

# RHOSTELEV

representación hosteleradelevante

## PROMOCIONES Y NOVEDADES

# 2021



CONSULTE TODAS NUESTRA MARCAS

**adler**  
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

**ERATOS**

**MBM**

**CORECO**

**MAFIROL**

**VG**  
VITRINAS GÓMEZ S.L.

**HR**  
FAINCA

**FECA**

**RIAL**

**UNOX**

TEL: 965 672 724 WWW.RHOSTELEV.COM · INFO@RHOSTELEV.COM  
TRAV. C/FUSTERÍA, 24 - C/CLAVO, 25 03690 · SAN VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE  
TRAV. AMERICAS, N°1 NAVE 8 - POL.IND. OESTE · ALCANTARILLA



# HORNOS PIZZA

## SERIE ALTIMA ÚTIL 27 CM

Con 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



PIZZA 6D40 ALTO 27



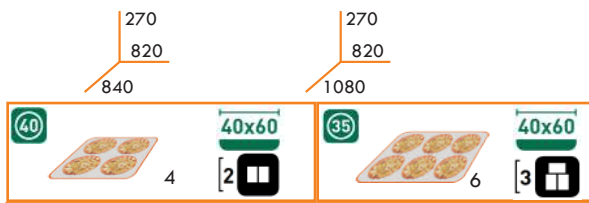
La vaporera es adecuada para los profesionales que buscan un horno multifuncional que también pueda cocinar el pan y los productos de pastelería.



**EQUIPADOS  
CON RELÉS  
ELECTROSTÁTICOS**



PANEL MANUAL



	PIZZA 4D40 ALTO 27	PIZZA 6D40 ALTO 27
DIMENS. EXT. (LxPxH)	1100 x 1080 x 510 mm	1100 x 1314 x 510 mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	820 x 840 x 270 mm	820 x 1080 x 270 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº CÁMARAS	1	1
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6.9 Kw	10.2 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1150 W	3 x 1700 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1150 W	3 x 1700 W
<b>P.V.P PANEL MANUAL</b>	<b>2.800 €</b>	<b>3.100 €</b>
<b>P.V.P PANEL DIGITAL</b>	<b>2.975 €</b>	<b>3.275 €</b>
MESA / ALTURA	285 € / 960 mm	285 € / 860 mm

# HORNOS PIZZA

## SERIE HORNOS TÚNEL



P-TUNEL C-40

450  
1425  
985 630

VALORES RELATIVOS C-40	
DIÁMETRO PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	30 pizzas/h
32 cm	15 pizzas/h
40 cm	13 pizzas/h

VALORES RELATIVOS C-50	
DIÁM. PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	90 pizzas/h
32 cm	30 pizzas/h
40 cm	26 pizzas/h
45 cm	12 pizzas/h



P-TUNEL C-50

500  
1860  
1210 530

	P-TUNEL C-40 ⚡	P-TUNEL C-40 (GAS) 🔥		P-TUNEL C-50 ⚡	P-TUNEL C-50 (GAS) 🔥
DIMENS. EXT. (LxPxH+PATAS)	1425 x 985 x 450 (+630) mm	1425 x 1015 x 450 (+630) mm	DIMENS. EXT. (LxPxH+PATAS)	1860 x 1210 x 500 (+530) mm	1860 x 1200 x 500 (+530) mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm	400 x 540 x 100 mm	DIMENS. INT. (LxPxH)	500 x 750 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C	0-350 °C	TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C	0-350 °C
POTENCIA	7.8 Kw	10.4 Kw	POTENCIA	14.2 Kw	20.1 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 1.500 Kw	-	POTENCIA SUPERIOR	2 x 2.800 Kw	-
POTENCIA INFERIOR	2 x 2.200 Kw	-	POTENCIA INFERIOR	2 x 4.100 Kw	-
PESO	101 Kg	140 Kg	PESO	255 Kg	275 Kg
P.V.P	6.050 €	6.475 €	P.V.P	10.250 €	10.750 €
MESA SOPORTE	+ 750 €	+ 750 €	MESA SOPORTE	Incluida	Incluida

### 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.



### 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.



P-TUNEL C-65

560  
2070  
1320 530

VALORES RELATIVOS C-65	
DIÁMETRO PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	165 pizzas/h
32 cm	75 pizzas/h
40 cm	39 pizzas/h
45 cm	24 pizzas/h

VALORES RELATIVOS C-80	
DIÁMETRO PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	180 pizzas/h
32 cm	105 pizzas/h
40 cm	52 pizzas/h
45 cm	36 pizzas/h



P-TUNEL C-80

600  
2250  
1360 530

	P-TUNEL C-65 ⚡	P-TUNEL C-65 (GAS) 🔥		P-TUNEL C-80 ⚡	P-TUNEL C-80 (GAS) 🔥
DIMENS.EXT. (LxPxH+PATAS)	2070 x 1320 x 560 (+ 530) mm	2070 x 1375 x 560 (+ 530) mm	DIMENS.EXT.(LxPxH+PATAS)	2250x1560x600 (+ 530) mm	Para más información, consulte con nosotros.
DIMENS. INT. (LxPxH)	650 x 1000 x 100 mm	650 x 1000 x 100 mm	DIMENS. INT. (LxPxH)	800 x 1100 x 100 mm	
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C	0-350 °C	TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C	
POTENCIA	17.4 Kw	22.6 Kw	POTENCIA	24.4 Kw	
POTENCIA SUPERIOR	2 x 3.600 Kw	-	POTENCIA SUPERIOR	2 x 6.000 Kw	
POTENCIA INFERIOR	2 x 5.400 Kw	-	POTENCIA INFERIOR	2 x 6.000 Kw	
PESO	284 Kg	304 Kg	PESO	411 Kg	
P.V.P	13.400 €	13.900 €	P.V.P	15.995 €	-
MESA SOPORTE	Incluida	Incluida	MESA SOPORTE	Incluida	-

# HORNOS PIZZA

## PROMOCIÓN OFERTAS PIZZA GAS



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 integrada en puerta.**



PIZZA GAS 6D30



	 PIZZA GAS 4D30 	 PIZZA GAS 6D30 	 PIZZA GAS 9D30 
DIMENS. EXT. (LxPxH)	1000x1062x560 mm	1000x1362x560 mm	1305x1362x560 mm
DIMENS. 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) Kg/h 1,693 (G25) m <sup>3</sup> /h	1,696 (G30/31) Kg/h 2,275 (G20) Kg/h 2,275 (G25) m <sup>3</sup> /h	2,129 (G30/31) Kg/h 2,852 (G20) Kg/h 2,852 (G25) m <sup>3</sup> /h
P.V.P	<b>2.995 €</b>	<b>3.450 €</b>	<b>4.150 €</b>
MESA / ALTURA	260 € / 860-960 mm	315 € / 860-960 mm	370 € / 860-960 mm
KIT SUPERPOSICIÓN	285 €		

# HORNOS PIZZA

## SERIE GAS XL

El Horno a Gas es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Se propone en 5 formatos distintos que permiten la más correcta productividad, los números y ahorro estarán a la medida de su cocina. Se propuso ante todo proveer este horno de los dispositivos que lo hagan un instrumento seguro y libre de riesgos, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

Consulte la tabla aplicada al borde lateral para predisponer toda conexión en el respeto de las normas previstas en su país. El horno a Gas es un aliado de gran rendimiento y fiable, para mejorar la producción diaria prestando gran atención al consumo energético y a la seguridad de uso.

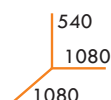
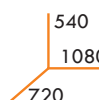
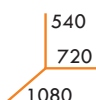
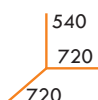






**PIZZA GAS XL 4**

- Uso simple e intuitivo
- Cuece simultáneamente 6 pizzas de cm 35
- Seguro y libre de riesgos
- Plano de cocción de piedra refractaria
- Aislamiento en lana de roca evaporada



**PIZZA GAS XL 6L**



	 4	 6	 6	 9
	<b>PIZZA GAS XL 4</b>	<b>PIZZA GAS XL 6</b>	<b>PIZZA GAS XL 6L</b>	<b>PIZZA GAS XL 9L</b>
DIMENS. EXT. (LxPxH)	1110x1180x540 mm	1110x1540x540 mm	1470x1180x540 mm	1470x1540x540 mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	720x720x150 mm	720x1080x150 mm	1080x720x150 mm	1080x1080x150 mm
TEMPERATURA	0 - 500 °C	0 - 500 °C	0 - 500 °C	0 - 500 °C
Nº PISOS	1	1	1	1
ALIMENTACIÓN	230	230	230	230
POTENCIA	18 Kw	23 Kw	23 Kw	31 Kw
CONSUMO GAS	1,432 (G 30/31) 1,954 (G 20) 2,491 (G 25)	1,933 (G 30/31) 2,725 (G 20) 3,149 (G 25)	1,933 (G 30/31) 2,725 (G 20) 3,149 (G 25)	2,532 (G 30/31) 3,255 (G 20) 4,136 (G 25)
<b>P.V.P</b>	<b>3.600 €</b>	<b>4.175 €</b>	<b>4.575 €</b>	<b>5.275 €</b>
MESA / ALTURA	315 € / 960 mm	315 € / 860 mm	330 € / 960 mm	330 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	340 €		420 €	

# HORNOS PIZZA

## SERIE SUPREME VENTILADO

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

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



**SUPREME 6L**

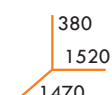
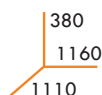


El sistema de control de pantalla táctil tiene una interfaz de usuario simplificada y personalizable



### VENTILADO

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



	SUPREME 4	SUPREME 6L	SUPREME 9
DIMENS.EXT.(LxPxH)	1160 x 1110 x 380 mm	1520 x 1110 x 380 mm	1520 x 1470 x 380 mm
DIMENS.INT.(LxPxH)	720 x 720 x 180 mm	1080 x 720 x 180 mm	1080 x 1080 x 180 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °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
RESIST. SUPERIOR	6 x 750 W	9 x 750 W	9 x 1100 W
RESIST. INFERIOR	6 x 550 W	9 x 550 W	9 x 800 W
P.V.P	<b>6.875 €</b>	<b>7.375 €</b>	<b>7.975 €</b>

# HORNOS PIZZA

## ACCESORIOS HORNOS SUPREME Eléctrico



- Puede contener bandejas de cm 40 x 60
- Se acopla a los hornos Genius
- Temperatura regulable de 0 a 60 grados
- De acero inoxidable
- De elevada capacidad



	FERMENTADORA CG 4-44 CG 444	FERMENTADORA CG 6L-66L CG 6L6L6L	FERMENTADORA CG 9-99 CG 999
DIMENS.EXT.(LxPxH)	1160 x 1110 x 550/900 mm	1520 x 1110 x 550/900 mm	1520 x 1470 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	3.925 €	4.475 €	5.325 €



	KG 4	KG 6L	KG 9
DIMENS.EXT.(LxPxH)	1160 x 1290 x 450 mm	1520 x 1290 x 450 mm	1520 x 1650 x 450 mm
TASA DE FLUJO	290 m³/h	290 m³/h	290 m³/h
PESO NETO	40 kg	50 kg	60 kg
P.V.P	3.350 €	3.925 €	4.750 €
MOTOR ELECTRICO OPCIONAL	3.850 €	4.425 €	5.275 €

- De acero inox
- Acoplable a los hornos Genius
- Opcional: motor eléctrico
- Opcional: condensación de humos

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



	SG 4 - 44	SG 4 - 4 - 4	SG 6L - 66L	SG 6L - 6L - 6L	SG 9 - 99	SG 9 - 9 - 9
DIMENS.EXT.(LxPxH)	1160x1050x880/940 mm	1160x1050x530/590 mm	1520x1050x880/940 mm	1520x1050x530-590 mm	1520x1400x880/940 mm	1520x1400x530/590 mm
PESO NETO	40 kg	45 kg	45 kg	50 kg	50 kg	55 kg
P.V.P	975 €	975 €	1.275 €	1.275 €	1.550 €	1.550 €

# HORNOS PIZZA

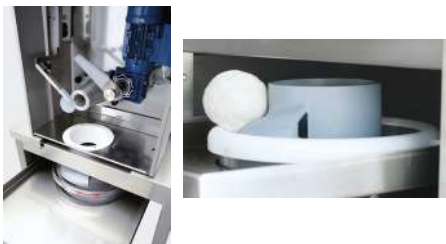
## SERIE DIVISORAS Y BOLEADORAS



Esta máquina profesional permite la formación de porciones de los panes de amasijo para pizza. El instrumento es de dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y para las pizzerías.

Es posible introducir hasta kg 30 de amasijo no leudado, por lo tanto se puede escoger el cono más adecuado al peso deseado; de este modo se obtienen porciones bien dosificadas y listas para el leudado. ¡La producción puede llegar hasta 700 bolas por hora!

Las divisoras son instrumentos a la vanguardia para el trabajo óptimo del amasijo, concebidas para un uso simple e intuitivo y son realizadas rigurosamente en Italia, distinguiéndose por su solidez constructiva y fiabilidad



Esta máquina profesional permite el redondeo de los panes de amasijo para la pizza. El instrumento es de dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y para las pizzerías. Con la boleadora Prismafood se obtienen porciones perfectamente redondeadas y listas para el leudado.

Las boleadoras son instrumentos a la vanguardia para el trabajo óptimo del amasijo, concebidas para un uso simple e intuitivo y son realizadas rigurosamente en Italia distinguiéndose por su solidez constructiva y fiabilidad.



### DIV-PIZZA300

- 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-PIZZA800

- 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-PIZZA300

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



### BOL-PIZZA800

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

	DIV-PIZZA300	DIV-PIZZA800	BOL-PIZZA300	BOL-PIZZA800
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	30,0 Kg	30,0 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 HORA	700 (250 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h	-	-
P.V.P	7.485 €	8.950 €	3.885 €	6.350 €



# HORNOS PIZZA

## SERIE DIVISORAS Y BOLEADORAS

Esta máquina profesional permite formar porciones y redondear los panes de amasijo para pizza.

Es de dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y las pizzerías.

Es posible introducir hasta kg 30 de amasijo no leudado y por consiguiente escoger el cono y la campana más adecuados al peso deseado; de este modo se obtienen porciones bien dosificadas y redondeadas, listas para el leudado.

¡La producción puede llegar hasta 700 bolas por hora! Las Divisoras y boleadoras Prismafood son instrumentos a la vanguardia para el trabajo óptimo del amasijo, concebidas para un uso simple e intuitivo y son realizadas rigurosamente en Italia distinguiéndose por solidez constructiva y fiabilidad.



NOVEDAD

- Producción por hora: hasta 700 bolas de 250 gr
- Capacidad: 30 kg
- Porción de amasijo de 50 a 300 gr
- Concebidas para un uso simple e intuitivo
- Soporte incluido

DIV+BOL800

	DIV+BOL300	DIV+BOL800
DIMENS.EXT.(LxPxH)	660 x 880 x 1550 mm	660 x 880 x 1630 mm
CAPACIDAD	30,0 Kg	30,0 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
P.V.P	12.225 €	16.175 €

# LAVADO

## MODELO NL-1000 (2 BOMBAS)

- Fabricado en acero inox AISI 304 18/8 1mm.º
- Fabricación y componentes 100% fabricados en C.E.
- Mandos protegidos anti-humedad.
- Resistencia de cuba y calderín conmutadas.
- Dos bombas de lavado FIR 1HP cada una
- Brazos lavado y aclarado, inferiores y superiores, giratorios, desmontables, fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio (30%).
- Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma faxton.

### CICLO DE LAVADO FIJO:

**CORTO: 120" (30 CESTAS/H)**

**MEDIO: 200" (20 CESTAS/H)**

**LARGO: 300" (12 CESTAS/H)**

4.150 €



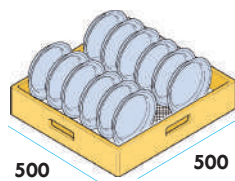
CUL



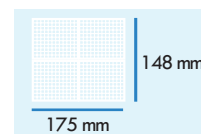
HIGIENIZACIÓN REF. DIN10512

### DOTACIÓN:

- 1 cesta universal
- 1 cesta platos
- 1 cestillo de cubiertos



ALTURA ÚTIL  
**420 mm**



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSIONES (LXPXH)	730 x 760 x 1490(1990) mm	DIMENSIONES CESTA	500x500
PRODUC. CESTAS/HORA	20 c/h - 30c/h	ALTURA ÚTIL	474 mm
CICLO FIJO LAVADO	200" - 120"	CAPACIDAD CUBA	20 l
TEMPERATURA CUBA	60 °C	TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C
POT. BOMBA LAVADO	1 HP x 2	CAPACIDAD CALDERÍN	10 l
RESISTENCIA CUBA	4 Kw	CONSUMO AGUA	1.5 l/ciclo
RESISTENCIA CALDERÍN	10.5 kW	DESAGÜE	36 mm Ø
TENSIÓN	400 V/3N	TOMA DE AGUA	3/4"
CONSUMO MÁX.	9.8 kW	PRESIÓN ENTRADA	2 ÷ 4 bar

# LAVADO

## MODELO TOP1200M (2 BOMBAS)

- 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 vidrio (30%) fácilmente desmontables. Inalterable a químicos.
- 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

**TOP1200M**  
**2 BOMBAS**  
**DE LAVADO**  
**1HP C/U**

**4.995 €**



### CICLO DE LAVADO FIJO:

**120" (30CESTAS/H)**

**180" (20CESTAS/H)**



Cuba embutida 1 pz: máx higiene



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



2 Bombas lavado: 1HP independientes para brazo superior e inferior, máx. rendimiento y fácil acceso

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSIONES (LXPXH)	745 x 842 x 1575(2109) mm
PRODUC. CESTAS/HORA	20 c/h - 30c/h
CICLO FIJO LAVADO	180" - 120"
TEMPERATURA CUBA	55 °C
POT. BOMBA LAVADO	2 HP x 2
RESISTENCIA CUBA	4 Kw
RESISTENCIA CALDERÍN	9 kW
TENSIÓN	400 V/3N
CONSUMO MÁX.	10.5 kW

DIMENSIONES CESTA	500x500
ALTURA ÚTIL	420 mm
CAPACIDAD CUBA	20 l
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C
CAPACIDAD CALDERÍN	10 l
CONSUMO AGUA	2.8l/ciclo
DESAGÜE	32 mm Ø
TOMA DE AGUA	3/4"
PRESIÓN ENTRADA	2 ÷ 4 bar

# MAQUINARIA AUXILIAR

## LIMPIADORES DE 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 electrónica para entrada de agua
- Cubitera de plástico transparente irrompible

Modelos	LPM - 5Kg	LPM - 10Kg	LPM - 18Kg
Tensión - Velocidad	230 - 140 rpm	230 - 180 rpm	230 - 180 rpm
Potencia	0.50 HP	0.5 HP	0.9 HP
Medidas (mm)	530x520x700	530x660x850	530x660x950
Carga máx. / Producción horaria	5 Kg - 75 Kg/h	10 Kg - 150 Kg/h	18 Kg - 250 Kg/h
Tiempo ciclo (seg)	90 - 120	120 - 150	150-180
Descarga lateral/Interior	ø50 / ø40 mm	ø50 mm	ø50 / ø40 mm
<b>PRECIO</b>	<b>1.875€</b> BAJO PEDIDO	<b>2.340€</b>	<b>2.465€</b> BAJO PEDIDO



## PELADORES DE PATATAS

### 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 PLP 5Kg)
- Botón **manual** para la descarga del producto
- Colector de drenaje de piso o pared (EXCEPTO PLP 5Kg)
- Transmisión por **correa**
- Controles digitales visibles y prácticos
- Temporizador digital multifunción
- Electroválvula electrónica para entrada de agua
- Cubitera de plástico transparente irrompible

Modelos	PLP - 5Kg	PLP - 10Kg	PLP - 18Kg
Tensión - Velocidad	230 - 270 rpm	230 - 320 rpm	230 - 320 rpm
Potencia	0.5 HP	0.75 HP	1.20 HP
Medidas (mm)	530x520x520	530x660x850	530x660x950
Carga máx./Producción horaria	5 Kg - 150 Kg/h	10 Kg - 300 Kg/h	18 Kg - 300 Kg/h
Tiempo ciclo (seg)	90	90 - 120	120-150
Descarga lateral/Interior	ø50 mm	ø50 / ø40 mm	ø50 / ø40 mm
<b>PRECIO</b>	<b>1.725€</b>	<b>2.195€</b>	<b>2.325€</b>



# MAQUINARIA AUXILIAR

## CUTTER DE VERDURAS Y PATATAS

### Características técnicas

- Estructura en INOX AISI 304
- Regulador de impulsos para una mayor precisión de corte
- Tapa y bandeja en inox de fácil extracción y limpieza
- Amplia selección de discos
- Amplia selección de discos
- Boquilla de descarga inclinada para una mayor productividad
- Teclado digital con señales luminosas LED
- Mango ergonómico con la función de arranque / Parada y bloqueo en posición de carga



Modelos	CVP-400-SD	CVP-400-6D
Tensión / Potencia	230 V - 0.80 HP	230 V - 0.8 HP
Dotación de discos	Disco expulsión	6 Discos
Medidas (L-P-H)	280x490x530mm	280x490x530mm
Producción Kg/h	250 - 450 Kg/h	250 - 450 Kg/h
<b>PRECIO</b>	<b>1.420€</b>	<b>1.925€</b>

**ACCESORIOS A CONSULTAR**

# MAQUINARIA AUXILIAR

## RALLADORES Y PICADORES DE CARNE



### 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 nacional con protección termica
- Conjunto picador y sin fin en hierro fundido
- Tolva y bandeja de recolección en acero
- Mortero de ABS



TS - 12



TS - 22

Modelos	TS - 12	TS - 22
Voltaje /Potencia (HP)	230 V - 0.8 HP	230 V - 0.8 HP
Picadora	150 - 200 Kg/h	300 Kg/h
Medidas (mm)	220x370x440	240x440x510
Salida picadora (mm)	ø70 mm	ø82 mm
Placa suministrada	ø6 mm	ø6 mm
<b>PRECIO</b>	<b>795€</b>	<b>940€</b>

### Características técnicas TGI - 12

- Estructura en chapa de acero INOX 304
- Sistema de reducción con engranajes heliocondales en baño de aceite
- Motor asíncrono de producción nacional con protección termica
- Conjunto picador y sin fin en hierro fundido
- Matrices autofilables en INOX
- Tolva y bandeja de recolección en acero
- Micro inoxidable rallador de protección



TGI - 12

Modelos	TGI - 12
Voltaje /Potencia (HP)	230 V - 1 HP
Picadora / Rallador /H (Kg)	50 Kg/h - 200 Kg/h
Medidas (mm)	220x590x440
Salida picadora/Boca rallador(mm)	ø70 mm /140x80 mm
Placa suministrada	ø6 mm
<b>PRECIO</b>	<b>1.240€</b>

# MAQUINARIA AUXILIAR

## RALLADORES DE QUESO



### Características técnicas AD 102

- Rallador de queso blando y similares
- Estructura robusta 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
- Mozzarella de cono en INOX
- Incluye rallador mozzarella C4



AD 102

### Complementos rallador AD 102



C1

Cono laminador verduras 2mm

PVP: 100€



C3

Cono ralla verduras 4mm

PVP: 100€



C2

Cono rallador de quesos duros 2,5mm

PVP: 100€



C4

Cono rallador de mozzarella y quesos blandos 6mm

PVP: 100€



### Características técnicas AD 107

- Rallador de queso duro, parmesano y
- Construido en aleación de aluminio fundido y pulido
- Elegantes banda de acero INOX en carcasa del motor
- Robusto motor asíncrono de producción nacional
- Protección térmica
- Freno motor
- Rodillo en acero INOX 304
- Tazón de queso en INOX
- Rejilla de protección en la salida del rallador en INOX
- Rallador de micro-protección



AD 107



Modelos	AD 102	AD 107
Voltaje	230 V	230 V
Potencia (HP)	1 HP	1 HP
Medidas (L-P-H)	220x420x440 mm	220x380x380 mm
Producción Kg/h	50 Kg/h	70 Kg/h
Rallador (rpm)	1400 rpm	1400 rpm
Peso	18 Kg	18 Kg
Dotación	C4	-
<b>PRECIO</b>	<b>975€</b>	<b>785€</b>

# REFRIGERACIÓN

## ABATIDORES ALTAS PRESTACIONES

**-40°  
+85°**

Abatidores potentes desde la congelación y cocción a baja temperatura, fermentación ... y mucho más.

NOVEDAD

## LA TECNOLOGÍAS + AVANZADA PARA CHEFS EXIGENTES



### APP + PANTALLA TÁCTIL

Interfaz simple e intuitiva. Todo el control en 7".



### RECETARIO

Programa, modifica y guarda multitud de recetas para repetir las siempre con máxima calidad.



### CICLO CALIENTE Y FRÍO

Los ciclos preprogramados ofrecen una amplia variedad de funciones: personalización, multifase, "ciclo en cadena" y "ciclos mixtos".



### SONDA AL CORAZÓN

Todo el control y precisión en 4 sondas de calentamiento rápido o 1 sonda multipunto.



### VENTILACIÓN ELECTRÓNICA

Mayor potencia y menor consumo. Ajuste de velocidad según los ciclos programados: ventilación de abatimiento y ventilación en la cocción.



### OZONO

Generador de ozono integrado para una esterilización correcta de la cámara. Higienización máxima.



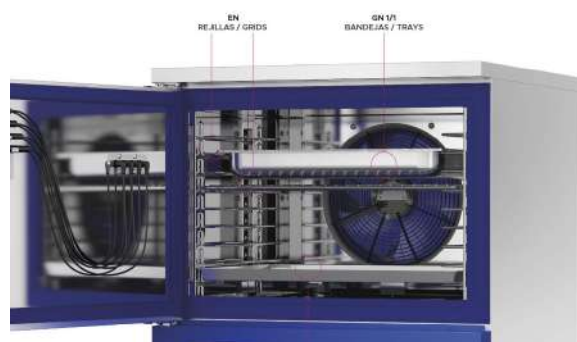
### CONTROL DE HUMEDAD

Ajustar el porcentaje de humedad en cámara mediante nebulización con ultrasonidos.



### SALVAGUARDIA DE DATOS HACCP

Guarda y descarga todos los datos según normativa HACCP en un USB.



PLUS 5

PLUS 7

PLUS 10

PLUS 12

PLUS 15



# REFRIGERACIÓN

## ABATIDORES ALTAS PRESTACIONES

**+3°  
-18°**

### ABATIMIENTO Y CONGELACIÓN

Conservar los alimentos en perfectas condiciones por más tiempo sin perder propiedades nutricionales. El abatimiento alarga la vida de los alimentos evitando la formación de macrocristales de hielo.

**+85°**

### COCCIÓN BAJA TEMPERATURA

Protege las propiedades organolépticas de los productos. Perfecto para cocción al Vacio y Baño María. Optimización el trabajo en horas nocturnas con ciclos preprogramados. La Cocción "Delta T constante" permite mantener la temperatura entre la célula y el corazón del producto de forma inalterable.

**-18°  
+60°**

### PLATO LISTO

La regeneración, pasa las comidas congeladas a temperatura ideal para servir. Ideal para servicios de banquetes. El ciclo de regeneración "Plato Listo" se puede programar de forma fácil e intuitiva.

**-20°**

### ESTERILIZACIÓN DE PESCADO

Toda la garantía en seguridad y salubridad, cumpliendo normativa HACCP. Especial cuidado con el producto que se consume crudo, llevándolo a -20°C durante al menos 24h, gracias a las sondas al corazón.

**+3°  
-18°**

### PASTELERÍA

El ciclo de frío optimiza los tiempos de preparación de los postres, sin la formación de cristales de hielo.

**-12°  
-18°**

### HELADERÍA

El ciclo automático de abatimiento es ideal para heladería, llevando a la temperatura ideal de -12° sin afectar la calidad y consistencia del producto. Así como llevar rápidamente a -18° el producto preservando su conservación.

**+28°  
+3°  
-18°**

### FERMENTACIÓN Y PANIFICACIÓN

Gracias al ciclo de fermentación se puede programar la temperatura y humedad perfecta para exaltar la fermentación natural. Optimización del tiempo de trabajo gracias a ciclos por fases que permiten abatir/detener la fermentación/recuperación/fermentación, utilizando el horario nocturno y días de cierre. El ciclo de congelación -18°C de pan apenas deshornado mantiene intactas las características del producto una vez descongelado.



PLUS 18



PLUS 20



PLUS 7F



PLUS 12F

# VITRINAS

## VITRINA REFRIGERADA

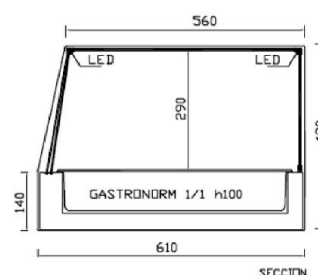
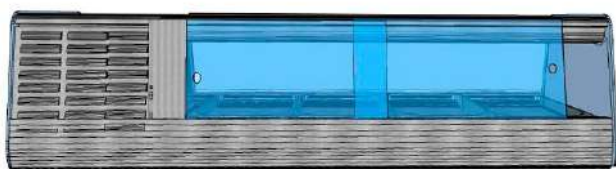
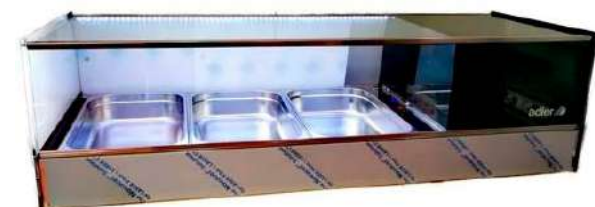
### Gupo incorporación cubetas GN1/1 h100

#### Características técnicas

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304
- Doble iluminación led
- Puertas correderas de metracrilato
- Disponible en 3-4-5 cubetas GN 1/1
- Serpenteil en base y laterales
- Temperatura de trabajo 1°C/5°C
- Preparada para utilizarla con agua
- Desagüe incorporado

Modelos	FRGN 11-3	FRGN 11-4	FRGN 11-5
Dimensiones (mm)	1491x610x430	1816x610x430	2141x610x430
Cubetas	3	4	5
<b>PRECIO</b>	<b>1.440€</b>	<b>1.590€</b>	<b>1.850€</b>

\* largo x alto x fondo



## VITRINA CALOR BAÑO MARIA

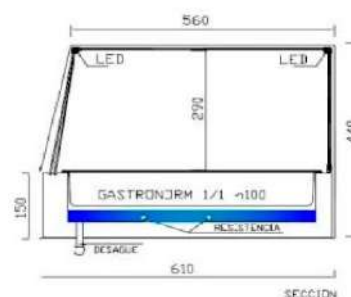
### Cubetas GN1/1 h100

#### Características técnicas

- 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 10mm
- Temperatura de trabajo 20°C/90°C
- Preparada para utilizarla en baño maria
- Desagüe incorporado

Modelos	C11-3	C11-4
Dimensiones (mm)	1071x440x610	1396x440x610
Cubetas	3	4
Potencia	1000W / 230V	1000W / 230V
<b>PRECIO</b>	<b>1.020€</b>	<b>1.185€</b>

\* largo x alto x fondo

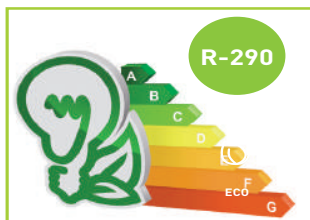


# MÓDULOS

## TAKE AWAY



Módulos fríos y calientes especialmente diseñados para el mantenimiento, presentación y entrega de menús y productos cocinados para llevar, con la máxima seguridad e higiene.



### Calidad y eficiencia

Los módulos take-away son productos de alta calidad y excelente rendimiento. El uso de tecnologías de vanguardia tanto en gases refrigerantes como en aislamientos aseguran una excelente eficiencia energética y bajos costes operativos.



### Fácil instalación y movilidad

Módulos independientes y móviles, dotados de ruedas. Solo precisan de una toma eléctrica normal monofásica para su funcionamiento. Los baños maría húmedos pueden equiparse opcionalmente con instalación de fontanería.



### Higiene, seguridad y ergonomía

La amplia cúpula de metacrilato ofrece una excelente seguridad y visualización de los alimentos. Las esquinas redondeadas sanitarias y el diseño de todos sus elementos aseguran una excelente higiene y facilidad de limpieza.



### Múltiples posibilidades

La gama modular disponible en capacidades 2,3 y 4 GN1/1 permite combinar los elementos y configurar una solución funcional adaptada a cada espacio y necesidad. Los módulos pueden equiparse con vinilos decorativos personalizados.



# MÓDULOS

## TAKE AWAY CON CUBA BAÑO MARIA SECA



- Encimera y cuba fabricadas en acero inox. AISI-304 18/10.
- Estructura fabricada en acero plastificado y acero inox. AISI-304.
- Calentamiento por resistencias blindadas, protegidas mediante doble fondo perforado, con clixon de seguridad.
- Resistencias abatibles para facilitar la limpieza.
- Aislamiento mediante poliuretano ignífugo ecológico.
- Cuadro de control con termómetro/termostato digital e interruptor de funcionamiento luminoso.
- Temperatura de funcionamiento regulable +50°C/+90°C.
- Diseñadas para cubetas GN de hasta 150mm de profundidad (no incluidas en el precio).
- Ruedas antisonoras de 125mm de diámetro (2 con freno).
- Cúpula sanitaria robusta y de gran tamaño fabricada en metacrilato.
- Tensión monofásica 230v/50Hz.



Capacidad GN	Dimensiones	Potencia (W)	COLOR BLANCO (RAL-9003)		COLOR BLANCO (RAL-9003)	
			Modelo	P.V.P.(€)	Modelo	P.V.P.(€)
2GN1/1	790x646x900/1300	1200	MTCS-2G-B	<b>1377</b>	MTCS-2G-G	<b>1377</b>
3GN1/1	1120x646x900/1300	1750	MTCS-3G-B	<b>1482</b>	MTCF-3G-G	<b>1482</b>
4GN1/1	1445x646x900/1300	2500	MTCS-4G-B	<b>1689</b>	MTCS-4G-G	<b>1689</b>

## TAKE AWAY CON PLACA CALIENTE CRISTAL TEMPLADO GN



- Encimera fabricada en acero inox. AISI-304 18/10.
- Estructura fabricada en acero plastificado y acero inox. AISI-304.
- Cristal templado negro de 6 mm de espesor.
- Calentamiento mediante resistencias de silicón, con clixon de seguridad.
- Aislamiento mediante poliuretano ignífugo ecológico.
- Cuadro de control con termómetro/termostato digital e interruptor de funcionamiento luminoso.
- Temperatura de funcionamiento regulable +50°C/+100°C.
- Ruedas antisonoras de 125mm de diámetro (2 con freno)
- Cúpula sanitaria robusta y de gran tamaño fabricada en metacrilato.
- Tensión monofásica 230v/50Hz

Capacidad GN	Dimensiones	Potencia (W)	COLOR BLANCO (RAL-9003)		COLOR BLANCO (RAL-9003)	
			Modelo	P.V.P.(€)	Modelo	P.V.P.(€)
2GN1/1	790x646x900/1300	1100	MTCT-2G-B	<b>1535</b>	MTCT-2G-G	<b>1535</b>
3GN1/1	1120x646x900/1300	1650	MTCT-3G-B	<b>1784</b>	MTCT-3G-G	<b>1784</b>
4GN1/1	1445x646x900/1300	2200	MTCT-4G-B	<b>2010</b>	MTCT-4G-G	<b>2010</b>

# MÓDULOS

## TAKE AWAY CON CUBA FRÍA ESTÁTICA

- Encimera y cuba fabricadas en acero inox. AISI-304 18/10.
- Estructura fabricada en acero plastificado y acero inox. AISI-304.
- Cuba con cantos redondeados sanitarios y desagüe.
- Aislamiento inyectado de alta densidad y gran espesor.
- Refrigeración mediante serpentín de tubo de cobre en fondo y laterales, unidad condensadora extraíble con gas R-290 ecológico.
- Cuadro de control con termómetro/termostato digital e interruptor de funcionamiento luminoso.
- Intervalo de temperatura en la cuba regulable 0°C/+5°C.
- Diseñadas para cubetas GN de hasta 150mm de profundidad (no incluidas en el precio)
- Cúpula sanitaria robusta y de gran tamaño, fabricada en metacrilato,
- Tensión monofásica 230v/50Hz.
- Gas refrigerante R-134a en opción.



  
Serpentín en fondo y laterales de la cuba

				COLOR BLANCO (RAL-9003)			
Capacidad GN	Dimensiones	Consumo (W)	Capacidad Frig. (W)	Modelo	P.V.P.(€)	Modelo	P.V.P.(€)
2GN1/1	790x646x900/1300	210	140	MTCF-2G-B	<b>1846</b>	MTCF-2G-G	<b>1846</b>
3GN1/1	1120x646x900/1300	300	240	MTCF-3G-B	<b>1968</b>	MTCF-3G-G	<b>1968</b>
4GN1/1	1445x646x900/1300	300	240	MTCF-4G-B	<b>2173</b>	MTCF-4G-G	<b>2173</b>

## TAKE AWAY CON BAÑO MARIA HÚMEDA CON AGUA

- Encimera y cuba fabricadas en acero inox. AISI-304 18/10.
- Estructura fabricada en acero plastificado y acero inox. AISI-304
- Aislamiento mediante poliuretano ignífugo ecológico.
- Cuba con cantos redondeados sanitarios.
- Calentamiento de la cuba por resistencias de silicona que mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Cuadro de control con termómetro/termostato digital e interruptor de funcionamiento luminoso.
- Desagüe con tubo rebosadero y salida de 3/4" con manguito flexible dotado con grifo de bola y conector rápido.
- Kit de llenado opcional que incluye orientador de agua metálico y manguito flexible de 1/2" con grifo de bola y conector rápido.
- Intervalo de temperatura en la cuba regulable +50°C/+90°C
- Diseñadas para cubetas GN de hasta 150mm de profundidad (no incluidas en el precio).
- Ruedas antisonoras de 125mm de diámetro (2 con freno).
- Cúpula sanitaria robusta y de gran tamaño fabricada en metacrilato.
- Tensión monofásica 230v/50Hz.



				COLOR BLANCO (RAL-9003)			
Capacidad GN	Dimensiones	Potencia (W)	Modelo	P.V.P.(€)	Modelo	P.V.P.(€)	
2GN1/1	790x646x900/1300	1000	MTCH-2G-B	<b>1526</b>	MTCF-2G-G	<b>1526</b>	
3GN1/1	1120x646x900/1300	2000	MTCH-3G-B	<b>1803</b>	MTCF-3G-G	<b>1803</b>	
4GN1/1	1445x646x900/1300	3000	MTCH-4G-B	<b>1972</b>	MTCF-4G-G	<b>1972</b>	

### OPCIONES

Kit de llenado de agua con orientador metálico en la cuba y manguito flexible de 300mm dotado de grifo de 1/2" y conector rápido

OEA

72

# MÓDULOS

## COCTELERÍA MESAS Y MUEBLES



### Máxima calidad

Productos fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10. Diseñados para un uso profesional duradero, con líneas funcionales. Acabados robustos, sólidos e higiénicos.



### Ergonomía y productividad.

Mesas profesionales, ergonómicas, compactas y muy equipadas. Diseñadas para facilitar y optimizar el trabajo del barman aumentando su productividad y la facturación del establecimiento.



### Modelos refrigerados.

Los modelos refrigerados son estaciones de cóctel muy compactas y funcionales. Disponen de una cámara frigorífica, dotada con amplios cajones totalmente extraíbles mediante guías telescópicas.



### Práctica cuba aislada

Cuba de gran tamaño aislada con poliuretano inyectado de alta densidad y de gran espesor. Soldada, estanca y con desagüe. Dispone de dobles fondos perforados, separadores móviles y cubetas.



### Funcionalidad profesional

Fregadero con grifo, doble fondo perforado y moja-copas, tabla de corte con recipiente para desperdicios extraíble, barra de polipropileno, soporte para blender, carriles rápidos, etc.



### Amplia gama

Existe una mesa para cada necesidad: Modelos básicos, para combinados, mesas para coctelería profesional, estaciones cóctel refrigeradas, muebles de cóctel móviles con barra y panel decorativo, etc.



### Opciones y accesorios

En función del modelo, pueden equiparse opciones y accesorios tales como un 2º carril rápido, cubetas GN para ingredientes, varios tipos de grifos, ruedas, barra superior y panel decorativo.



### Disponibilidad

Todo el catálogo de mesas y estaciones de coctelería de Eratos, así como sus opciones, están disponibles para enviarse en un reducido plazo de 24 a 72 horas, dependiendo del modelo.

# CONDICIONES DE VENTA

## LA EMPRESA

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, preferente por fax o e-mail para evitar confusiones, no siendo válidos hasta la aceptación del mismo por parte de LA EMPRESA. 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 el representante y con el visto bueno expreso del cliente y de LA EMPRESA. El recambio habitualmente se enviara a contrarrembolso.

## GARANTÍA

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

Para obtener los mejores resultados en cada elaboración y prolongar la vida útil de su horno con muy bajo coste de mantenimiento es indispensable

-Una correcta instalación, detergente de limpieza original y un agua de calidad.

## TRANSPORTE

Embalaje incluido en todos los casos. Los portes serán a cargo de LA EMPRESA en todos aquellos pedidos que superen los 300€ netos por envío.

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del cliente y es su obligación comprobar el estado de la misma a su recepción, declinando LA EMPRESA la reclamación a la agencia.

## DEVOLUCION DE MERCANCÍA

No se admitirán sin la autorización expresa de LA EMPRESA 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, LA EMPRESA 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.



OFICINAS - ALMACÉN 1

El objetivo diario de quienes formamos esta empresa es ofrecer al instalador y distribuidor una amplia gama de productos y servicios de calidad que esperamos le sean útil en su actividad y la de sus clientes.



ALMACÉN MURCIA



REPUESTOS



ALMACÉN 2



ASESORAMIENTO  
CONSTRUCCIÓN 3D



ZONA FORMACIÓN  
Y DEMOSTRACIÓN



APOYO TÉCNICO  
VISUALIZACIÓN