (inferior) + CHEFTOP MIND. Maps™ COUNTERTOP 5 GN 1/1	XUC039	455,00 €



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con	Producto	Precio
Stand (*-H; *-M; *-L)	XUC012	268,00 €

Accesorios GN 1/1



Patas

Patas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a 100 mm

Producto	Precio
XUC044	136,00 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Producto	Precio
XEC006	272,00 €



EVEREO® 900

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. EVEREO® 900 es la solución perfecta para todos aquellos locales que tienen un espacio limitado en términos de anchura. En menos de 1 metro cuadrado, con dos unidades de EVEREO® superpuestas, podrás conservar hasta 240 raciones de comida, optimizando cada milímetro de tu cocina. EVEREO® 900 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha.

Aislamiento térmico y seguridad

Protek.SAFE™:

máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (sujeto a las normas IEC / EN60335-2-42)

Distribución del aire en la cámara de conservación



AIR.Maxi™:

gestión velocidad del flujo de aire, el flujo de aire se redistribuye de forma inteligente

Control de temperatura

Los sensores de última generación permiten configurar EVEREO® con la certeza de un grado de precisión de 0,5 °C

Ajustes

Temperatura: 58 °C – 75 °C

Ajustes programas automáticos: posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.

Asignación de bandeja: posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica

Lista MULTI.Time: tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo

ROP: gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio

CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

Programas

Almacena hasta 256 programas personalizados

MODALIDAD MULTY.DAY: elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados

MODALIDAD SUPERHOLDING: ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa

MEALME MODE: utilice el programa más adecuado para los platos que haya pedido a cualquiera de nuestros proveedores autorizados por MEALME

Características técnicas

Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

Doble cristal

Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

Soportes para bandejas con sistema antivuelco

Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta.

Limitador de temperatura de seguridad

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio GN 1/1



10 GN 1/1

⚡ Eléctrico

Modelo de horno XEEC-1013-EPR

Distancia entre bandejas 67 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~

Potencia eléctrica 2,9 kW

Dimensiones - a x p x a 535 x 883 x 915 mm

Peso 70 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

Precio 7.000,00 €

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEEC-1013-EPL

Precio adicional

300,00 €

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional 200,00 €

Accesorios GN 1/1



Kit superposición EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de EVEREO® + EVEREO® o EVEREO® + HORNO.

Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	Precio
XUC001 - Kit de primera instalación para el horno	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (inferior) + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT.	XEEQC-0013-E	62,00 €



Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	6 GN 1/1	Dimensiones - a x p x a	518 x 779 x 744 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	24 kg
		Producto	Precio
		XWCRC-0613-H	680,00 €



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - a x p x a	530 x 696 x 178 mm	Peso	4 kg
		Producto	Precio
		XWCRC-0013-F	330,00 €



Base móvil para columnas

Permite desplazar con total seguridad una columna formada por EVEREO®. Sólo puede instalarse en un stand de posicionamiento en el suelo.

Dimensiones - a	140 mm		
Es necesaria la compra de	Obligatorio	Producto	Precio
Stand para colocación en el suelo	EVEREO® 900 + EVEREO® 900 EVEREO® 900 + XWCRC-0613-H EVEREO® 900 + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT 5 GN 1/1	XUC019	425,00 €



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm		
Compatible con	Producto	Precio	
Stand (*-M; *-L)	XUC012	268,00 €	



Patatas

Patatas para la colocación sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm		
		Producto	Precio
		XUC044	136,00 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Producto	Precio
XEC006	272,00 €



EVEREO® CUBE

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. Con solo 600 mm de profundidad, el EVEREO® CUBE es la solución compacta para instalaciones rápidas en espacios reducidos y fuera del área de la cocina. EVEREO® CUBE se adapta fácilmente a cualquier negocio y está disponible con apertura de la puerta a la derecha o a la izquierda. El amplio cristal y la luz LED permiten la máxima visibilidad de los productos, mientras que el tamaño compacto permite identificar rápidamente los productos a servir sin necesidad de sacar las bandejas.

Aislamiento térmico y seguridad

Protek.SAFE™:

máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (sujeto a las normas IEC / EN60335-2-42)

Control de temperatura

Los sensores de última generación permiten configurar EVEREO® con la certeza de un grado de precisión de 0,5 °C

Distribución del aire en la cámara de conservación



AIR.Maxi™:

gestión velocidad del flujo de aire, el flujo de aire se redistribuye de forma inteligente

Ajustes

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Ajustes programas automáticos: posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.
- Asignación de bandeja: posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica
- Lista MULTI.Time: tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo
- ROP: gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

Programas

- Almacena hasta 256 programas personalizados
- MODALIDAD MULTY.DAY: elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados
- MODALIDAD SUPERHOLDING: ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa
- MEALME MODE: utilice el programa más adecuado para los platos que haya pedido a cualquiera de nuestros proveedores autorizados por MEALME

Características técnicas

- Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta.
- Limitador de temperatura de seguridad

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio 460x330


10 460x330
 Eléctrico

 Modelo de horno **XEEC-10HS-EPR**

Distancia entre bandejas 28 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~

Potencia eléctrica 1,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 590 x 610 mm

Peso 49 kg

Tipo de apertura Bisagras a la izquierda

 Precio **3.600,00 €**

Opcional

Bisagras a la derecha

Producto

XEEC-10HS-EPL

Precio adicional

140,00 €


10 460x330
 Eléctrico

 Modelo de horno **XEEC-10HS-EPD**

Distancia entre bandejas 28 mm

Frecuencia 50 / 60 Hz

Voltaje 220-240V 1N~

Potencia eléctrica 1,5 kW

Dimensiones - a x p x a 600 x 590 x 610 mm

Peso 49 kg

Tipo de apertura Abatible

 Precio **3.600,00 €**

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud - Precio adicional 200,00 €

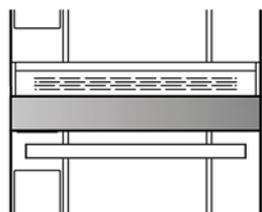
Accesorios 460x330



Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos.

Obligatorio	Producto	Precio
EVEREO® CUBE + EVEREO® CUBE EVEREO® CUBE (inferior) + BAKERLUX SHOP.Pro™ EVEREO® CUBE (inferior) + SPEED.PRO™	XWEQT-00HS-E	118,00 €



Kit superposición hornos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos.

Obligatorio	Producto	Precio
EVEREO® CUBE + SPEED.PRO™ (inferior)	XWSQW-00HS-E	244,00 €



Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	8 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 738 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	8 kg
		Producto	XWKRT-08HS-H
		Precio	510,00 €



Stand medio

Soporte para colocar el horno a la altura perfecta para trabajar o para superponer los hornos en columna.

Capacidad	6 460x330	Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 559 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	6 kg
		Producto	XWKRT-06HS-M
		Precio	485,00 €



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - a x p x a	594 x 546 x 355 mm	Peso	4 kg
		Producto	XWKRT-00HS-L
		Precio	362,00 €



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm		
Compatible con	Stand (*-H; *-M; *-L)	Producto	XUC012
		Precio	268,00 €



Patas para horno

Patas para la colocación del horno sobre una mesa.

Dimensiones - a	100 mm		
		Producto	XUC025
		Precio	136,00 €

Accesorios 460x330



Adaptador soportes laterales GN1/2 per EVEREO®

Contiene todas las partes necesarias para la instalación de soportes laterales que permiten utilizar bandejas GN1/2 en lugar de 460x330.

Producto	Precio
XUC086	150,00 €



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Producto	Precio
XEC012	525,00 €

Accesorios GN 1/1

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Tapa en policarbonato.

Altura	Producto	Precio
12.5 mm	TG802	20,00 €

Preserving Essentials



BLACK.20

Bandeja en acero inoxidable antiadherente.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG895	90,00 €



BLACK.40

Bandeja en acero inoxidable antiadherente.

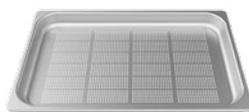
Altura	Producto	Precio
40 mm	TG900	91,00 €



FORO.STEEL20

Bandeja en acero inoxidable perforada.

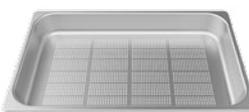
Altura	Producto	Precio
20 mm	TG810	47,00 €



FORO.STEEL40

Bandeja en acero inoxidable perforada.

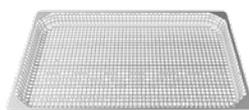
Altura	Producto	Precio
40 mm	TG820	50,00 €



FORO.STEEL65

Bandeja en acero inoxidable perforada.

Altura	Producto	Precio
65 mm	TG830	52,00 €



STEAM

Bandeja en acero inoxidable perforada para cocciones al vapor.

Altura	Producto	Precio
40 mm	GRP815	88,00 €



STEEL.20

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG805	45,00 €

Accesorios GN 1/1



STEEL.40

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
40 mm	TG815	52,00 €



STEEL.65

Bandeja en acero inoxidable.

Altura	Producto	Precio
65 mm	TG825	57,00 €



STEEL.GRID

Parrilla plana en acero inoxidable

Altura	Producto	Precio
8.5 mm	GRP806	35,00 €

Accesorios GN 1/2

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Tapa en policarbonato.

Altura	Producto	Precio
12.5 mm	TG806	13,00 €

Accesorios 460x330

Preserving Essentials



BAKE

Bandeja en aluminio. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
11 mm	TG305	*precio unitario 19,00 €



CHROMO.GRID

Parrilla lisa cromada.

Altura	Producto	Precio
8.5 mm	GRP305	19,00 €



FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

Altura	Producto	Precio
10 mm	TG310	*precio unitario 24,00 €



FORO.BLACK

Bandeja en aluminio microperforada con recubrimiento antiadherente. Solo se puede pedir en múltiplos de 2 piezas.

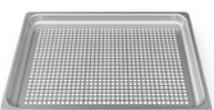
Altura	Producto	Precio
10 mm	TG330	*precio unitario 32,00 €



PAN.FRY

Bandeja esmaltada para fritos.

Altura	Producto	Precio
20 mm	TG350	43,00 €



STEAM&FRY

Bandeja en acero inoxidable para cocciones de fritos o al vapor.

Altura	Producto	Precio
30 mm	GRP350	97,00 €

Accesorios

Detergentes



SPRAY&Rinse

Detergente en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad. Una caja contiene nº 12 botellas de 750 ml cada una. Una vez usado el producto deseche la botella. Solo para hornos sin circuito de lavado automático integrado.

	Producto	Precio
1 caja	DB1044	111,00 €
6 cajas (precio por caja)	DB1044	107,00 €
30 cajas (precio por caja)	DB1044	103,00 €

Accesorios



MULTI.Day HOT VACUUM

Producto	XUC135
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	110-240V 1N~
Potencia eléctrica	0.011 kW
Dimensiones - a x p x a	540 x 430 x 580 mm
Peso	12 kg
Requisitos entrada de aire comprimido	5-8 bar 75-120 psi 60 l/min 2.1cfm
Precio	1.530,00 €

MULTI.Day stand



Tapas laterales

Tapas laterales para compartimento de compresor.

Peso	6 kg	
Compatible con	Producto	Precio
XUC146	XUC136	190,00 €



Stand con estante

Soporte multifuncional para almacenar las bandejas y colocar HOT VACUUM a la altura perfecta para trabajar.

Dimensiones - a x p x a	600 x 514 x 878 mm	Peso	19 kg
Compatible con	Producto	Precio	
XUC135	XUC146	730,00 €	

Stand MULTI.Day con compresor



Stand cerrado con compresor

Soporte para colocar HOT VACUUM a la altura perfecta para trabajar con compresor integrado. Disponible solo para algunos mercados - contactar con el equipo comercial para información adicional.

Dimensiones - a x p x a	600 x 514 x 878 mm	Voltaje	230V
Peso	40 kg	Frecuencia	50 Hz
Potencia eléctrica	0.75 kW	Salida de aire comprimido	5-8 bar
Compatible con	Producto	Precio	
XUC135	XUC144	1.440,00 €	

Accesorios



Ruedas con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a 110 mm

Compatible con	Producto	Precio
XUC146 XUC144	XUC012	268,00 €

MULTI.DAY BAGS



MULTI.DAY BAGS

1000 Bolsas certificadas para envasado al vacío 200x300mm.

Dimensiones - a x a 200 x 300 mm

Producto	Precio
XUC137	268,00 €



MULTI.DAY BAGS

500 Bolsas certificadas para envasado al vacío 300x400 mm.

Dimensiones - a x a 300 x 400 mm

Producto	Precio
XUC147	268,00 €

Accesorios GN 1/1

MULTI.Day Essentials



Panel separación líquidos

Estante de acero perforado para almacenar alimentos que necesiten permanecer separados de sus líquidos.

Altura	Producto	Precio
12 mm	TG113	26,00 €



VACUUM.100

Bandeja en acero inoxidable para vacío.

Altura	Producto	Precio
100 mm	TG111	72,00 €



VACUUM.40

Bandeja en acero inoxidable para vacío.

Altura	Producto	Precio
40 mm	TG112	62,00 €



VACUUM.LID

Tapa en acero inoxidable con burlete en silicona para uso alimenticio.

Altura	Producto	Precio
35 mm	TG110	135,00 €

Accesorios GN 1/2

MULTI.Day Essentials



Panel separación líquidos

Estante de acero perforado para almacenar alimentos que necesiten permanecer separados de sus líquidos.

Altura	Producto	Precio
12 mm	TG123	20,00 €



VACUUM.100

Bandeja en acero inoxidable para vacío.

Altura	Producto	Precio
100 mm	TG121	45,00 €



VACUUM.40

Bandeja en acero inoxidable para vacío.

Altura	Producto	Precio
40 mm	TG122	41,00 €



VACUUM.LID

Tapa en acero inoxidable con burlete en silicona para uso alimenticio.

Altura	Producto	Precio
25 mm	TG120	105,00 €