

**2024**

# MAQUINARIA DE OBRADOR

ACTUALIZACIÓN 01/04/2024



**FUNDIDORAS - MÁQUINAS HELADO SOFT - INYECTORAS  
MOLINOS TRITURADORES - DISPENSADORES DE CHOCOLATES**

## ÍNDICE

<b>OBRADOR PASTELERÍA</b>	
Cuece-cremas	189
Inyectora dosificadora rellenos	190
Inyectora re remojos	192
Rociadoras de gelatina	193
Rociadora de huevo	194
Enrolladoras de cruasanes	195
Máquina para tartaletas	196
Molinos trituradores	198
Guitarras cortadoras	199
<b>OBRADOR CHOCOLATE</b>	
Inyectora dosificadora rellenos pralinería	201
Fundidoras de chocolate	202
Templadoras de sobremesa	204
Templadoras gran capacidad	206
Grageadoras	208
Pintado con chocolate	209
<b>OBRADOR HELADERÍA</b>	
Placa fría para helado en rollo	211
Templadoras aderezos	213
Dispensadoras de chocolate	214
Placa fría para decoración con chocolate	215
Montadoras de nata	216
Máquinas helado soft	218
Mantecadoras	220
Pasteurizadoras	222

## GUÍA DE SÍMBOLOS

	Dimensiones exteriores (mm)
	Dimensiones internas (mm)
	Dimensiones embalaje (mm)
	Peso
	Superficie útil (exposición, cocción, ...)
	Dimensiones cinta de arrastre
	Puertas
	Cerradura
	Iluminación
	Estantes / Niveles
	Depósitos / Capacidad (L)
	Temperatura de trabajo
	Humedad relativa
	Desescarche / Descongelación
	Pulverización
	Presión
	Base guitarra cortadora
	Bastidor guitarra cortadora
	Voltaje / Fase / Frecuencia
	Potencia eléctrica / Consumo
	Novedad



# Obrador de pastelería

CUECE-CREMAS

INYECTORA DOSIFICADORA DE RELLENOS

CALENTADORAS DE TOPPING Y ADEREZOS

ROCIADORAS DE GELATINA

ROCIADORA DE HUEVO

ENROLLADORAS DE CRUASANES

MÁQUINA PARA TARTALETAS

MOLINOS TRITURADORES

GUITARRAS CORTADORAS



### CHECREMA

**Cuece-cremas profesional compacto**, ideal para elaborar una cantidad moderada de crema pastelera y otros productos como confituras y mermeladas, garantizando la máxima calidad y frescura de los rellenos de sus productos de pastelería. CheCrema es una máquina de medidas compactas y consumo reducido que permite automatizar y reducir significativamente los tiempos de elaboración.

- Posibilidad de elaborar hasta 7 kg de producto.
- Ciclo completo: mezcla, calentamiento, pausa, enfriamiento, conservación.
- Agitación cíclica, inversa y continua, con velocidad regulable.
- Panel de control digital
- Receta de crema pastelera pre-configurada.
- Posibilidad de crear y guardar recetas propias, que pueden ser modificadas durante el proceso.

	CHECREMA
	580x650x800 mm
	7 kg
	220V-1N-50Hz
	2000 W
	68 kg
	<b>8.925 €</b>



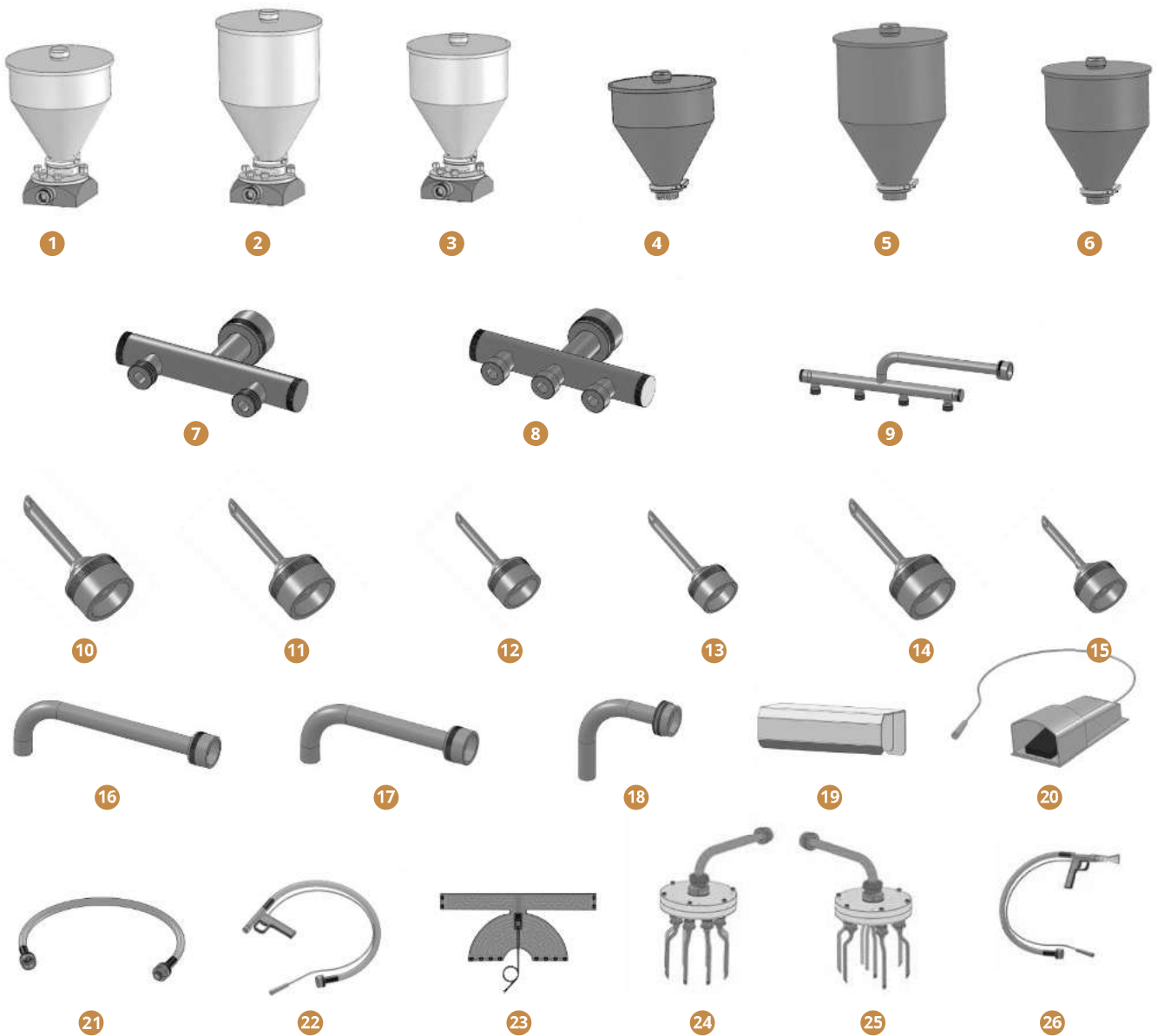
**INYECTORA DOSIFICADORA DE RELLENOS / DOSICREAM**  
PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



**DOSICREAM** - 1x8,5L / 1x13L / 2x8,5L / 3x8,5L  
**Inyectora dosificadora de rellenos para pastelería**, creada para agilizar la dosificación por inyección de productos tales como rollos dulces, cruasanes, rosquillas, petisús y berlinas con cremas, confituras y chocolate. Dosicream está formada por una estructura de acero inoxidable y un grupo tolva con engranajes. Disponible con 1, 2 y 3 grupos inyectoros. Dosicream es fácil de lavar, dado que pueden extraerse por separado la tolva, el grupo tolva, los engranajes, los adaptadores y las boquillas.

- Modalidad manual: la dosificadora suministrará el producto hasta que se suelte la manilla/pedal.
- Modalidad automática: dosificación exacta del producto previa configuración.
- Modalidad secuencial: configuración inicial de la cantidad de crema a suministrar y el tiempo de pausa para trabajar en modo continuo.
- Panel de control digital con memoria para almacenar hasta 9 programas.

	DOSICREAM		DOSICREAM 2	DOSICREAM 3
	450x300x630 mm	450x300x730 mm	530x430x650 mm	760x430x650 mm
	8,5 L	13 L	2 x 8,5 L	3 x 8,5 L
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W		360 W	360 W
	27 kg		41 kg	69 kg
	3.740 €	3.830 €	6.105 €	7.460 €



- 1 / Tolva 8,5 l + bloque engranajes Dosicream / **1.335€**
- 2 / Tolva 13 l + bloque engranajes Dosicream / **1.435€**
- 3 / Tolva 8,5 l + bloque engranajes Dosicream-2 y 3 / **1.335€**
- 4 / Tolva 8,5 l para Dosicream / **365€**
- 5 / Tolva 13 l para Dosicream / **455€**
- 6 / Tolva 8,5 l para Dosicream-2 y Dosicream-3 / **365€**
- 7 / Adaptador con 2 salidas / **235€**
- 8 / Adaptador con 3 salidas / **255€**
- 9 / Adaptador con 4 salidas / **550€**
- 10 / Boquilla  $\varnothing$  10 mm / **87€**
- 11 / Boquilla  $\varnothing$  8 mm / **73€**
- 12 / Boquilla  $\varnothing$  6 mm / **68€**
- 13 / Boquilla  $\varnothing$  10 mm para adaptador / **87€**
- 14 / Boquilla  $\varnothing$  8 mm para adaptador / **73€**

- 15 / Boquilla  $\varnothing$  6 mm para adaptador / **68€**
- 16 / Boquilla curva 25 cm -  $\varnothing$  21 mm / **245€**
- 17 / Boquilla curva 20 cm -  $\varnothing$  21 mm / **235€**
- 18 / Boquilla curva  $\varnothing$  8 mm para adaptador / **120€**
- 19 / Manivela más larga / **84€**
- 20 / Pedal / **105€**
- 21 / Tubo / **350€**
- 22 / Tubo con pistola / **555€**
- 23 / Cinta calentadora para tolva / **735€**
- 24 / Accesorio multiboquillas para panetone -  
8 x  $\varnothing$  8 mm / **1.400€**
- 25 / Accesorio multiboquillas para colomba -  
8 x  $\varnothing$  8 mm / **1.420€**
- 26 / Tubo con pistola para glasear / **675€**



**INYECTORA DE REMOJO / BAGNERINA**  
PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



**BAGNERINA**

Inyectora rociadora de remojos, jarabes y licores equipado con un dispensador de boquillas múltiples para remojar el interior de masas, bizcochos y otros productos de pastelería. Gracias a las boquillas con orificios laterales, es posible remojar el interior del producto uniformemente.

- Depósito externo de 5L (de 10 L y 20 L disponibles bajo pedido).
- Programa de dosificación automática, para pulverizar siempre la misma cantidad de líquido en el interior del producto.
- Protección para cubrir las boquillas cuando la máquina no está en uso.
- Pedal de control incluido.
- Bagnerina debe conectarse a un compresor de aire, disponible como accesorio bajo pedido.

**ACCESORIOS**

- Compresor para Bagnerina: **995€**

	<b>BAGNERINA</b>
	450x650x380 mm
	5 L
	220V-1N-50Hz
	100 W
	40 kg
	<b>2.990 €</b>



**SPRAY PRO JR2**

**Rociadora de gelatina con ruedas.**

- Aspiración directa de recipientes externos.
- Posibilidad de trabajar sin pausas.
- Disponible con 1 pistola en caliente (JR2-1), con 2 pistolas en caliente y en frío (JR2-2) o con 2 pistolas en caliente (JR2-3).



**SPRAY JELTOP**

**Rociadora de gelatina de mostrador.**

- Aspiración directa de recipientes externos.
- No permite trabajar de forma continua
- Ideal para pequeñas producciones.



**SPRAY MINI DIGITAL**

**Rociadora de gelatina de mostrador.**

- Aspiración directa de contenedor externo o del depósito interno (según modelo).
- Permite trabajar de forma continua.

	SPRAY JELTOP	SPRAY MINI DIGITAL	SPRAY MINI DIGITAL S con depósito	SPRAY PRO JR2-1	SPRAY PRO JR2-2 mix	SPRAY PRO JR2-3
	340x450x430 mm	470x340x430 mm	410x300x370 mm	530x590x1030 mm		
	—	—	5 L	—		
	—	600 cc/min		1 en caliente 700 cc/min	1 en caliente / 1 en frío 700 cc/min	2 en caliente 700 cc/min
	0.5-3.5 bar	0.5-3.5 bar		0.5-3.5 bar		
	max. 90°C	max. 85°C		max. 85°C		
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		
	1100 W	2700 W		2800 W		
	29 kg	37 kg		63 kg		
	3.320 €	4.440 €	4.540 €	5.050 €	5.610 €	6.170 €





**ROCIADORA DE HUEVO / SPRAY-MIX**  
PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



**SPRAY-MIX**

**Máquina de sobremesa para rociar con huevo,** indicada también para **jarabes, aceite y desmoldante** para moldes. Spray-Mix aspira el producto directamente del contenedor externo del producto y, gracias a la nebulización perfecta, éste es rociado por el usuario de manera intuitiva, lo que asegura máxima practicidad y eficacia.

- Sólida estructura de acero inoxidable
- Aspiración directa del recipiente exterior del producto.
- La doble regulación, tanto del caudal de aire como del caudal de líquido, garantiza a cada usuario la configuración correcta de mezcla de producto/aire para rociar el huevo perfectamente
- **Compresor opcional disponible bajo pedido**

**ACCESORIOS**

- Compresor para Spray Mix / Spray Choc: **995€**

	SPRAY-MIX
	500x370x400 mm
	Airmix
	0,5 - 3,5 bar
	220V-1N-50Hz
	1100 W
	63 kg
	<b>2.400 €</b>



**ROLLERO**

Máquina enrolladora para cruasanes capaz de formar rápidamente cruasanes y productos similares simplemente posicionando los triángulos de masa sobre la pertinente cinta transportadora. Dos modelos disponibles:

- **Rollero:** ideal para cruasanes estándar
- **Rollero Plus:** ideal para masas más blandas o duras, sin gluten, etc.
- Admiten grosor de masa variable: de 3 a 5 mm con Rollero y de 3 a 8 mm con Rollero Plus
- **Hasta 1800 piezas/hora**
- Cinta transportadora removible para facilitar las operaciones de limpieza



ROLLERO PLUS



ROLLERO

	ROLLERO		ROLLERO PLUS	
	310x460x260 mm		760x400x1000 mm	
	220V-1N-50Hz	380V-3N- 50Hz	220V-1N-50Hz	380V-3N- 50Hz
	1900 W		1900 W	
	23 kg		43 kg	
	3.690 €	3.380 €	5.040 €	4.680 €



**MÁQUINA DE TARTELETAS / COOK-MATIC**  
PASTELERÍA - PROCESADO DE MASAS



PLACA nº2



PLACA nº10



PLACA nº16



PLACA nº17



PLACA nº32



PLACA nº34

**COOK-MATIC**

**Máquina para tartaletas profesional** que permite formar y cocinar tartaletas de pasta frola, masa salada, masa quebrada y masa de hojaldre. Mediante el acoplamiento de las dos placas, Cook-Matic permite obtener tartaletas de distintas formas y tamaños, listas para llenar y decorar a gusto. Basta configurar la temperatura que se busca, el tiempo necesario para la cocción y presionar Start. Una señal acústica advertirá que la cocción finalizó. El producto que se obtiene tendrá las características de calidad y el gusto de las tartaletas hechas artesanalmente, pero con costes de producción definitivamente más bajos.

- Temperatura máxima de 250° C
- Posibilidad de configurar una temperatura diferente entre la placa superior y la inferior
- Tiempos de cocción muy rápidos: menos de 3 minutos para las tartaletas más pequeñas

**COOK-MATIC (SIN PLACAS)**

	440x570x420 mm
	max. 250°C
	220V-1N-50Hz
	3200 W
	30 kg
<b>1.820 €</b>	



**MOLDES PARA COOK-MATIC** (nº de placa / unidades de producto por placa / dimensiones producto (mm) / PVP)

1 / 30 ud. / Ø41x18 / <b>999€</b>	11 / 30 ud. / 50x45x18 / <b>999€</b>	21 / 27 ud. / 67x38x18 / <b>999€</b>	31 / 25 ud. / 50x23x16 / <b>999€</b>
2 / 30 ud. / Ø49x15 / <b>999€</b>	12 / 20 ud. / 65x42x18 / <b>999€</b>	22 / 30 ud. / Ø68x22 / <b>999€</b>	32 / 15 ud. / 90x30x19 / <b>999€</b>
3 / 13 ud. / Ø70x19,5 / <b>999€</b>	13 / 30 ud. / 42x35x18 / <b>1.230€</b>	23 / 13 ud. / Ø60x16 / <b>999€</b>	33 / 12 ud. / 72x72x19 / <b>999€</b>
4 / 9 ud. / Ø90x20 / <b>999€</b>	14 / 30 ud. / 51x51x18 / <b>999€</b>	24 / 30 ud. / Ø41x21 / <b>1.230€</b>	34 / 14 ud. / 110x60x19 / <b>999€</b>
5 / 30 ud. / 67x34x15 / <b>999€</b>	15 / 30 ud. / Ø50x18 / <b>999€</b>	25 / 25 ud. / Ø50x21 / <b>1.230€</b>	35 / 35 ud. / 35x35x17 / <b>999€</b>
6 / 15 ud. / 75,5x51x16 / <b>999€</b>	16 / 4 ud. / Ø125x21 / <b>999€</b>	26 / 30 ud. / 41x28x13 / <b>1.230€</b>	36 / 21 ud. / 66x26x15 / <b>999€</b>
7 / 30 ud. / 41x41x16 / <b>999€</b>	17 / 12 ud. / 98x65x28 / <b>1.230€</b>	27 / 25 ud. / 43x43x20 / <b>999€</b>	37 / 14 ud. / 120x30x16 / <b>999€</b>
8 / 30 ud. / 51x46x18 / <b>999€</b>	18 / 30 ud. / 68x31x13 / <b>1.230€</b>	28 / 30 ud. / 45x32x19,5 / <b>999€</b>	38 / 9 ud. / 70x70x20 / <b>999€</b>
9 / 1 ud. / grosor 2,5-5 / <b>999€</b>	19 / 25 ud. / 62x45x22 / <b>1.230€</b>	29 / 30 ud. / Ø39x17 / <b>999€</b>	39 / 42 ud. / 30x30x15 / <b>999€</b>
10 / 4 ud. / grosor 2,5-5 / <b>999€</b>	20 / 1 ud. / Ø250x19 / <b>999€</b>	30 / 9 ud. / Ø81x19 / <b>999€</b>	



**MOLINOS TRITURADORES / MULLY**  
PASTELERÍA - CORTE Y PROCESADO



MULLY TOP



MULLY 25



**MULLY**

**Molinos trituradores**, de suelo (MULLY) y sobremesa (MULLY TOP), **para procesar granos** tanto de **frutos secos** como de **cacao**. Gracias a un triturado lento se obtiene un producto final de excelentes características. Mientras se procesan los granos de cacao, se puede agregar azúcar, manteca de cacao o lo que sea necesario para lograr el producto que desee. También se puede utilizar MULLY para obtener pastas trituradas de frutos secos (almendras, pistachos, avellanas, etc.) para utilizar en repostería y heladería, y para realizar cremas untables.

- Hasta 7 kg de producto con MULLY TOP y 25 kg con MULLY 25.
- Estructura hecha de acero, discos trituradores y base de piedra.
- Regulador de velocidad.
- Sistema de volcado integrado (MULLY 25).

**ACCESORIOS**

- Accesorio para descarga de cuba para Mully Top: **450€**
- Tamiz vibratorio: **1.200€**

	MULLY TOP	MULLY 25
	420x530x650 mm	860x780x1180 mm
	7 kg	25 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	550 W	2000 W
	57 kg	170 kg
	<b>5.290 €</b>	<b>13.000 €</b>



CHITARRA DOBLE



CHITARRA MINI

### CHITARRA

**Guitarras cortadoras manuales para pastelería**, formadas por una base sólida de aluminio y bastidores de acero inoxidable que permiten cortar rellenos de bombón de chocolate, hoja de masa, ganache, semifríos y productos de pastelería con **masa blanda**.

- Chitarra Mini: base + 2 bastidores.
- Chitarra y Chitarra Doble: base + 3 bastidores o sólo base.
- Chitarra 60X40 y Chitarra 60X40 Doble: sólo base.
- Chitarra 60x40 Doble monta bastidores de 400 y 600 mm de anchura.

### ACCESORIOS

- Bastidor corte 37,5 mm: **375€**
- Bastidor corte 30 mm: **405€**

- Bastidor corte 22,5 mm: **415€**
- Bastidor corte 15 mm: **520€**
- Bastidor corte 7,5 mm: **580€**

- Carro para Chitarra: **870€**
- Bastidores para Chitarra 60x40: **consultar**

	CHITARRA MINI	CHITARRA	CHITARRA DOBLE	CHITARRA 60X40	CHITARRA 60X40 DOBLE
	270x270 mm	360x360 mm	360x360 mm	600x600 mm	600x400 mm
	30 / 22,5 mm	37.5 / 30 / 22.5 / 15 / 7.5 mm			60 / 45 / 30 / 22,5 mm
SÓLO BASE	—	1.050 €	1.800 €	1.785 €	3.630 €
BASE + BASTIDORES	999 €	1.999 €	2.900 €	—	—



CHITALIRA PRO



CHITALIRA

### CHITALIRA

**Guitarras cortadoras para pastelería**, para productos con **masa dura**, con tropezos (fruta seca y granos varios), semifríos y similares, que no se pueden cortar con guitarras manuales. El bastidor con los hilos de corte de acero es fijo, con un ángulo diagonal óptimo respecto al producto, que es empujado hacia el propio bastidor para ser cortado, consiguiendo cortar productos más duros.

- Bastidores de 100 a 15 mm (múltiplos de 5)
- Chitalira y Chitalira Mini: acción por manivela.
- Chitalira Pro: acción por motor integrado.

### ACCESORIOS

- Bastidores para Chitalira: **consultar**

	CHITALIRA	CHITALIRA PRO
	900x500x350 mm	900x500x350 mm
	400x400 mm	400x400 mm
	100 / 95 / 90 / 85 / 80 / 75 / 70 / 65 / 60 / 55 / 50 / ... / 15 mm	
	—	220V-1N-50Hz
	—	200 W
	40 kg	45 kg
BASE	4.535 €	7.690 €



# Obrador de chocolate

INYECTORA DE RELLENOS

FUNDIDORAS DE CHOCOLATE

TEMPLADORAS DE SOBREMESA

TEMPLADORAS GRAN CAPACIDAD

GRAGEADORA

PINTADO CON CHOCOLATE



**ACCESORIOS**

- Cinta calefactora para tolva: **735€**

**PRALINJECT**

Inyectora dosificadora de rellenos para bombones pralinés, tabletas, cuerpos huecos con ganache (sin inclusiones), licores, etc. Pralinject puede dosificar simultáneamente a través de las 8 boquillas, de forma precisa y rápida.

- Tolva de 7 L, extraíble para facilitar la limpieza.
- Boquillas desmontables e inclinables para adaptarse a cualquier tipo de molde.
- Base basculante y regulable en altura para reducir las bolsas de aire durante la dosificación.
- Cinta calefactora para la tolva, disponible como accesorio bajo pedido.

	PRALINJECT
	450x520x370 mm
	7 L
	220V-1N-50Hz
	100 W
	22 kg
	<b>4.280 €</b>



**FUNDIDORAS DE CHOCOLATE / SCIOGLICHOC A**

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



SCIOGLICHOC-A 1.5L



SCIOGLICHOC-A 3x0.8L



SCIOGLICHOC-A 4x1.5L

**SCIOGLICHOC ANALÓGICA**

1.5 L - 3.5 L - 6 L - 9 L - 13.7 L - 2x1.5 L - 3x0.8 L - 4x1.5 L

**Fundidoras de chocolate** diseñadas para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

- Estructura de plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
- Contenedores extraíbles.
- Sistema de calentamiento en seco: temperatura homogénea en todo el contenedor.
- Termostato analógico para regular la temperatura.
- Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples.

	SCGCHOC-A 1.5L	SCGCHOC-A 3.5L	SCGCHOC-A 6L	SCGCHOC-A 9L	SCGCHOC-A 13.7L	SCGCHOC-A 2x1.5L	SCGCHOC-A 3x0.8L	SCGCHOC-A 4x1.5L
	230x265x135 mm	240x415x135 mm	325x400x135 mm	380x440x135 mm	380x620x135 mm	425x260x135 mm	385x265x135 mm	780x260x135 mm
	1 x 1,5L	1 x 3,5L	1 x 6 L	1 x 9 L	1 x 13,7L	2 x 1,5 L	3 x 0,8 L	4 x 1,5 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	80 W	80 W	130 W	200 W	265 W	160 W	90 W	320 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	<b>250 €</b>	<b>326 €</b>	<b>398 €</b>	<b>505 €</b>	<b>607 €</b>	<b>387 €</b>	<b>398 €</b>	<b>550 €</b>



SCIOGLICHOC-D 3.5L



SCIOGLICHOC-D 13.7L

**SCIOGLICHOC DIGITAL**

3.5 L - 6 L - 9 L - 13.7 L

**Fundidoras de chocolate** diseñadas para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

- Estructura de plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
- Contenedores extraíbles.

- Sistema de calentamiento en seco: temperatura homogénea en todo el contenedor.
- Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.
- Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples.
- Sonda de detección de la temperatura directamente en contacto con el chocolate.

	SCGCHOC-D 3.5L	SCGCHOC-D 6L	SCGCHOC-D 9L	SCGCHOC-D 13.7L
	240x415x135 mm	325x400x135 mm	380x440x135 mm	380x620x135 mm
	1 x 3,5 L	1 x 6 L	1 x 9 L	1 x 13.7 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	80 W	130 W	200 W	265 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	<b>525 €</b>	<b>596 €</b>	<b>699 €</b>	<b>805 €</b>

## TEMPLADORAS DE CHOCOLATE DE SOBREMESA

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA

### BETATEMPER

**Templadora por siembra**, ideal para templar pequeñas cantidades de chocolate. Una vez derretido el chocolate y realizada la adición de gotas de chocolate, el sistema de enfriamiento con ventiladores permite alcanzar la temperatura de templado. Betatemper es por lo tanto la solución ideal para aquellos que quieren dar sus primeros pasos en el mundo del templado del chocolate.

- Capacidad de 2,5 kg de chocolate.
- Refrigeración por aire.
- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dimensiones compactas.



### CHOCOTEMPER TOP 5.5 / 11

**Templadoras de mostrador**, con capacidad de 5,5 y 11 kg, que permiten templar el chocolate de modo profesional al igual que las máquinas más grandes, pero con inversiones y estorbos reducidos.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
- Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
- Pantalla táctil con diversas opciones:
- Dosificaciones automáticas para erogar la cantidad correcta de chocolate.
- Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.



	BETATEMPER	CHOCOTEMPER TOP 5.5	CHOCOTEMPER TOP 11
	400x410x350 mm	480x460x660 mm	550x500x720 mm
	2,5 kg	5,5 kg	11 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1100 W	1750 W
	19 kg	52 kg	63 kg
	<b>2.990 €</b>	<b>6.660 €</b>	<b>7.865 €</b>



Trolley para Chocotemper Top 5.5 / 11: **815€**



Mesa vibrante independiente (540x320x125 mm): **860€**



Mesa vibrante Chocotemper Top 5.5 / 11: **995€**



Mesa vibrante independiente con rejilla (540x320x125 mm): **1020€**

Mesa vibrante calefactada Chocotemper Top 5.5 / 11: **1.095€**



Mesa vibrante independiente grande (600x440x135 mm): **1090€**



**ICBELT TOP 11**

Compatible con CHOCOTEMPER TOP 11  
**Cinta de bañado compacta** de gran versatilidad para la templadora CHOCOTEMPER TOP 11. En espacios reducidos, se encuentran una zona de carga; una zona de cobertura con soplador, vibración y acabador; una zona de descarga con bandeja removible. Dos accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.

**ACCESORIOS ICBELT TOP 11**



Bañadora parcial para ICBELT e ICBELT TOP: **670€**



Bañadora solo fondo para ICBELT e ICBELT TOP: **670€**

	<b>ICBELT TOP</b>
	1150x470x500 mm
	220 mm (ancho)
	220V-1N-50Hz
	200 W
	45 kg
	<b>5.990 €</b>





## TEMPLADORAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



CHOCOTEMPER 12



CHOCOTEMPER Q 40

### CHOCOTEMPER

**Templadoras de chocolate** con cubas de 12 kg y 24 kg. Ambas máquinas pueden ser dotadas de mesa vibrante y/o cinta de bañado.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador.
- Cóclea de acero inoxidable removible de serie para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
- Pantalla táctil con diversas opciones: dosificaciones automáticas, modo nocturno de bajo consumo y rotación contraria de la cóclea para limpieza y vaciado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.

### CHOCOTEMPER-Q

**Templadoras de chocolate de gran producción** con un **diseño compacto** y cubas de 30 kg, 40 kg y 50 kg. Pueden ser dotadas de mesa vibrante y/o carro de bañado.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Diseño compacto.
- Cóclea de acero inoxidable removible de serie para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
- Pantalla táctil con diversas opciones: dosificaciones automáticas, modo nocturno de bajo consumo y rotación contraria de la cóclea para limpieza y vaciado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.

	CHOCOTEMPER 12	CHOCOTEMPER 24	CHOCOTEMPER-Q 30	CHOCOTEMPER-Q 40	CHOCOTEMPER-Q 50
	520x800x1540 mm	620x900x1540 mm	620x900x1270 mm	620x900x1270 mm	620x900x1270 mm
	12 kg	24 kg	30 kg	40 kg	30 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2500 W	3000 W	2700 W	3000 W	3000 W
	159 kg	185 kg	160 kg	160 kg	160 kg
	<b>9.220 €</b>	<b>10.900 €</b>	<b>12.250 €</b>	<b>13.900 €</b>	<b>15.250 €</b>



Mesa vibrante calefactada  
CHOCOTEMPER 12, 24, Q30, Q40 y  
Q50: **1095€**



### ICBELT

Compatible con CHOCOTEMPER 12, 24, Q30, Q40 y Q50

**Cinta de bañado con velocidad regulable**, indicada para bañar productos de pastelería y de pralinería, dividida en 3 secciones:  
— 1: área de carga. Puede detenerse para posicionar los productos.  
— 2: área de bañado. Los productos son bañados con el chocolate: sistema de vibración y soplador, de intensidad y temperatura regulable, para remover el chocolate en exceso y facilitar las operaciones de limpieza de la red metálica; corta-colas de chocolate con velocidad y sentido de rotación variables.  
— 3: área de descarga: los productos son posicionados en la respectiva bandeja.  
— Accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.

### TOP TRUFFLE

Compatible con CHOCOTEMPER 12, 24, Q30, Q40 y Q50

**Cinta de bañado para trufas**, dividida en 3 secciones:

— 1: área de carga. Puede detenerse para posicionar los productos.  
— 2: área de bañado. Los productos son bañados con el chocolate; el rodillo permite bañar la parte inferior del producto, mientras que el sistema de vibración permite remover el chocolate en exceso.  
— 3: área de acabado. Una vez bañados con chocolate, los productos caen en el interior del plato giratorio de Ø 80 cm. con los elementos necesarios para el acabado de la trufa: cacao en polvo, chispas de chocolate, etc.



### ACCESORIOS ICBELT



Bañadora parcial para ICBELT:  
**670€**

Bañadora solo fondo para ICBELT:



**670 €**

	ICBELT	TOP TRUFFLE
	1790x550x1150 mm	1050x800x* mm
	220 mm (ancho)	220 mm (ancho)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	950 W	240 W
	73 kg	25 kg
	<b>7.640 €</b>	<b>4.600 €</b>

**GRAGEADORA PARA COBERTURAS Y GARRAPIÑADOS / ICBASSINA**  
CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



ICBASSINA 8  
COBRE + GAS



ICBASSINA 3

**ICBASSINA — 3 kg / 8 kg / 20 kg**

**Máquina pralinadora** ideal para recubrir avellanas, almendras, nueces, fruta seca con chocolate, gianduja y caramelo. De estructura sólida, ICBassina permite obtener rápidamente bombones perfectos y se puede combinar con **Spraychoc**, máquina ideal para rociar chocolate directamente dentro del bombo.

- Regulador de velocidad (**modelo de 20 kg**), para favorecer una mayor homogeneidad de las pralines.
- Soplador de aire (**modelo de 20 kg**) para acelerar el proceso en el caso de producción de grandes cantidades.
- Cuba de **acero inox** para coberturas con **chocolate**.
- Cuba de  **cobre y gas** para coberturas con **caramelo**.

	ICBASSINA 3	ICBASSINA 8	ICBASSINA 20	ICBASSINA 20i INVERTER + SOPLADOR
	530x600x740 mm	550x670x740 mm	950x580x1200 mm	950x580x1200 mm
	3 kg	8 kg	20 kg	20 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	170 W	170 W	380 W	380 W
	30 kg	32 kg	60 kg	60 kg
<b>ACERO</b>	<b>4.770 €</b>	<b>5.350 €</b>	<b>6.170 €</b>	<b>8.470 €</b>
<b>COBRE + GAS</b>	<b>4.985 €</b>	<b>5.540 €</b>	<b>6.855 €</b>	<b>8.985 €</b>



ICBASSINA 3 + SPRAYCHOC



### SPRAYCHOC

**Máquina rociadora de chocolate**, sucedáneo y manteca de cacao. Spraychoc es la solución ideal para rociar en tortas, moldes, praliné, y obtener en pocos minutos productos perfectamente decorados y con un aspecto atractivo.

— Mediante la regulación de la presión, de la cantidad de chocolate y del ángulo del inyector es posible obtener diferentes efectos decorativos: terciopelo, nieve, piel de naranja, líneas, puntos, etc.

— Cabina porta pistola calentada a temperatura regulable para mantener el chocolate fundido en los lapsos de no empleo y evitar obstrucciones del inyector.

### CHOCOPINTO

**Cabina para pintado con chocolate con spray**, para aspirar las partículas en suspensión durante la pulverización de chocolate y manteca de cacao.

— Sólida estructura de acero inoxidable 304.

— Sistema de filtración de tres etapas:

1. Filtro de cartón "Andreae" para empujar las partículas al interior de la cabina, hacia el segundo nivel de filtración.
2. Filtros planos con dos mallas de acero.
3. Filtro HEPA para la reducción del ruido y la purificación final del aire que vuelve al ambiente.

**ACCESORIOS** - Compresor para Spray Mix / Spray Choc: **995€**

- Ruedas para chocopinto: **390€**

	SPRAYCHOC MICRO	SPRAYCHOC MAXI	CHOCOPINTO
	340x180x390 mm	700x200x400 mm	900x1020x2380 mm
	1 x 1 L / Airmix	2 x 1 L / Airmix	—
	0,5 - 3,5 bar	0,5 - 3,5 bar	—
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	380V-3N-50Hz
	950 W	950 W	750 W
	12 kg	22 kg	—
	<b>2.320 €</b>	<b>3.490 €</b>	<b>7.900 €</b>





# Mostrador y obrador de heladería

PLACA PARA HELADO EN ROLLO

COBERTURA Y DECORACIÓN CON CHOCOLATE

MONTADORAS DE NATA

HELADO SOFT

MANTECADORAS

PASTEURIZADORAS



**GELA-FREEZE**

**Máquina ideal para crear helado en rollo.**

Solo es necesario verter la mezcla sobre de la placa refrigerada, añadir los ingredientes (frutas, galletas, bizcocho, chocolate, ...) y empezar a trabajar con las espátulas. Una vez que el helado ha sido esparcido sobre la placa y ha alcanzado la consistencia correcta, es posible crear los rollos.

- Placa rectangular, para poder trabajar sobre toda la superficie.
- Rápido proceso de enfriamiento gracias a un sistema profesional con gas refrigerante.
- Sistema de descongelación.

	GELA-FREEZE
	550x550x450 mm
	220V-1N-50Hz
	850 W
	52 kg
	<b>3.200 €</b>



## FUNDIDORAS DE CHOCOLATE / CARAPHOT

MOSTRADOR DE HELADERÍA - DECORACIÓN Y COBERTURA



CARAPHOT 2



CARAPHOT MINI 4

### CARAPHOT / CARAPHOT MINI

7 L - 2x7 L / 2 L - 2x2 L - 4x2 L

**Fundidoras de chocolate para heladería**, concebidas para fundir y mantener el chocolate a temperatura. Disponen de una o varias carapinas extraíbles donde introducir el chocolate, salsas, glaseados o cremas para operaciones tales como bañado, topping y decoración.

— Carapinas extraíbles de acero inoxidable: 7 L y 25 cm de fondo (CARAPHOT) / 2 L y 14 cm de fondo (CARAPHOT MINI).

— Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.

— Termostato analógico para regular la temperatura.

— Posibilidad de encajar la máquina en mostrador gracias al kit de encastre.



### ACCESORIOS



Kit de encastre + Tapas  
CARAPHOT 1: **120€**  
CARAPHOT 2: **240€**



Kit de encastre  
CARAPHOT MINI 1: **75€**  
CARAPHOT MINI 2: **135€**  
CARAPHOT MINI 4: **240€**

	CARAPHOT 1	CARAPHOT 2	CARAPHOT MINI 1	CARAPHOT MINI 2	CARAPHOT MINI 4
	310x310x300 mm	310x570x300 mm	200x250x150 mm	200x450x150 mm	400x450x150 mm
	1 x 7 L	2 x 7 L	1 x 2 L	2 x 2 L	4 x 2 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1000 W	300 W	600 W	900 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	10 kg	18 kg	2,5 kg	5 kg	10 kg
	<b>780 €</b>	<b>1.240 €</b>	<b>390 €</b>	<b>590 €</b>	<b>895 €</b>



**WARM&SQUEEZE**

**Máquinas templadoras de aderezos** ideales para mantener a punto para su uso botellas dispensadoras de chocolate, salsas y otros productos empleados para adornar y decorar crepes, gofres, helados y otros postres. Gracias a Warm&Squeeze los productos contenidos en la botella permanecen en temperatura y pueden ser utilizados en cualquier momento.

- Estructura de acero inoxidable.
- Termostatos analógicos independientes.
- Sistema de calentamiento en seco.
- Botellas incluidas.

	WARM&SQUEEZE 1	WARM&SQUEEZE 2	WARM&SQUEEZE 3
	150x210x180 mm	270x210x180 mm	270x300x180 mm
	1 L	2 x 1 L	3 x 1 L
	max 60°C	max 60°C	max 60°C
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	200 W	400 W	600 W
	2 kg	3 kg	4 kg
	<b>315 €</b>	<b>495 €</b>	<b>635 €</b>



## DISPENSADORAS DE CHOCOLATE / CHOCOHOT

MOSTRADOR DE HELADERÍA - DECORACIÓN Y COBERTURA



### CHOCOHOT — 1 x 5,5 L / 2 x 5,5 L

**Fuente dispensadora de chocolate templado de banco**, creada para integrarse en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías. ChocoHot se puede utilizar para llenar conos y copas, realizar decoraciones, etc. La línea ChocoHot está compuesta por dos modelos: ChocoHot One, con capacidad de 5,5 kg, y ChocoHot Two, dotada de doble cuba cada una con capacidad de 5,5 kg.

- Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración.

- Posibilidad de encajar la máquina en el mostrador gracias al kit de encaje.
- Dosificaciones automáticas y posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal o el botón pertinente.
- Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.
- A disposición cinco boquillas especiales y aparadores portátiles.

### ACCESORIOS

Boquilla n°1: **390€**

Boquilla n°2: **440€**

Boquilla n°3: **390€**

Boquilla n°4: **440€**



Kit de encaje ChocoHot One: **230€**

Kit de encaje ChocoHot Two: **460€**



	CHOCOHOT ONE	CHOCOHOT TWO
	390x460x820 mm	740x460x820 mm
	1 x 5,5 kg	2 x 5,5 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	950 W	1900 W
	35 kg	65 kg
	<b>4.835 €</b>	<b>9.480 €</b>



### FUENTY

**Fuente dispensadora de mostrador para productos de cobertura y cremas que no requieren calor.** Puede ser integrada en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías y utilizada para llenar conos y copas, cubrir helados de palo, decorar helados y postres, etc.

- Ideal para productos de media fluidez que no requieren ser calentados.
- Posibilidad de sumergir productos en el interior de la cuba, no habiendo un agitador en movimiento.
- Cóclea de acero inoxidable removible para facilitar la limpieza.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y las operaciones de vaciado.
- Posibilidad de empotramiento en el interior del mostrador gracias al pertinente kit.

### ACCESORIOS (ver CHOCOHOT)

- Boquilla nº1: **390€**
- Boquilla nº2: **440€**
- Boquilla nº3: **390€**
- Boquilla nº4: **440€**
- Kit de encastre: **230€**

### DECOR-FREEZE

**Placa refrigerada para crear decoraciones con chocolate.** Basta poner el chocolate templado encima de la placa y, gracias a la baja temperatura producida por la máquina, el producto será fácilmente manejable y maleable. Crear decoraciones con chocolate será simple y rápido y brindará un toque de clase extra a tartas y postres.

- Decor-Freeze cuenta con muchas aplicaciones tanto en el ámbito de la pastelería como en el de la restauración y permite ofrecer a los propios clientes postres siempre innovadores.
- Placa de mármol, que gracias a sus propiedades termo conductoras, la hacen particularmente idónea para la elaboración del chocolate con respecto a una placa de acero.
- Dimensiones reducidas, ideales para cualquier laboratorio.
- Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.

	FUENTY
	350x460x820 mm
	1 x 5 kg
	220V-1N-50Hz
	200 W
	25 kg
	<b>3.455 €</b>

	DECOR-FREEZE
	480x460x380 mm
	0° / -25°C
	220V-1N-50Hz
	480 W
	27 kg
	<b>2.420 €</b>

**MONTADORA DISPENSADORA DE NATA 35kg/h / NATCOLD**  
MOSTRADOR DE HELADERÍA - MONTADORAS DE NATA Y CREMAS



Depósito refrigerado



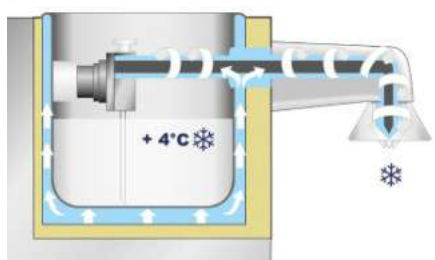
**NATCOLD**

**Maquina automática para nata montada:** mantiene refrigerada la nata líquida, y la monta y dispensa bajo demanda. Dispone de un **depósito refrigerado de 2 litros** y tiene una capacidad de **producción de 35 kg/h** (105 litros).

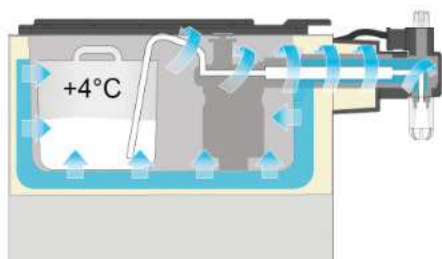
- Depósito refrigerado de acero inoxidable.
- Regulador del volumen de la nata: hasta 200%.
- Válvula de no-retorno de producto.
- Admite bases de crema natural, vegetal, fresca o UHT.
- Fácil limpieza.



	NATCOLD
	230x530x530 mm
	1 x 2L
	35 kg/h (105L)
	220V-1N-50Hz
	400 W
	25 kg
	<b>4.810 €</b>



KREAM: Boquilla y sistema de frío en el caño



KING: Boquilla y sistema de frío en el caño



KING: Bomba y depósito extraíble con sistema anti-hielo

### KING / KREAM

**Maquinas automáticas para nata montada:** mantienen refrigerada la nata líquida, y la montan y dispensan bajo demanda. Disponen de **depósito refrigerado de 2 y 2,5 litros** y tienen una capacidad de **producción de 50 kg/h**.

- Depósito refrigerado a +4°C con sistema anti-hielo.
- Dispensador refrigerado con ajuste de dosificación.
- Partes en contacto con la crema totalmente desmontables para limpieza en profundidad.
- Altos niveles de rendimiento con crema fresca, UHT y con productos a base de vegetales.
- Ajuste del overrun para crema batida, mousse y crema semibatida para preparaciones de pastelería.

#### KREAM:

- Bomba rotativa vertical autocebante.
- Sistema de limpieza rápida mediante desinfectante ABC\* y agua a través del circuito integrado.

	KREAM 2.5 E	KING
	230x580x430 mm	240x560x450 mm
	1 x 2,5L	1 x 2L
	50 kg/h	50 kg/h
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	500 W
	25 kg	37 kg
	<b>4.390 €</b>	<b>5.100 €</b>

\* ABC: Limpiador bactericida





**MÁQUINA DE HELADO SOFT / V-AIR SOFT**  
MOSTRADOR DE HELADERÍA - DISPENSADORAS DE HELADO



Depósito con agitador



Sistema por gravedad



Filtro extraíble

**V-AIR SOFT**

**Máquina compacta para elaborar y dispensar helado soft.** Indicada para pequeñas producciones de hasta 15 kg/h.

- Sistema de alimentación por gravedad.
- Específica para helado soft, yogur helado y sorbetes.
- Depósito de 5 litros con agitador para evitar la separación de mezcla.
- Sistema AirFlow de ventilación vertical: absorbe el aire por el frontal y lo expulsa por la trasera optimizando el espacio.
- Display multifunción.

V-AIR SOFT	
	300x633x853 mm
	1 x 5L
	Hasta 15 kg/h (200 raciones de 75gr)
	R290
	220V-1N-50Hz
	1800 W
	100 kg
<b>12.452 €</b>	



### KISS 1 G

**Máquina de sobretanco para elaborar y dispensar 1 sabor de helado soft.** Indicada para producciones medias de hasta 20 kg/h.

- Control electrónico con display de temperatura en cuba.
- 2 programas automáticos de mantecación con ajuste del nivel de consistencia: para elaborar helado soft y frozen yogurt, o sorbetes, mousses y cremas heladas.
- Doble alarma de reserva del depósito.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones que permite cubrir picos de demanda.
- Condensación por aire.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Dispensador con sensor magnético.

### KISS 3 G VERTICAL

**Máquina de suelo para elaborar y dispensar 2 sabores de helado soft, con dispensador central para mezclar los sabores.** Indicada producciones altas de hasta 40 kg/h en uso intensivo.

- Control electrónico con display de temperatura en cuba.
- 2 programas automáticos de mantecación con ajuste del nivel de consistencia.
- Opción de desactivar media máquina para trabajar un sólo sabor en temporada baja, operaciones de mantenimiento o reposición de producto.
- Doble alarma de reserva de los depósitos.
- Condensación por aire.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- 3 dispensadores con sensor magnético.

	KISS 1 G	KISS 3 G VERTICAL
	400x710x910 mm	530x770x1440 mm
	1 x 12L	2 x 16L
	Hasta 20 kg/h (266 raciones de 75gr)	Hasta 40 kg/h (533 raciones de 75gr)
	—	—
	220V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz
	2200 W	4100 W
	110 kg	211 kg
	<b>14.830 €</b>	<b>23.800 €</b>



**MANTECADORAS DE SOBREMESA / SERIE G**  
OBRADOR DE HELADERÍA - ELABORACIÓN DE HELADO



**G5 E / G10 E**

**Mantecadoras de sobremesa para elaboración de helado en crema artesanal.** Indicadas para pequeñas producciones de hasta 10 kg/h.

- Controles electrónicos con 7 programas para helados, sorbetes y granizados, con ajuste de consistencia.
- Funciones de almacenamiento nocturno (bajo consumo) y mantenimiento de producto (mantienen la consistencia óptima de consumo).
- Motoventilador electrónico de alta eficiencia.
- Drenaje frontal del sistema de limpieza del cilindro.
- Tapadera transparente con imanes de seguridad y apertura para incorporar ingredientes sólidos (frutos secos, pepitas de chocolates, ...) durante el proceso de mantecación.

	<b>G5 E</b>	<b>G10 E</b>
	490x490x430 mm	490x490x430 mm
	—	—
	Hasta 5 kg/h (1,7 kg por ciclo)	Hasta 10 kg/h (2,5 kg por ciclo)
	—	—
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	700 W	1000 W
	47 kg	56 kg
	<b>5.180 €</b>	<b>6.590 €</b>



### G20

**Mantecedora de suelo para elaboración de helado en crema artesanal.** Indicada para producciones medias de hasta 20 kg/h.

- Controles electromecánicos con temporizador para el ciclo de mantecación.
- Alarma de final de ciclo.
- Selector de 2 velocidades para el ciclo de extracción con inversión del sentido de rotación.
- Enfriamiento del cilindro de mantecación en pared y fondo para una consistencia ideal del producto.
- Agitador desmontable y puerta frontal con rejilla de seguridad para facilitar la limpieza.
- Amplia boca de extracción.
- Repisa para apoyo de cubetas regulable en altura.
- Tapadera del depósito transparente.

### TITAN 3S

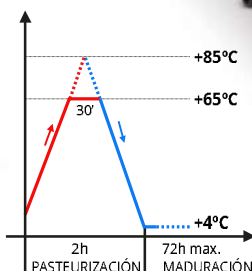
**Mantecedora de suelo para elaboración de helado en crema artesanal.** Indicada para producciones altas de hasta 35 kg/h.

- Controles electrónicos con 4 programas para helados (automático y semiautomático), sorbetes y granizados, con ajuste de consistencia, tiempo y modo de agitado.
- Cilindro de mantecación de expansión directa, de alta eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas removibles.
- Extracción de alta velocidad con opción de enfriamiento en la salida de producto.
- Puerta de acero monobloque con doble seguridad en la apertura de la rejilla y de la puerta.
- Sistema IES de control electrónico de la consistencia para una mayor precisión en las fases de producción

	G20	TITAN 3S
	410x790x1080 mm	520x930x1420 mm
	—	—
	Hasta 20 kg/h (4 - 4,5 kg por ciclo)	Hasta 35 kg/h (2 - 6 kg por ciclo)
	—	—
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	2600 W	3700 W
	130 kg	260 kg
	<b>12.620 €</b>	<b>30.550 €</b>



**PASTEURIZADORAS BAÑO MARÍA / PEB**  
OBRADOR DE HELADERÍA - TRATAMIENTO DE MEZCLAS



**PEB**

**Pasteurizadoras de suelo al baño maría de glicol** que permiten alcanzar temperaturas de hasta 90°C sin alterar las características organolépticas del producto. Indicadas para garantizar la seguridad alimentaria y la conservación en las mezclas de heladería.

— Tres programas rápidos: automático a 85°C, automático a 65°C y semiautomático con regulación de temperatura hasta 90° y de los tiempos de pausa; conservación automática a 4°C.

— Ciclo semiautomático de enfriamiento/conservación a 4°C.

— Gestión automática de los tiempos de parada según la temperatura programada, con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

— Función antihielo automática.

— Grifo de descarga con lavado independiente que permite la limpieza después cada ciclo.

— La altura del grifo permite utilizar contenedores de gran capacidad.

— Agitador de acero de acoplamiento rápido completamente desmontable.

— Sonda en contacto directo con el producto para un control preciso de la temperatura.

— Reinicio automático en caso de interrupción del suministro eléctrico.

— Visualización del tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo de conservación a 4°C.

— La electrónica IES elimina la inercia térmica y permite trabajar con gran precisión.

— Refrigeración: **PEB30** aire, **PEB60** agua.

	<b>PEB 30</b>	<b>PEB 60</b>
	400x850x1080 mm	400x1080x1080 mm
	—	—
	15 - 30 kg por ciclo (duración media 50')	20 - 60 kg por ciclo (duración media 50')
	—	—
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	3500 W	7200 W
	139 kg	140 kg
	<b>17.450 €</b>	<b>21.750 €</b>

## GUÍA DE SÍMBOLOS

	Congelación
	Refrigeración
	Dual / Combinado / Bitemperatura
	Frío ventilado
	Frío estático
	Frío estático con ventilación
	Dimensiones exteriores (mm)
	Dimensiones internas (mm)
	Dimensiones embalaje (mm)
	Peso
	Superficie útil (exposición, cocción, ...)
	Altura útil
	Dimensiones cinta de arrastre
	Puertas
	Cerradura
	Iluminación
	Estantes / Niveles
	Cajones
	Depósitos / Capacidad (L)
	Cestos / Cestas
	Separadores / Espacios
	Cubetas / Bandejas
	Botellas
	Sacos de hielo
	Barras / Ganchos
	Capacidad tostadas
	Tipo de gofre
	Calibre producto

	Salida del producto
	Resistencias
	Plancha superior
	Plancha inferior
	Gratinador
	Producción
	Programa / Ciclo
	Revoluciones
	Abatimiento ciclo positivo
	Abatimiento ciclo negativo
	Temperatura de trabajo
	Evaporador / Tipo de refrigeración
	Condensador
	Clase climática
	Gas refrigerante
	Humedad relativa
	Potencia frigorífica
	Desescarche / Descongelación
	Voltaje / Fase / Frecuencia
	Potencia eléctrica / Consumo
	Consumo eléctrico
	Consumo de agua
	Pulverización
	Presión
	Nivel sonoro
	Base guitarra cortadora
	Bastidor guitarra cortadora
	Novedad

**A B C D E F G** Calificación energética 2021

**A+ A° A A B C D** Calificación energética 2010

El presente catálogo muestra la calificación de los productos que disponen de etiqueta energética, según la información aportada por los fabricantes. La calificación de los productos etiquetados según la norma antigua de 2010, se muestran con la letra inscrita en un cuadrado. A medida que los fabricantes vayan actualizando el etiquetado a la nueva norma e incorporen nuevos productos, los cambios se verán reflejados en sucesivas versiones del catálogo.

