adler®
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

TARIFA 2019
CALIDAD Y SERVICIO

LAVADO

HIELO

CALOR - PANADERÍA/PASTELERÍA

FRÍO

ENVASADO

adler®
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

TEL: 961 202 335 · FAX: 965 675 216
WWW.ADLER2012.ES · INFO@ADLER2012.ES

LAVADO
(pág 7-55)

HIELO
(pág 56-61)

CALOR
(pág 63-109)

PANADERÍA
PASTELERÍA
(pág 111-117)

FRÍO
(pág 115-138)

COMPACTO

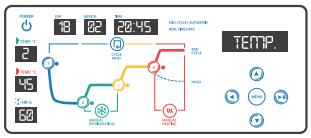
ESCAMAS

TRITURADO

NUGGET

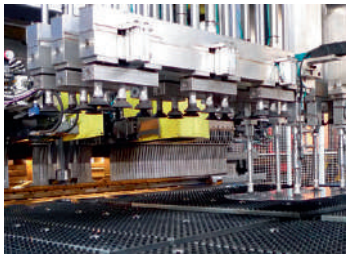
GENERADOR DE VAPOR
(OPCIONAL)

CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE
ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA



ENVASADO

(pág 139-141)



ADLER S.P.A

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

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

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

CERTIFICACIONES Y HOMOLOGACIONES

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

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

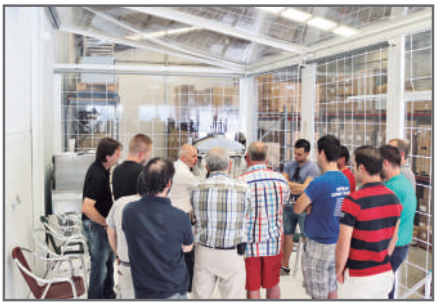
adler
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

ADLER 2012

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

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

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



Aula para formación-cursos

Garantía de suministro de recambios

Amplio stock para entrega inmediata

Almacén de mercaderías

LAVAVASOS
LAVAVAJILLAS
CAPOTA-CÚPULA
LAVAUTENSILIOS
TÚNELES DE ARRASTRE

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

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

LÍNEA MECÁNICA

LÍNEA EVO-BT

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

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

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

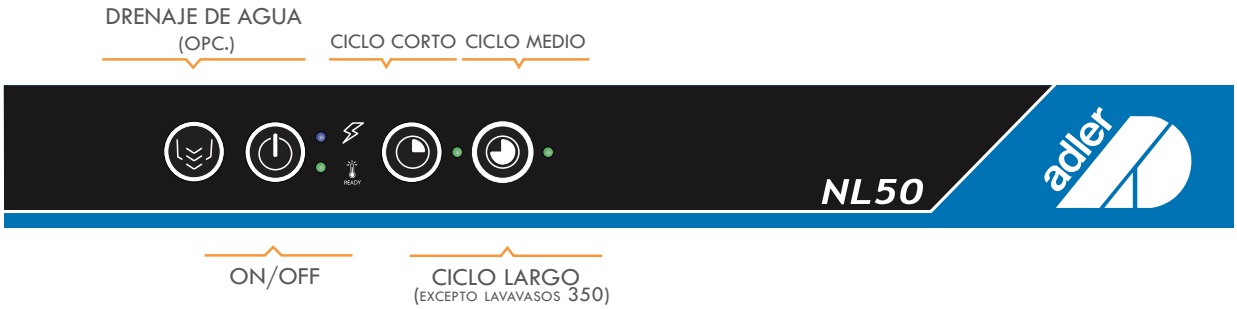
Guías deslizantes de fácil extracción.

Estampación lateral. Construcción y materiales de primera calidad CE.

2 AÑOS GARANTIA*

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

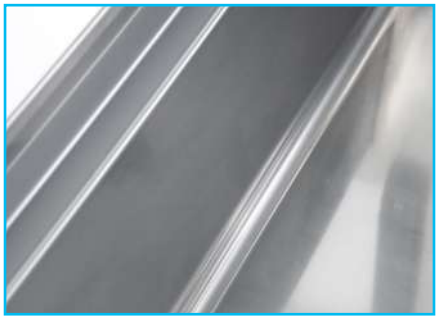
INTERFAZ GAMA NL

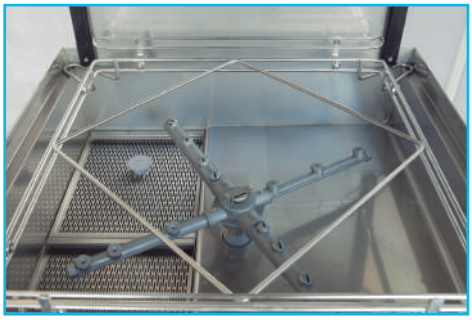


Fácil e intuitiva durante las operaciones diarias gracias a la dimensión de los botones y el brillo de las luces LED, que son claramente visibles y simplifican la interacción entre el usuario y el dispositivo, con el fin de reducir el tiempo de formación del personal.

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

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





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

Racord de preinstalación para detergente.

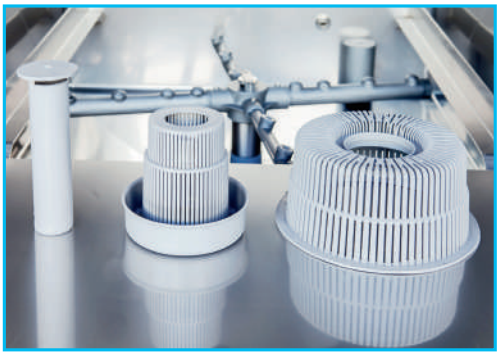
Los filtros y brazos de lavado están fabricados de materiales compuestos, de menos peso, que garantiza la calidad del aclarado desde 2 bares de presión, de fácil acceso y extracción.

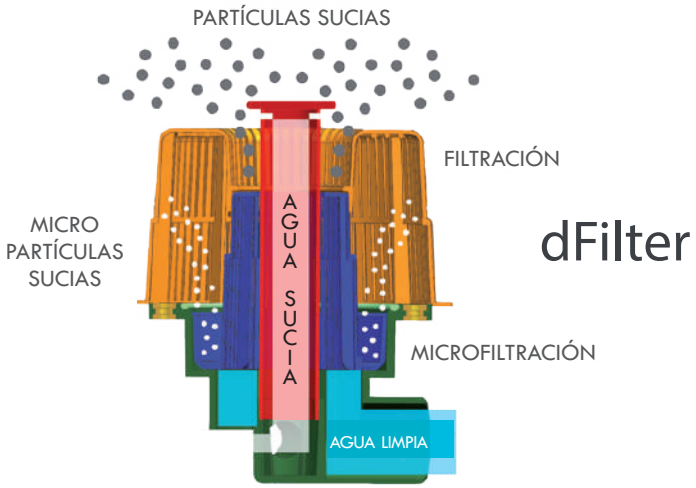
Los brazos de lavado cuentan con pulverizadores de agua en forma de hoja para el enjuague final a alta temperatura, de hasta 85°C.
Disponen de circuito separado para lavado y aclarado.

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

SISTEMA DE FILTRACIÓN

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

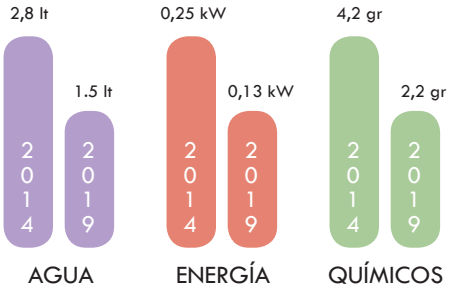




RENDIMIENTO ÓPTIMO Y MENOR CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA

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

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



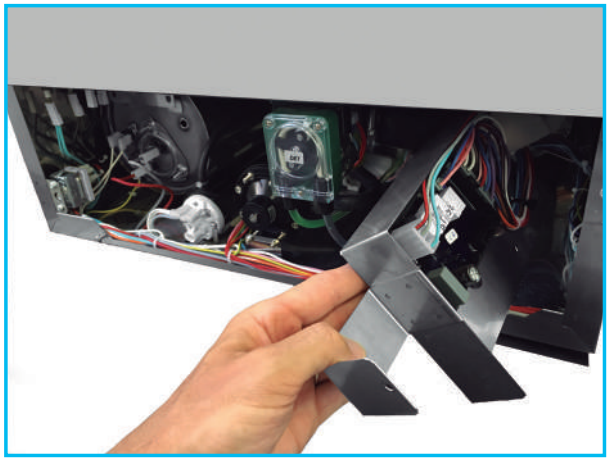
solo 0,05gr CO^2

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

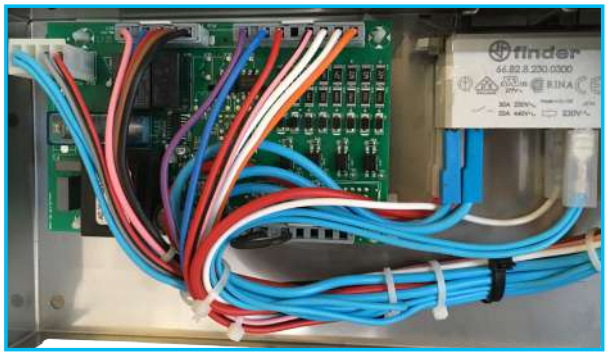
FÁCIL ACCESO A COMPONENTES

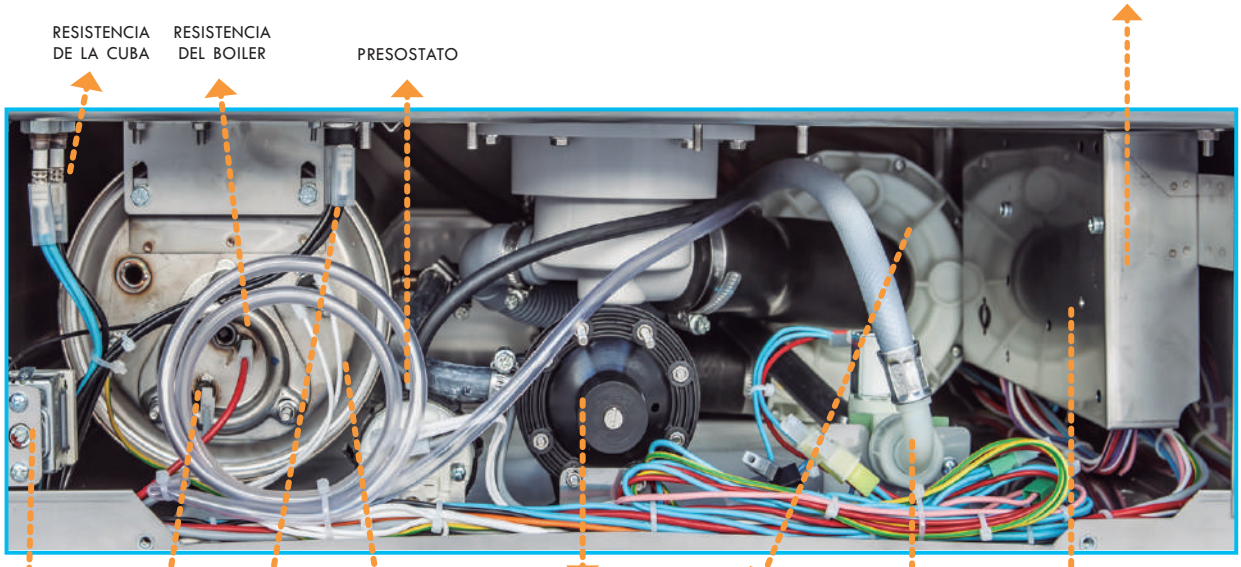
Todos los componentes están instalados en el frontal de la máquina para un fácil acceso y reducción del tiempo de trabajo.

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



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





LAVAVAJILLAS NL- 50

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

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

Resistencias de cuba y calderín conmutadas.

Dosificador de abrillantador incorporado.

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

CICLOS DE LAVADO FIJO:

- **CORTO: 120" (30 CESTAS/H)**
- **MEDIO: 180" (20 CESTAS/H)**
- **LARGO: 300" (12 CESTAS/H)**

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

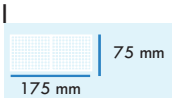
Fácil acceso a los componentes.

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO FABRICADOS EN PVC ALIMENTARIO Y FIBRA DE VÍDRIO (30%) FÁCILMENTE DESMONTABLES. INALTERABLE A QUÍMICOS. MENOR PESO (290G) QUE GARANTIZA LA CALIDAD DEL ACLARADO DESDE 2 BARES DE PRESIÓN

DOTACIÓN:

1 cesta universal

1 cesta platos

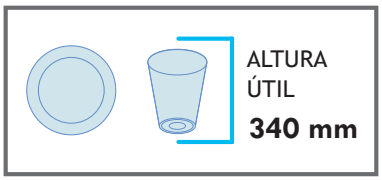


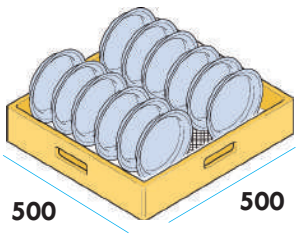
1 cestillo de cubiertos

2 AÑOS GARANTIA*

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

NL-50

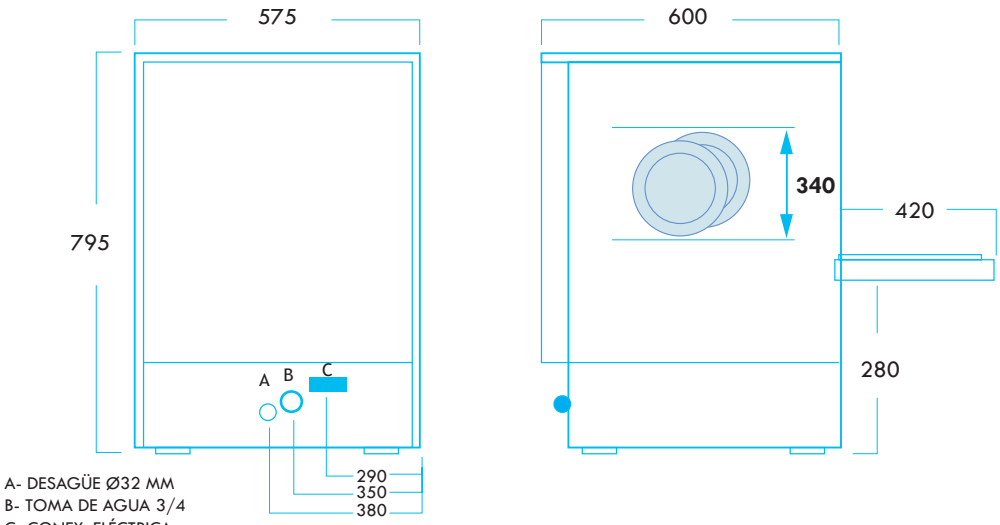




Puerta con bisagras reforzadas para mayor durabilidad.

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

SISTEMA DE INSTALACIÓN



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

ALTURA DEL DESAGÜE: 200mm

Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs- 54-55)

LAVADO Y ACLARADO INFERIOR Y SUPERIOR

	NL - 50 C/BOMBA DESC.	NL - 50 TRIF	NL - 50
Dimensiones (LxPxH)	575 x 600 x 795 mm	575 x 600 x 795 mm	575 x 600 x 795 mm
Productividad cestas/hora	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")
Bomba de desagüe	Sí	No	No
Capacidad cuba	17 l.	17 l.	17 l.
Capacidad calderín	7 l.	7 l.	7 l.
Consumo de agua	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo
Temperatura cuba	60 °C	60 °C	60 °C
Temperatura calderín	85 °C	85 °C	85 °C
Resistencia cuba	2.8 kW	2.8 kW	2.8 kW
Resistencia calderín	2.8 kW	6 kW	2.8 kW
Potencia bomba lavado	0.55 Kw - FIR 0.75 HP	0.55 Kw - FIR 0.75 HP	0.55 Kw - FIR 0.75 HP
Consumo máximo	3.4 kW	6.6 kW	3.4 kW
Tensión	230 V/1N	400 V/3N	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**2.195 €**	**2.095 €**	**1.895 €**
** Descalcificador auto. incorp.	-	-	**+325 €**
** Kit Bomba de aclarado	-	**consulte págs. 54-55	**consulte págs. 54-55

Suplemento cambio de cesta +15€ NETO

LAVAVAJILLAS NL- 40

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

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

Resistencias de cuba y calderín conmutadas.

Dosificador de abrillantador incorporado.

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

CICLOS DE LAVADO FIJO:

- **CORTO: 60" (60 CESTAS/H)**
- **MEDIO: 120" (30 CESTAS/H)**
- **LARGO: 180" (12 CESTAS/H)**

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

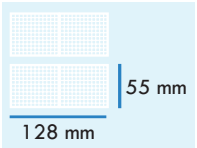
Fácil acceso a los componentes.

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO FABRICADOS EN PVC ALIMENTARIO Y FIBRA DE VIDRIO (30%) FÁCILMENTE DESMONTABLES. INALTERABLE A QUÍMICOS. MENOR PESO (249G) QUE GARANTIZA LA CALIDAD DEL ACLARADO DESDE 2 BARES DE PRESIÓN.

DOTACIÓN:

2 cestas universales

2 cestillos de cubiertos

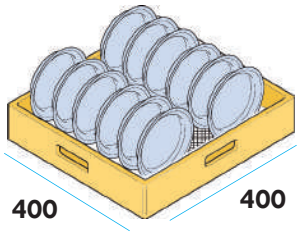


2 AÑOS GARANTIA*

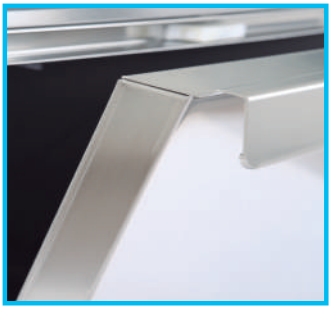
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

3 CICLOS DE LAVADO

NL-40



Puerta con bisagras reforzadas para mayor durabilidad

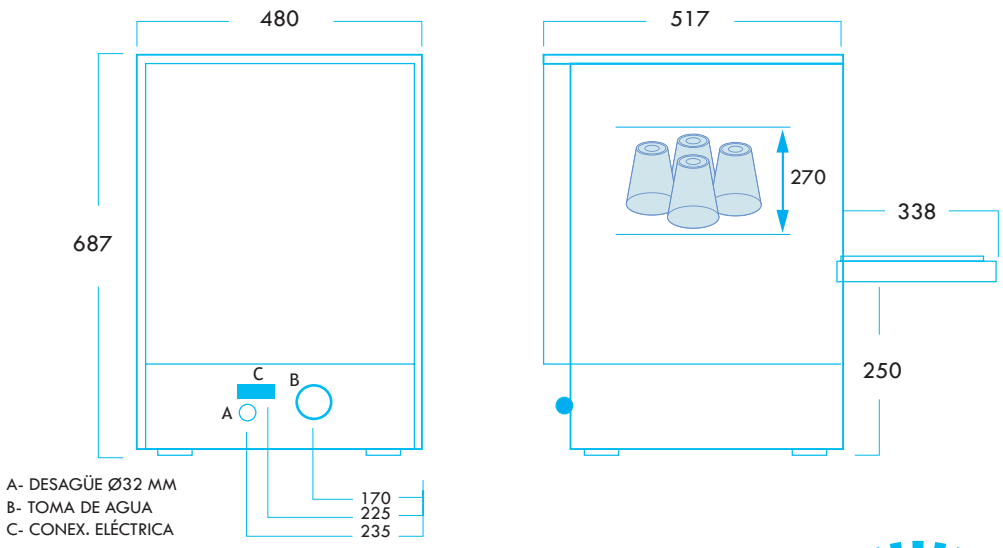


Tirador robusto en acero INOX

BRAZOS DE LAVADO

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

SISTEMA DE INSTALACIÓN



Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs- 54-55)

LAVADO Y ACLARADO INFERIOR Y SUPERIOR

	NL - 40 C/BOMBA DESC.	NL - 40
Dimensiones (LxPxH)	480 x 517 x 687 mm	480 x 517 x 687 mm
Productividad-cestas/hora	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")
Bomba de desagüe	Sí	No
Capacidad cuba	11 l.	11 l.
Capacidad calderín	3 l.	3 l.
Consumo de agua	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo
Temperatura cuba	60 °C	60 °C
Temperatura calderín	85 °C	85 °C
Resistencia cuba	2 kW	2 kW
Resistencia calderín	2.4 kW	2.4 kW
Potencia bomba lavado	0.20 kw/ 0.3 HP	0.20 kw/ 0.3 HP
Consumo máximo	2.8 kW	2.8 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**1.695 €**	**1.495 €**
** Descalcificador auto. incorp.	-	325 €
** Kit Bomba de aclarado	-	**consulte págs. 54-55

Suplemento cambio de cesta +15€ NETO

LAVAVAJILLAS - LAVAVASOS NL- 35

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

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

Dosificador de abrillantador incorporado.

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

Lavado y aclarado inferior y superior.

CICLO DE LAVADO FIJO:

120" (30 CESTAS/H)

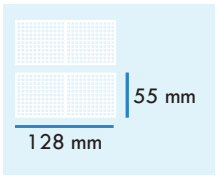
Pre-instalación para toma de detergente con orificio en cuba y toma FASTON.

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO FABRICADOS EN PVC ALIMENTARIO Y FIBRA DE VÍDRIO (30%) FÁCILMENTE DESMONTABLES. INALTERABLE A QUÍMICOS. MENOR PESO (249G) QUE GARANTIZA LA CALIDAD DEL ACLARADO DESDE 2 BARES DE PRESIÓN

DOTACIÓN:

2 cestas universales

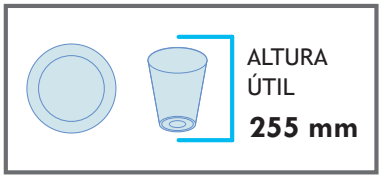
2 cestillos de cubiertos

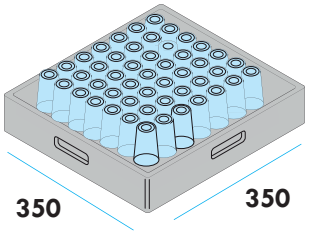


2 AÑOS GARANTIA*

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

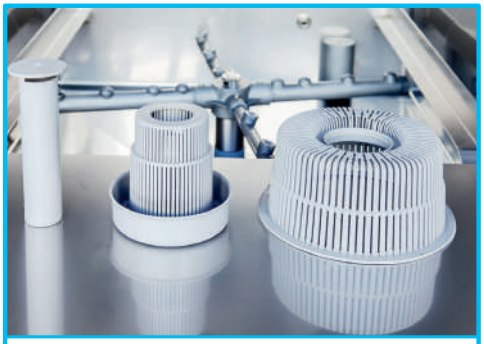
NL-35





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

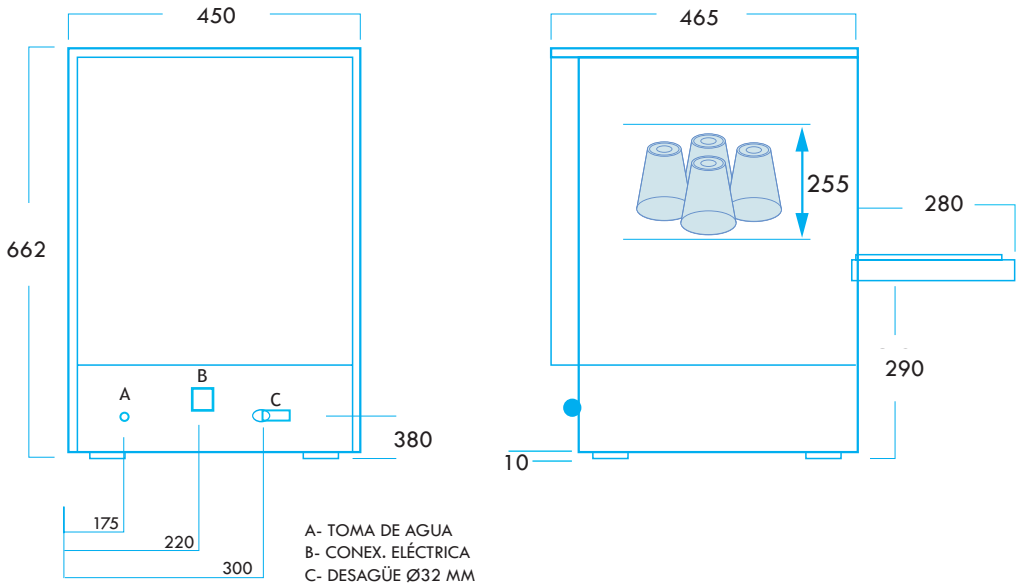
Guías desmontables



FILTROS INTERNO Y EXTERNO

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

SISTEMA DE INSTALACIÓN



Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs. 54-55)

NUEVO

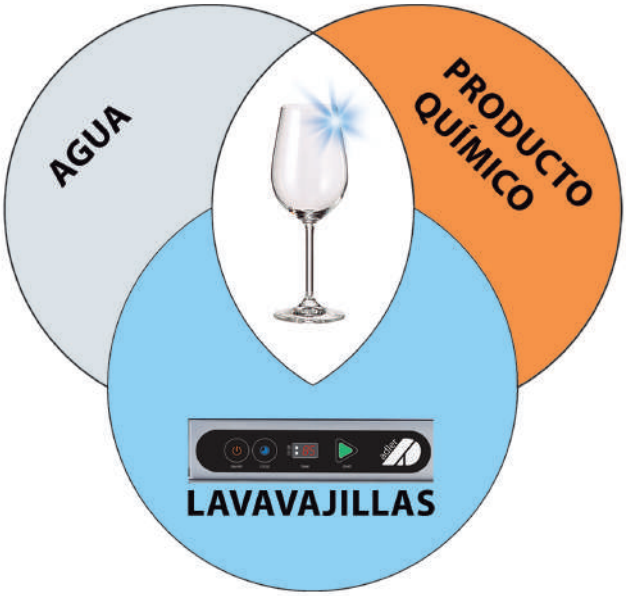
LAVADO Y ACLARADO INFERIOR Y SUPERIOR

	NL - 35
Dimensiones (LxPxH)	450 x 465 x 660 mm
Productividad - cestas/hora	30 cestas/h (120")
Capacidad cuba	9 l.
Capacidad calderín	3 l.
Consumo de agua	1.5 l/ciclo
Temperatura cuba	60 °C
Temperatura calderín	85 °C
Resistencia cuba	2 kW
Resistencia calderín	2.4 kW
Potencia bomba lavado	0.20 Kw - 0.3 HP
Consumo máximo	2.5 kW
Tensión	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**1.295 €**

Refuerzo bisagra

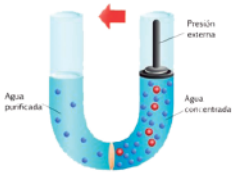
Mandos protegidos anti-humedad

LA SUMA PERFECTA...



...PARA UN RESULTADO HIGIÉNICO Y BRILLANTE

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



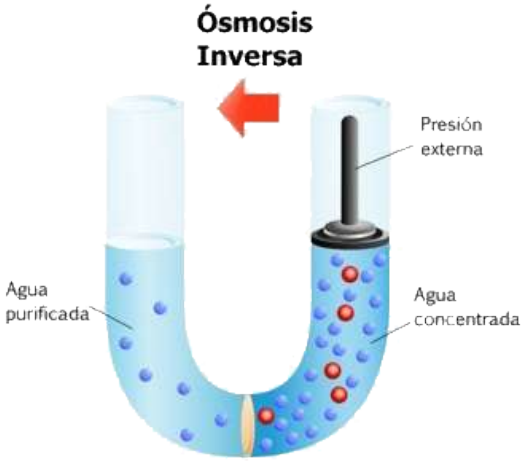
La osmosis inversa es un procedimiento de filtración por membrana que, en combinación con una presión de agua elevada, filtra sustancias disueltas en el agua como, por ejemplo, cal y metales pesados, y solo deja pasar moléculas de agua puras.

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

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

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

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



	OSMO 22	OSMO 24	OSMO 26
Dimensiones (LxPxH)	230 x 255 x 380 mm	230 x 355 x 380 mm	230 x 425 x 380 mm
Peso aproximado	14 Kg.	17,5 Kg.	21,7 Kg.
Potencia nominal (desagüe libre) *	60 l/h	120 l/h	180 l/h
Tasa de retención de sal	>95 %	>95 %	>95 %
Rendimiento de permeado wcf (mín/máx)**	40-60 %	40-60 %	40-60 %
Conexión de red	230V/50Hz/10A	230V/50Hz/10A	230V/50Hz/10A
Consumo de potencia eléctrica (funcionamiento/modo de espera)	325/ <3	445/ <3	600/ <3
Grado de protección	54 IP	54 IP	54 IP
Conexión de agua de alimentación, concentrado, permeado ***	¾ M / 8 / ¾"M & ⅜"F	¾ M / 8 / ¾"M & ⅜"F	¾ M / 8 / ¾"M & ⅜"F
Presión de agua de alimentación	2.0 min / 6.0 máx	2.0 min / 6.0 máx	2.0 min / 6.0 máx
Temp. ambiente/de agua de alimentación	5-40/5-30 °C	5-40/5-30 °C	5-40/5-30 °C
Hierro y manganeso	<0,05 mg/l	<0,05 mg/l	<0,05 mg/l
P.V.P	**2.325 €**	**2.825 €**	**3.275 €**
DEPÓSITO DE ACUMULACIÓN (11 l)		**95 €**	

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

*** En principio, el fabricante recomienda el uso de agua de alimentación descalcificada a partir de una dureza de 14 °dH.*

**** Conexión de permeado ⅜ en la versión LT.*

El proceso de lavado se efectúa con la propia bomba de lavado y con el agua de la cuba.

El proceso de aclarado se realiza con el agua del calderín, y con la presión disponible en la red*.

* (*ver opción bomba para aumento de presión, pág. 54*).

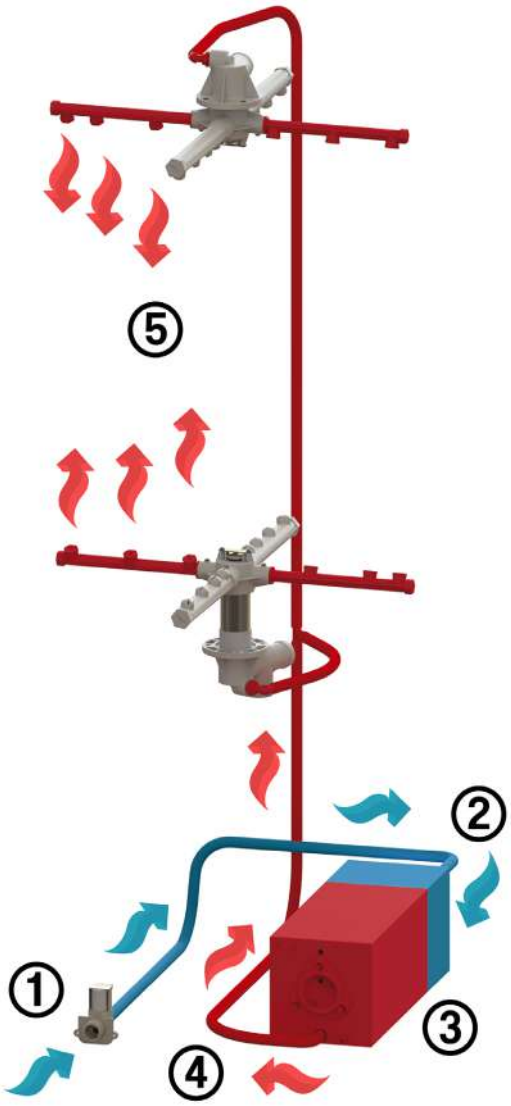
1. Entrada de agua de la red.

2. Entrada de agua fría en calderín.

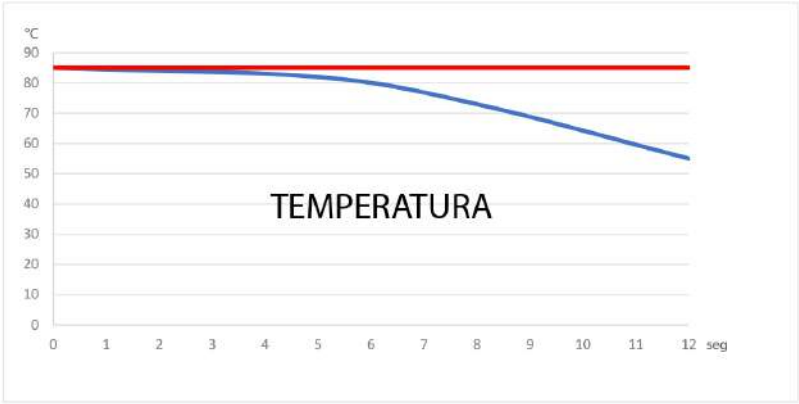
3. El agua del calderín calienta hasta 85 °C.

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

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

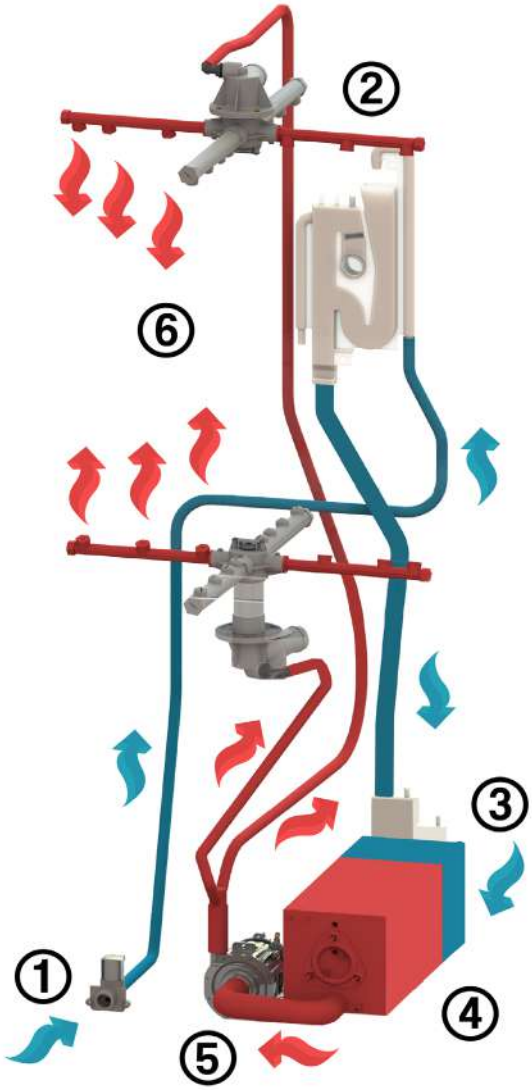


MÁQUINA CONVENCIONAL
MÁQUINA BREAK TANK



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

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



1. Entrada de agua de la red.

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

3. Entrada de agua fría en calderín.

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

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

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

NUEVO

TEMPERATURA Y PRESIÓN UNIFORME DE ACLARADO

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

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

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

CICLO DE LAVADO FIJO:

60" (60 CESTAS/H)

120" (30 CESTAS/H)

180" (20 CESTAS/H)

240" (15 CESTAS/H)

600" (6 CESTAS/H)

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

Doble puerta aislada. Estructura robusta y bisagras forzadas.

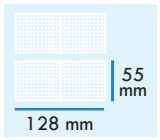
El nuevo tanque de bordes redondeados reduce la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias en el interior de la máquina, lo que aumenta la seguridad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.

DOTACIÓN:

EVO-40 BT

2 cestas universales

2 cestillos de cubiertos

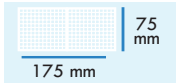


EVO-50 BT

1 cesta universal

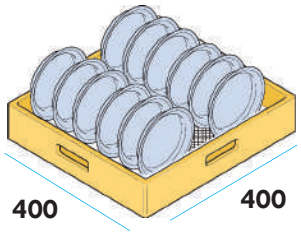
1 cesta platos

1 cestillo de cubiertos

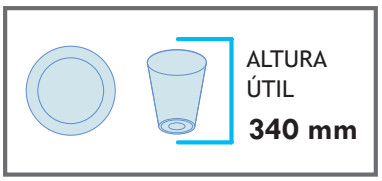


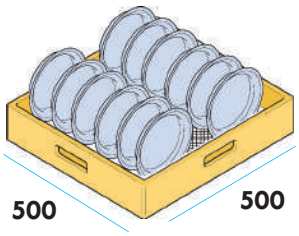
2 AÑOS GARANTIA*

EVO-40 BT

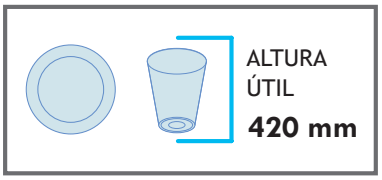


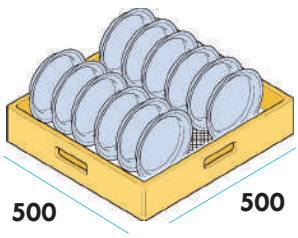
EVO-50 BT

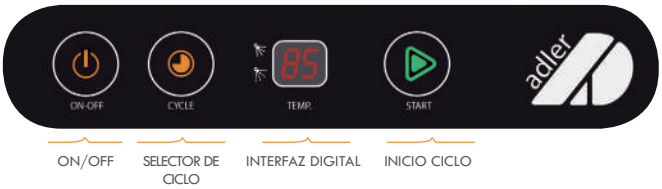




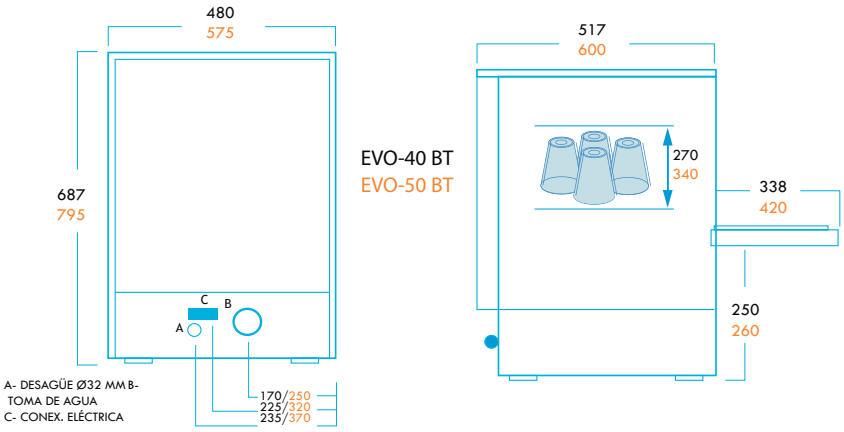
EVO-1000 BT

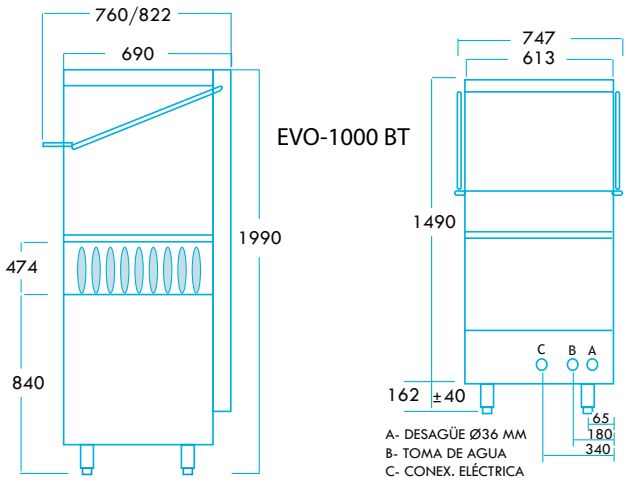






SISTEMA DE INSTALACIÓN





Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH (**consulte págs. 54-55)

	EVO-40 BT MONOF	EVO 50-BT MONOF	EVO 50-BT TRIF	EVO-1000 BT TRIF
Dimensiones (LxPxH)	480 x 517 x 696 mm	575 x 600 x 805 mm	575 x 600 x 805 mm	630 x 747 x 1491 (1980) mm
Productividad cestas/hora	30 cestas/h (180") 60 cestas/h (120")	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")
Capacidad cuba	11 l.	17 l.	17 l.	20 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.	7 l.	10 l.
Consumo de agua	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo
Temperatura cuba	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C
Temperatura calderín	85 °C	85 °C	85 °C	85 °C
Resistencia cuba	2 kW	2.8 kW	2.8 kW	4 kW
Resistencia calderín	2.4 kW	2.8 kW	6 kW	9 kW
Potencia bomba lavado	0.20 Kw - FIR 0.3 HP	0.55 Kw - FIR 0.75 HP	0.55 Kw - FIR 0.75 HP	0.75 Kw - FIR 1 HP
Consumo máximo	2.5 kW	3.4 kW	6.6 kW	9.8 Kw
Tensión	230 V/1N	230 V/1N	400 V/3N	400 V/3N
Presión entrada agua	0.5 ÷ 1 Bar	0.5 ÷ 1 Bar	0.5 ÷ 1 Bar	0.5 ÷ 1 Bar
P.V.P	**2.175 €**	**2.590 €**	**2.690 €**	**4.450 €**
Opción bomba desagüe	**+300 €**			

Suplemento cambio de cesta +15€ NETO

NUEVO

LÍNEA MECÁNICA

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

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

Resistencias de cuba y calderín conmutadas.

Dosificador de abrillantador incorporado.

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

CICLOS DE LAVADO FIJO:

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

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

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

Fácil acceso a los componentes.

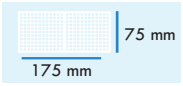
BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO FABRICADOS EN PVC ALIMENTARIO Y FIBRA DE VIDRIO (30%) FÁCILMENTE DESMONTABLES. INALTERABLE A QUÍMICOS. MENOR PESO (290G) QUE GARANTIZA LA CALIDAD DEL ACLARADO DESDE 2 BARES DE PRESIÓN

DOTACIÓN:

1 cesta universal

1 cesta platos

1 cestillo de cubiertos

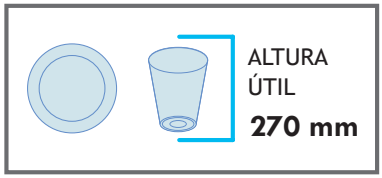


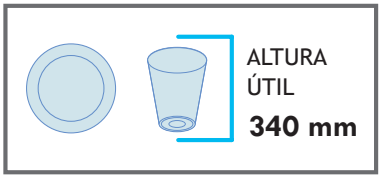
2 AÑOS GARANTIA*

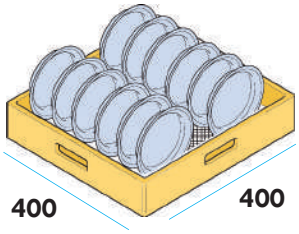
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

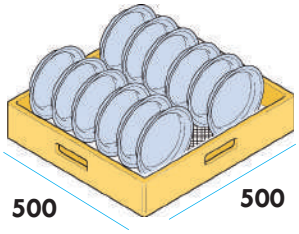
M - 40

M - 50

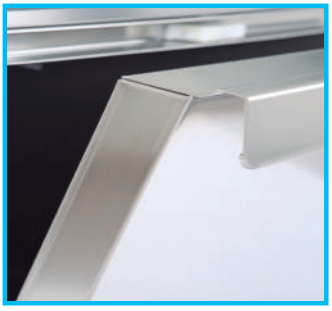




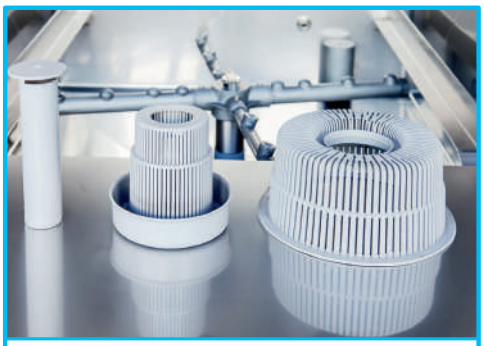




Frontal personalizado



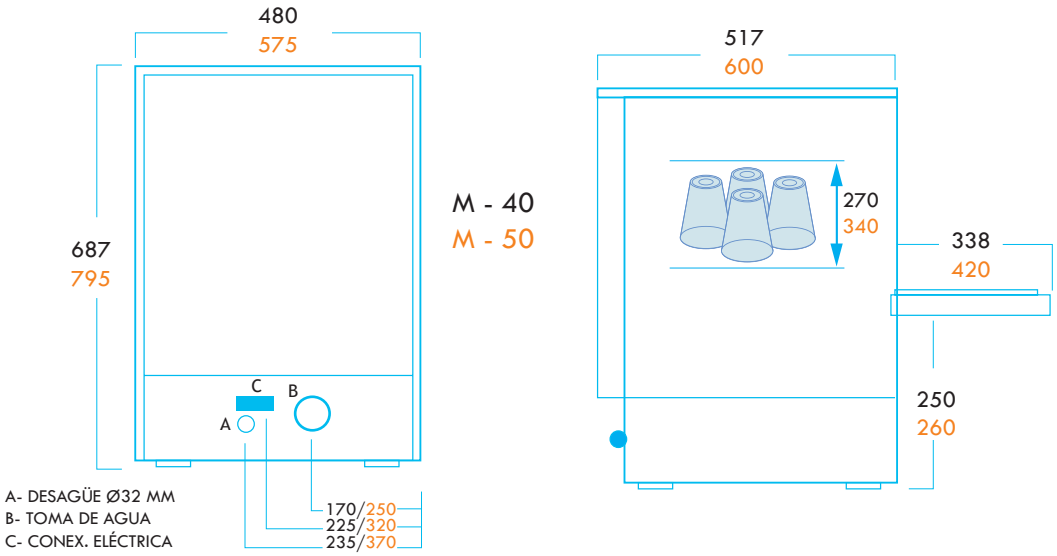
Tirador robusto en acero INOX



FILTROS INTERNO Y EXTERNO

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

SISTEMA DE INSTALACIÓN



Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs. 54-55)

LAVADO Y ACLARADO INFERIOR Y SUPERIOR

	M - 40	M - 50
Dimensiones (LxPxH)	480 x 517 x 687 mm	575 x 600 x 795 mm
Productividad-cestas/hora	20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120")	
Bomba de desagüe	No	No
Capacidad cuba	11 l.	17 l.
Capacidad calderín	3 l.	3 l.
Consumo de agua	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo
Temperatura cuba	60 °C	60 °C
Temperatura calderín	85 °C	85 °C
Resistencia cuba	2 kW	2.8 kW
Resistencia calderín	2.4 kW	2.8 kW
Potencia bomba lavado	0.20 kw/ 0.3 HP	0.55 kw/ 0.75 HP
Consumo máximo	2.8 kW	3.4 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**1.670 €**	**2.270 €**

Suplemento cambio de cesta +15€ NETO

CAPOTA/CÚPULA NL-1000

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

Bajo consumo 1.5 l/ciclo.

Estructura robusta.

Fácil acceso a componentes.

CICLO DE LAVADO FIJO:

CORTO: 120" (30 CESTAS/H)

MEDIO: 200" (20 CESTAS/H)

LARGO: 300" (12 CESTAS/H)

Cuba embutida de una sola pieza. Prefiltro en cuba

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO FABRICADOS EN PVC ALIMENTARIO Y FIBRA DE VÍDRIO (30%) FÁCILMENTE DESMONTABLES. INALTERABLE A QUÍMICOS. MENOR PESO QUE GARANTIZA LA CALIDAD DEL ACLARADO DESDE 2 BARES DE PRESIÓN.

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

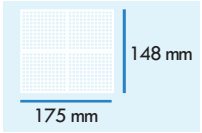
Desagüe Ø 36 mm diámetro y entrada de agua 3/4"

DOTACIÓN:

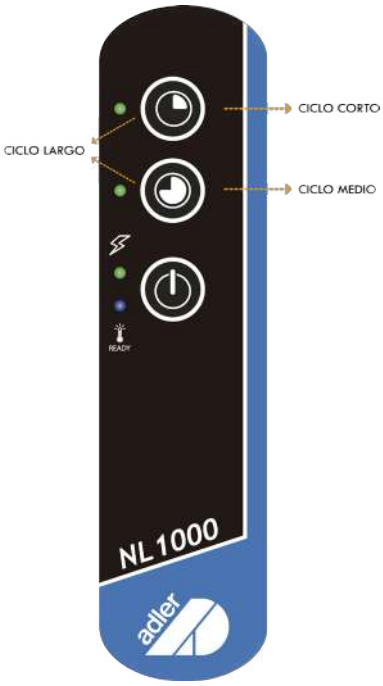
1 cesta universal

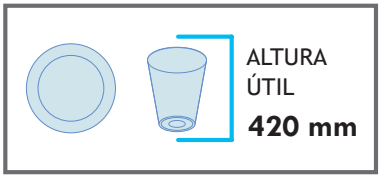
1 cesta platos

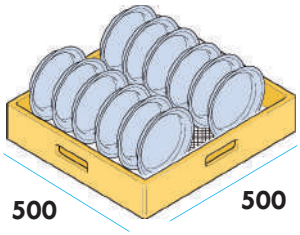
1 cestillo de cubiertos



NL-1000



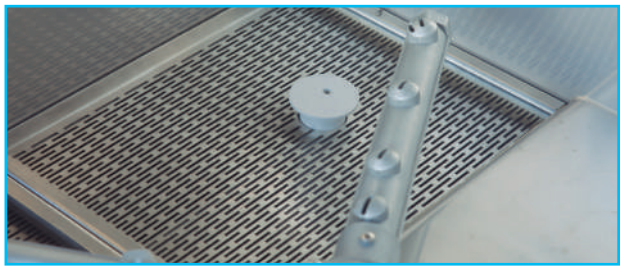




Collarín de salida que evacúa gran parte del vapor antes de abrir y no provoque daños al usuario.

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

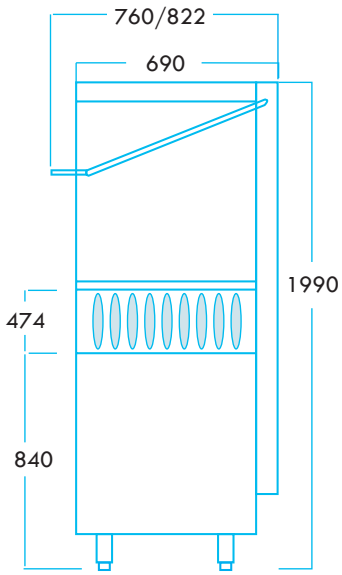
Cantos internos redondeados para facilitar limpieza

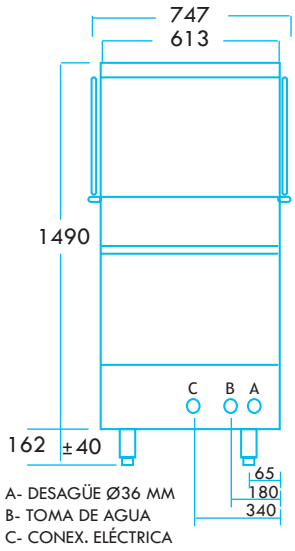


Filtro de acero inoxidable y tapón rebosadero que facilitan la limpieza interior y alargan la vida útil del producto.

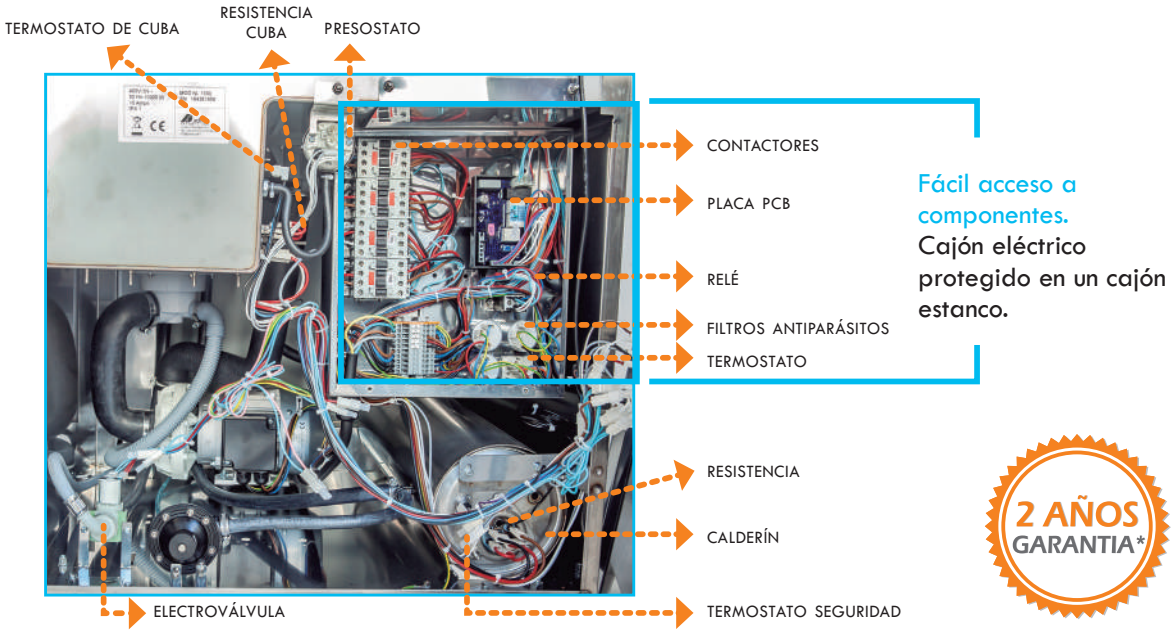
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

SISTEMA DE INSTALACIÓN





Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH (**consulte págs. 54-55)



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

2 AÑOS GARANTIA*

	NL-1000 C/BOMBA DESC.	NL - 1000
Dimensiones (LxPxH)	730 x 760 x 1475(1990) mm	730 x 760 x 1475(1990) mm
Productividad cestas/hora	20 cestas/h (200") 30cestas/h (120")	20 cestas/h (200") 30 cestas/h (120")
Bomba de desagüe	Sí	No
Capacidad cuba	20 l.	20 l.
Capacidad calderín	10 l.	10 l.
Consumo de agua	1.5 l/ciclo	1.5 l/ciclo
Temperatura cuba	60 °C	60 °C
Temperatura calderín	85 °C	85 °C
Resistencia cuba	4 kW	4 kW
Resistencia calderín	9 kW	9 kW
Potencia bomba lavado	0.75 Kw - FIR 1 HP	0.75 Kw - FIR 1 HP
Consumo máximo	9.8 kW	9.8 kW
Tensión	400 V/3N	400 V/3N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**4.095 €**	**3.885 €**
** Kit Bomba de aclarado	-	**consulte págs. 54-55

CAPOTA/CÚPULA CF-1201

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.

CICLO DE LAVADO FIJO:

CORTO: 60" (60 CESTAS/H)

MEDIO: 120" (30 CESTAS/H)

LARGO: 200" (20 CESTAS/H)

Cuba embutida de una sola pieza. Prefiltro en cuba

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO FABRICADOS EN PVC ALIMENTARIO Y FIBRA DE VÍDRIO (30%) FÁCILMENTE DESMONTABLES. INALTERABLE A QUÍMICOS.

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

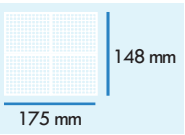
Desagüe Ø 36 mm diámetro y entrada de agua 3/4"

DOTACIÓN:

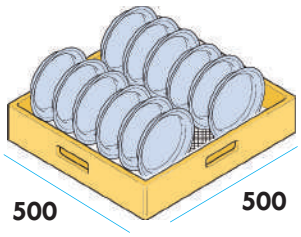
1 cesta universal

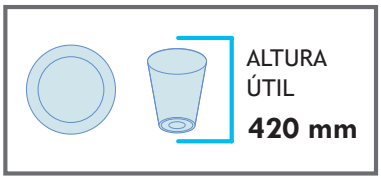
2 cestas platos

1 cestillo de cubiertos

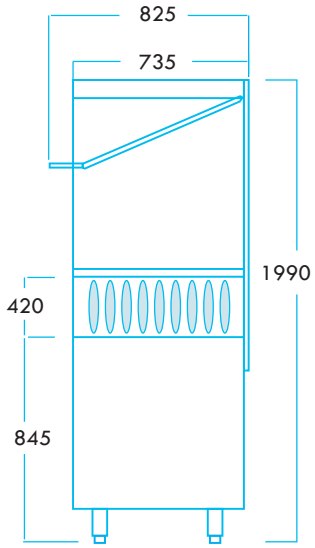


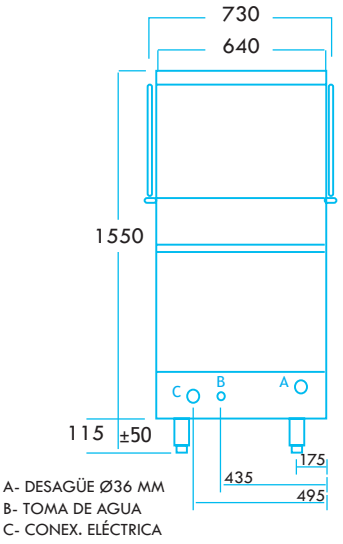
CF-1201





SISTEMA DE INSTALACIÓN





	CF - 1201
DIMENSIONES (LxPxH)	730 x 825 x 1555(1990) mm
PRODUCTIVIDAD CESTAS/HORA	20 cestas/h (200") 30 cestas/h (120") - 60 cestas/h (60")
BOMBA DE DESAGÜE	No
CAPACIDAD CUBA	20 l.
CAPACIDAD CALDERÍN	10 l.
CONSUMO DE AGUA	1.5 l/ciclo
TEMPERATURA CUBA	60 °C
TEMPERATURA CALDERÍN	85 °C
RESISTENCIA CUBA	4 kW
RESISTENCIA CALDERÍN	9 kW
POTENCIA BOMBA LAVADO	0.55 Kw - 2 x FIR 0.75 HP
CONSUMO MÁXIMO	9.8 kW
TENSIÓN	400 V/3N
PRESIÓN ENTRADA AGUA	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	4.500 €
** KIT BOMBA DE ACLARADO	**consulte págs. 54-55

2 AÑOS GARANTIA*

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

CF-1201 2 BOMBAS DE LAVADO 0.75HP C/U

Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH (**consulte págs. 54-55)

COMPLEMENTOS ZONA DE LAVADO

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

MESAS PRELAVADO			P.V.P.	
DIMENSIONES	MODELO	POSICIÓN	CON ESTANTE	SIN ESTANTE
L 800 mm P 750 mm H 850 mm	MPLV+E-80d	LV	1.135 €	-
	MPLV+E-80i	LV		
	MPLV-80d	LV	-	950 €
	MPLV-80i	LV		
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MPLV+E-120d	LV	1.300 €	-
	MPLV+E-120i	LV		
	MPLV-120d	LV	-	1.100 €
	MPLV-120i	LV		
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MPLVDS+E-120d	LV	1.510 €	-
	MPLVDS+E-120i	LV		
	MPLVDS-120d	LV	-	1.300 €
	MPLVDS-120i	LV		
L 1600 mm P 750 mm H 850 mm	MPLVDS+E-160d	LV	1.650 €	-
	MPLVDS+E-160i	LV		
	MPLVDS-160d	LV	-	1.400 €
	MPLVDS-160i	LV		

ENCIMERAS TOTALMENTE SOLDADAS

NL-1000

MESAS ENTRADA / SALIDA LAVAVAJILLAS			P.V.P.	
DIMENS.	MODELO	POSICIÓN	CON ESTANTE	SIN ESTANTE
L 600 mm P 600 mm H 850 mm	MSLV-60 MSLV+E-60	LV	455 €	310 €
L 1200 mm P 750 mm H 850 mm	MSLV+E-120d	LV	775 €	-
	MSLV+E-120i	LV		
	MSLV-120d	LV	-	595 €
	MSLV-120i	LV		

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

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

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

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

CICLO DE LAVADO FIJO:

60" (60 CESTAS/H)

120" (30 CESTAS/H)

180" (20 CESTAS/H)

240" (15 CESTAS/H)

600" (6 CESTAS/H)

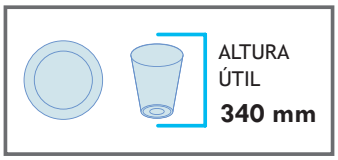
Mandos protegidos anti-humedad y cierre de doble bola con micro.

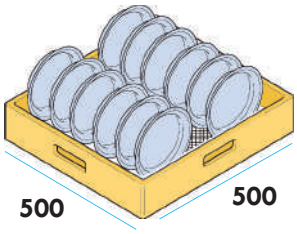
Doble puerta aislada. Estrutura robusta y bisagras forzadas.

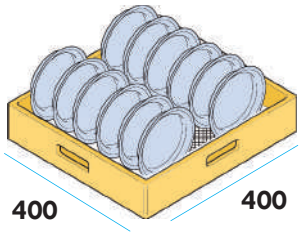
El nuevo tanque de bordes redondeados reduce la acumulación de suciedad y la proliferación de bacterias en el interior de la máquina, lo que aumenta la seguridad durante las operaciones de limpieza y mantenimiento diario.

EVO-50

EVO-40





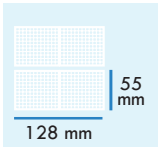


DOTACIÓN:

EVO-40

2 cestas universales

2 cestillos de cubiertos

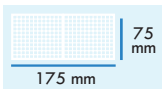


EVO-50

1 cesta universal

1 cesta platos

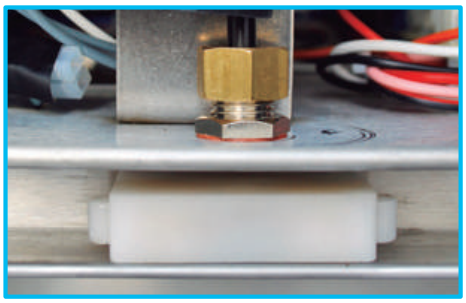
1 cestillo de cubiertos



GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

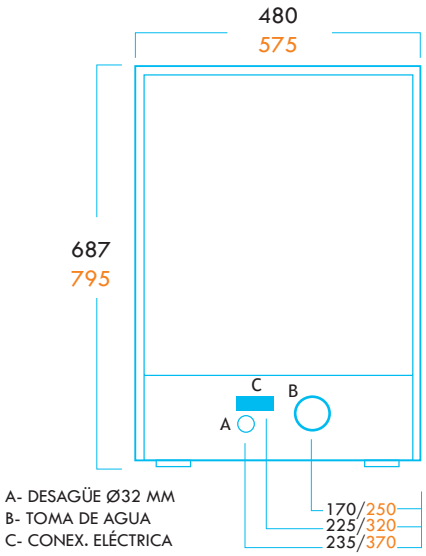
Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH
(**consulte págs. 54-55)

Bisagra de puerta blindada

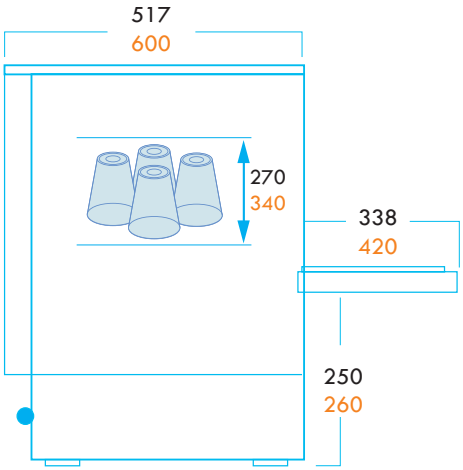


Cierre de dos pestillos

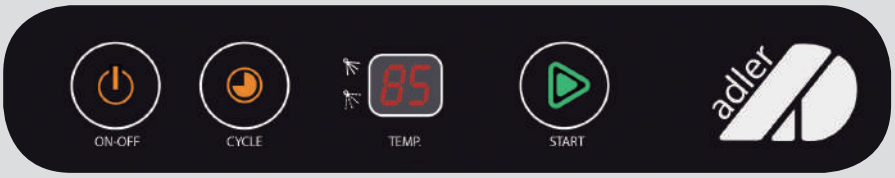
SISTEMA DE INSTALACIÓN



EVO-40
EVO-50



5 CICLOS DE LAVADO



ON/OFF SELECTOR DE CICLO INTERFAZ DIGITAL INICIO CICLO

Nueva interfaz de LED con pantalla digital que facilita las funciones principales de lavavajillas: control y lectura de estado del dispositivo (incluso en instalaciones de trabajo de baja luz). Botones retroiluminados con tacto suave *ONE-GO*, que le permiten ejecutar el ciclo pulsando solo un botón, resistentes a la suciedad y al agua.

	EVO - 40	EVO - 50
Dimensiones (LxPxH)	480 x 517 x 687 mm	575 x 600 x 795 mm
Productividad cestas/hora	6 cestas/h (600") - 15 cestas/h (240") - 20 cestas/h (180") 30 cestas/h (120") - 60 cestas/h (60")	
Cestas	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Capacidad cuba	11 l.	17 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.
Consumo de agua	1.5 l./ciclo	1.5 l./ciclo
Temperatura cuba	60 °C	60 °C
Temperatura calderín	85 °C	85 °C
Resistencia cuba	2 kW	2.8 kW
Resistencia calderín	2.4 kW	2.8 kW
Potencia bomba lavado	0.20 Kw - 0.3 HP	0.55 Kw - 0.75 HP
Consumo máximo	2.8 kW	3.4 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 4 Bar	2 ÷ 4 Bar
P.V.P	**1.750 €**	**2.150 €**
** Kit Bomba de aclarado	**consulte págs. 54-55	**consulte págs. 54-55

Fabricado en acero inox. AISI 304 18/8.

Resistencias de cuba y calderín conmutadas.

Dosificador de abrillantador incorporado.

Fácil acceso a los componentes.

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

Entrada de agua 3/4”

CICLO DE LAVADO FIJO:

CF-40: 120” (30 CESTAS/H)

PM-50 TER: 180” (20 CESTAS/H)

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

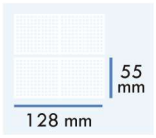
BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO FABRICADOS EN PVC ALIMENTARIO Y FIBRA DE VIDRIO (30%) FÁCILMENTE DESMONTABLES. INALTERABLE A QUÍMICOS.

DOTACIÓN:

CF-40

2 cestas universales

2 cestillos de cubiertos



PM-50 TER

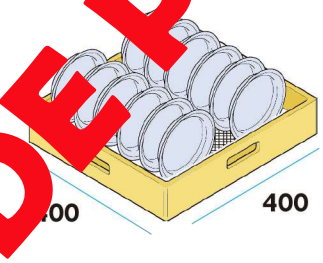
1 cesta universal

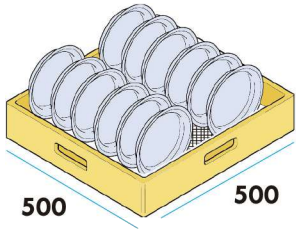
1 cesta platos

1 cestillo de cubiert

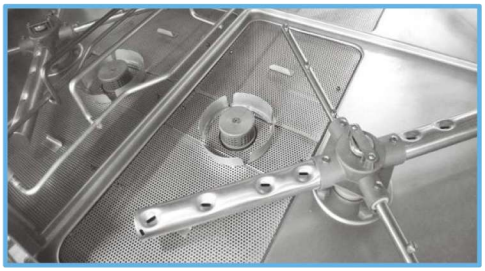
CF-40 DL

-50 TER





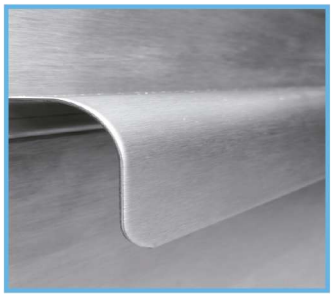
FUERA DE PRODUCCIÓN



Prefiltros desmontables *(solo PM-50)*

Bisagras reforzadas

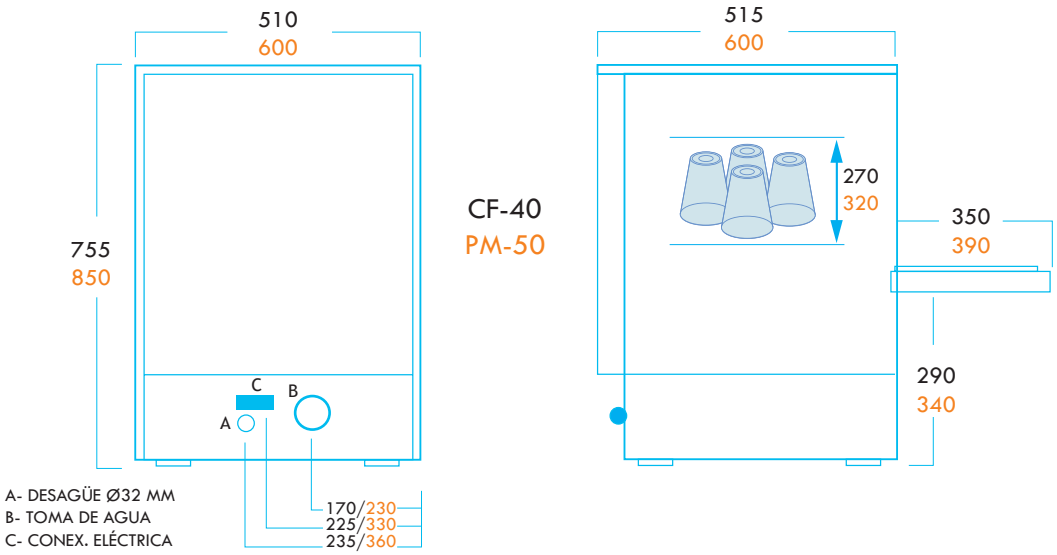
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS



Tirador robusto en acero INOX

Brazos de lavado desmontables

SISTEMA DE INSTALACIÓN



Indispensable la instalación de descalcificador en aguas de una dureza superior a 15°dH (**consulte págs. 54-55)

- Pulsador aclarado opcional en frío
- Termómetros cuba y calderín
- Doble pared
- Doble filtro

2 AÑOS GARANTIA*

	CF-40 DL	PM - 50 TER
Dimensiones (LxPxH)	510 x 515 x 755 mm	600 x 600 x 850 mm
Productividad cestas/hora	30 cestas/h (120")	20 cestas/h (180")
Capacidad cuba	11 l.	24 l.
Capacidad calderín	3 l.	7 l.
Consumo de agua	2 l./ciclo	2.8 l./ciclo
Temperatura cuba	60 °C	60 °C
Temperatura calderín	85 °C	85 °C
Resistencia cuba	2 kW	2.8 kW
Resistencia calderín	2.4 kW	2.8 kW
Potencia bomba lavado	0.37 Kw - FIR 0.5 HP	0.55 Kw - FIR 0.7 HP
Consumo máximo	2.8 kW	3.4 kW
Tensión	230 V/1N	230 V/1N
Presión entrada agua	2 ÷ 5 Bar	2 ÷ 5 Bar
P.V.P	**1.695 €**	**2.295 €**

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

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

Doble pared.

Cuba embutida de doble filtro.

Termómetros cuba y calderín.

CICLOS DE LAVADO REGULABLES: de 60"-600".

CICLOS PRE-INSTALADOS DE FABRICA:

120" (30 CESTAS/H)

180" (20 CESTAS/H)

240" (15 CESTAS/H)

Cierre de doble bola con micro.

BRAZOS DE LAVADO Y ACLARADO INFERIOR Y SUPERIOR GIRATORIOS EN ACERO INOX.

Testigo de avería.

Dosificador de abrillantador incorporado.

Display digital con interruptor marcha/paro.

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

OPCIONAL

Pulsador aclarado opcional en frío.

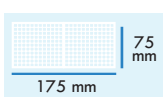
Descalcificador automático.

DOTACIÓN

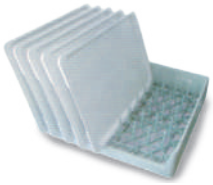
1 cesta acero inox. 600x500 para bandejas de 600x400 o GN 1/1

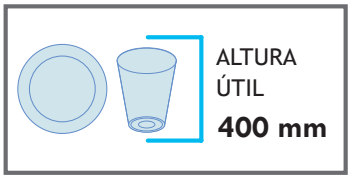
1 cesta vasos 500x500

1 cestillo de cubiertos



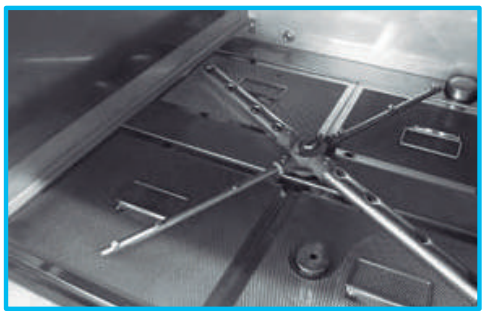
AT 60





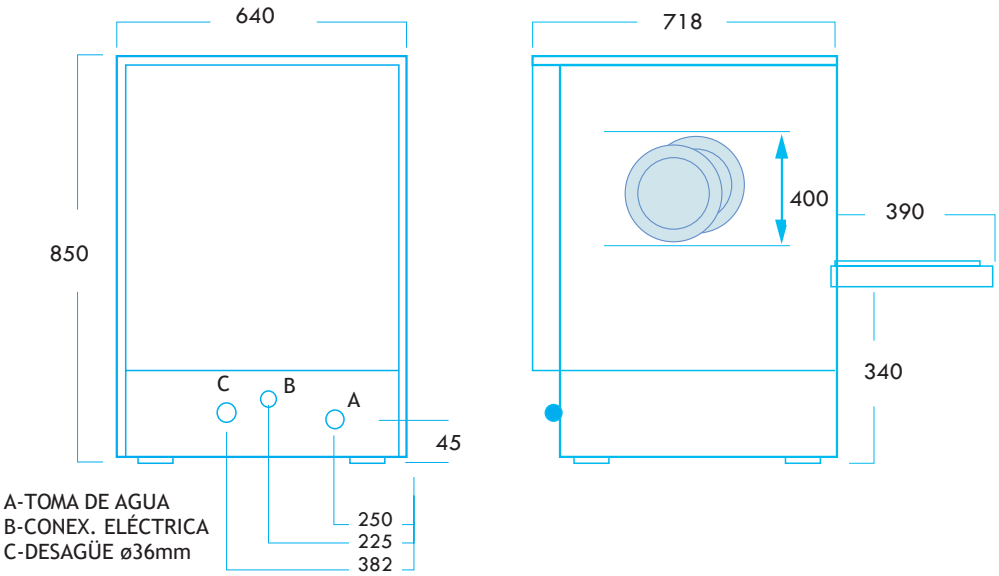
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

Botonera retroiluminada



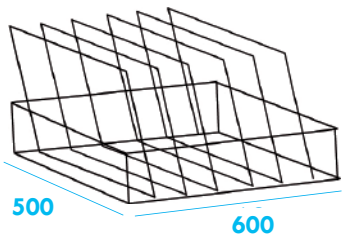
Cuba embutida de doble filtro

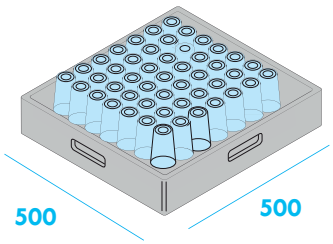
SISTEMA DE INSTALACIÓN



Control de mandos, fácil y visual

	AT-60
Dimensiones (LxPxH)	640 x 718 x 850 mm
Productividad cestas/hora	30 cestas/h (120") 20 cestas/h (180") 15 cestas/h (240")
Bomba de descarga	Sí
Doble pared y doble filtro	Sí
Capacidad cuba	24 l.
Capacidad calderín	7 l.
Consumo de agua	2 l./ciclo
Temperatura cuba	60 °C
Temperatura calderín	85 °C
Resistencia cuba	2.8 kW
Resistencia calderín	2.8 kW
Potencia bomba lavado	0.55 Kw - FIR 0.7 HP
Consumo máximo	6.6 kW
Tensión	400 V/3N (230 V/1N consultar plazo entrega)
Presión entrada agua	2 ÷ 5 Bar
P.V.P	3.800 €
** Kit Bomba de aclarado	**consulte págs. 54-55



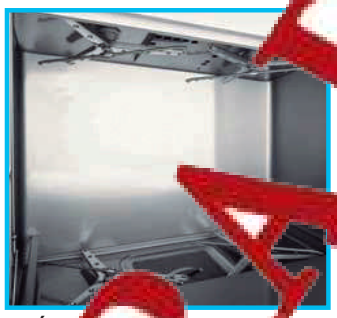


- Cuba estampada con doble filtro acero inox
- Doble pared
- Ciclo autolimpiador.
- Dosificadores de detergente y abrillantador de serie.
- Brazo de aclarado con orificios especiales para conseguir óptimos resultados, ahorrando energía y agua
- 11 ciclos de lavado regulables (de 2 a 12 min.)

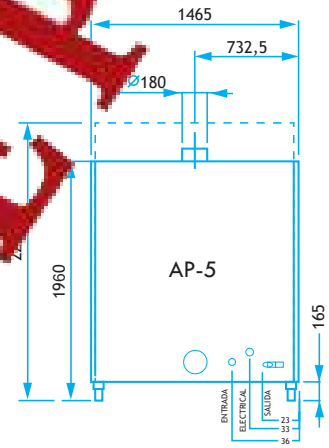
PRODUCCIÓN ESTIMADA DE 30 CESTAS/HORA.
DOTACIÓN:

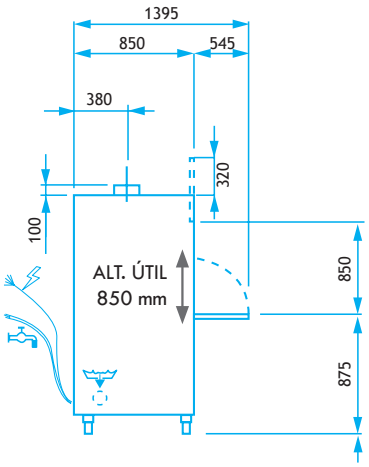
1 cesto de acero inoxidable de:
- Exterior 1310x700 mm
- Interior 1275x670 mm

Cuba estampada doble filtro



Ópt[illegible]do





G[illegible]TÍA CO[illegible]DICIONADA A US[illegible]ODUCTO E INST[illegible]ACIONES ADECUADAS

ADLER2012.ES

	AP - 5
Dimensiones (LxPxH)	1470x850x1960 mm
Cesta	1310 x 700 mm
Altura útil	850 mm
Consumo de agua	7 l./ciclo
Máx. Producción	30 c/h
Pot. bomba lavado	2x2.7 Kw -3.7 HP
Potencia instalada	15.5 kW
P.V.P	16.725 €

FUERA DE PRODUCCIÓN

LAVAUTENSILIOS

5 MODELOS ADECUADOS A SUS NECESIDADES

TÚNELES DE ARRASTRE

6 MODELOS ADECUADOS A SUS NECESIDADES
PERSONALIZABLES CON LOS ACCESORIOS DISPONIBLES.

NUEVO

LAVAUTENSILIOS - GAMA 2019

NOVEDADES:

- Nuevo sistema de desagüe, donde hay una efectiva renovación del agua de la cuba
- Nueva interfaz de uso fácil e intuitivo
- Bomba de doble flujo
- Economizador de energía
- Calentamiento rápido de cuba
- Sistema THERMOSTOP
- Resistencias de cuba y calderín conmutables
- Brazo triple de lavado en los modelos AP-2 y AP-3

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

- Cuba estampada de doble pared con acabado sanitario.
- Doble filtro
- Ciclo autolimpiador.
- Dosificadores de detergente y abrillantador de serie.
- Brazo de aclarado con orificios especiales para conseguir óptimos resultados, ahorrando energía y agua
- 13 ciclos de lavado regulables (de 2 a 12 min.)

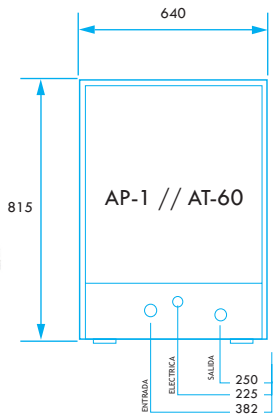
DOTACIÓN:

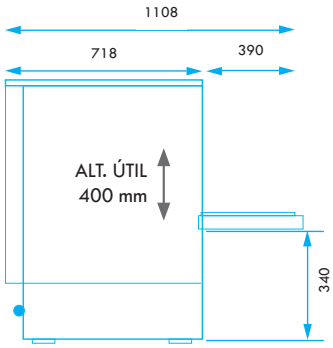
1 cesto de acero inoxidable.

*(*) **Características AT-60:***
Consultar págs. 34-35

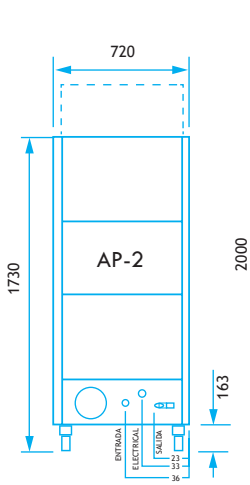
Recuperador de calor
OPCIONAL (a consultar)

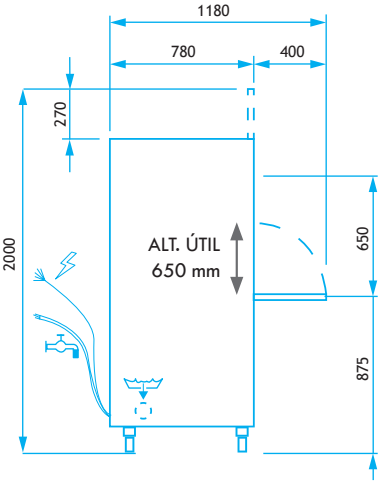
AP-1 // AT60 (*)

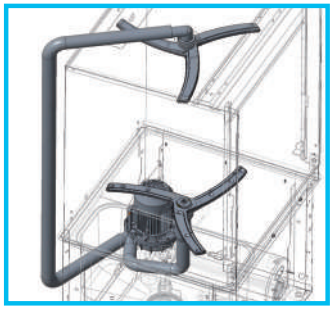




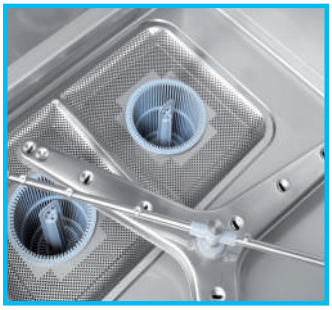
AP-2





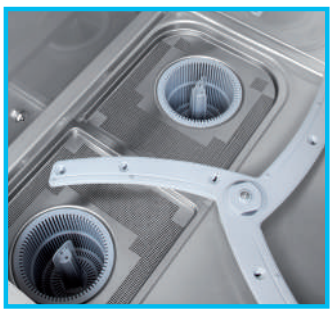


Bomba de doble flujo



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

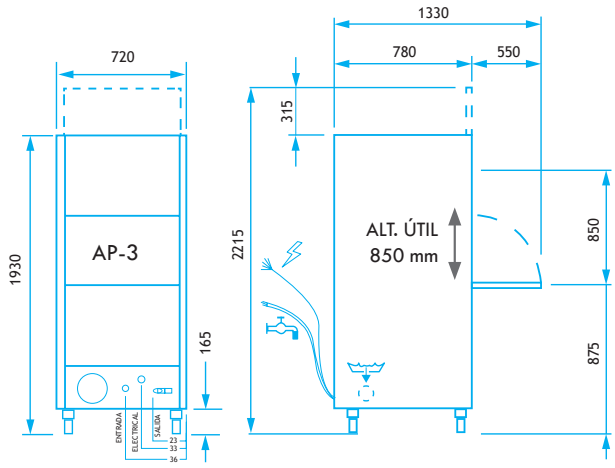
Sistema de desagüe para renovación de agua



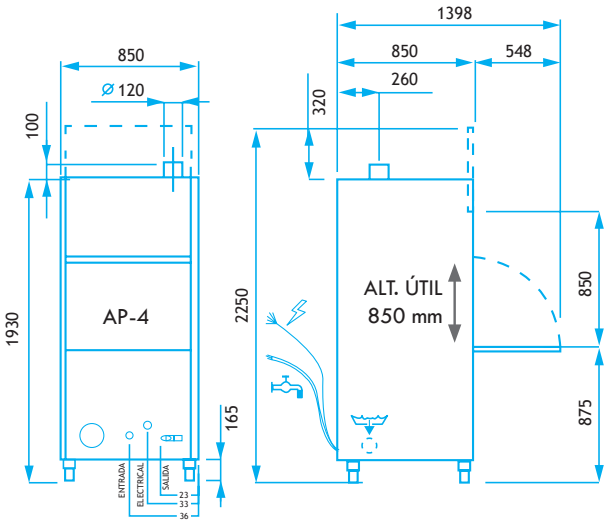
Brazos en modelos AP-2 y AP-3

SISTEMA DE INSTALACIÓN

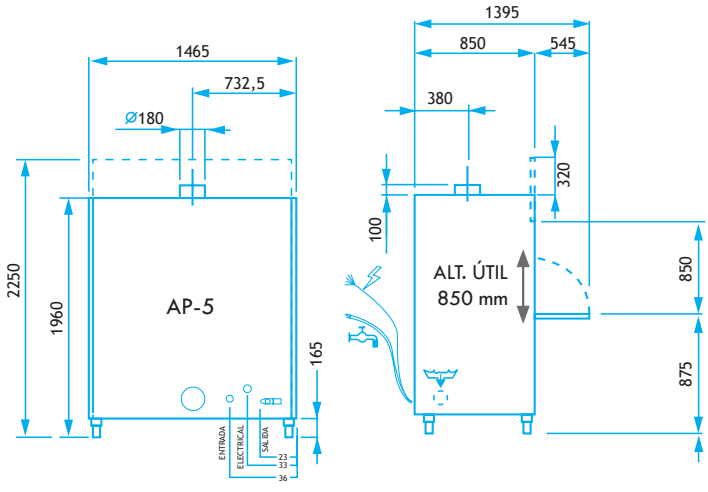
AP-3



AP-4



AP-5



	AP - 1 // AT-60	AP - 2	AP - 3	AP - 4	AP - 5
Dimensiones (LxPxH)	640x718x850 mm	720x780x1730 mm	720x780x1930 mm	850x850x1930 mm	1470x850x1960 mm
Cesta	500x600 (500x500) mm	560 x 630 mm	560 x 630 mm	700 x 700 mm	1310 x 700 mm
Altura útil	400 mm	650 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Consumo de agua	2 l./ciclo	3 l./ciclo	3 l./ciclo	4 l./ciclo	7 l./ciclo
Máx. Producción	30 c/h	30 c/h	30 c/h	30 c/h	30 c/h
Pot. bomba lavado	0.55 Kw - 0.7 HP	1.4 Kw - 2 HP	2 Kw - 2.7 HP	2.7 Kw - 3.7 HP	2x2.7 Kw -3.7 HP
Potencia instalada	6.6 kW	7.4 kW	8 kW	11 kW	15.5 kW
P.V.P	**3.800 €**	**7.350 €**	**8.275 €**	**11.625 €**	**18.250 €**

TÚNELES DE ARRASTRE (CESTAS 500x500)

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

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

Los modelos se diferencian en dos grupos según su equipamiento:

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

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

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES

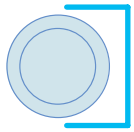
CARACTERÍSTICAS INNOVADORAS

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

DE SERIE

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

GRAN APERTURA



ALTURA ÚTIL **450 mm**

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

GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

SEGURIDAD Y CALIDAD:

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

Tienen varios sistemas de seguridad que intervienen si:

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

INTERFAZ INTUITIVA - PROGRAMAS DE LAVADO

Pantalla LED de 4 dígitos.

Controles:

- Temperatura tanque y calderín
- Horas funcionamiento
- Autodiagnóstico

LÍNEA ESTÁNDAR

Suciedad Media
Programa de uso general.

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

LÍNEA EVO

Suciedad Media
Programa de uso general.

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

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

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

LÍNEA TOP

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

Suciedad Media
Programa de uso general.

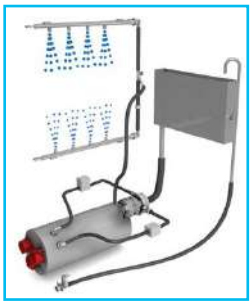
Los túneles de arrastre cuentan con tecnologías, varias patentadas, que se han desarrollado para reducir el consumo mínimo hasta un 40%, 1 litro de agua por cesta *(según modelo)*.

ADAPTACIÓN SEGÚN NECESIDADES

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

REDUCCIÓN DE COSTES

ENJUAGUE



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

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

CAUDAL

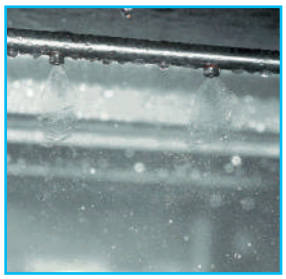
Variación del caudal acorde a las necesidades de consumo según velocidad de avance.

Esto permite ahorrar agua, electricidad y productos de lavado.

BRAZOS DE LAVADO

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

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



GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

MAYOR PRODUCTIVIDAD

LAVADO

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

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

Programas estándar: agua 60°C.

Programas intensos: agua 63°C.

PRELAVADO (SEGÚN MODELOS)

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

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

ARRASTRE

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

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

FACILIDAD DE LIMPIEZA

ACCESIBILIDAD

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

CONSTRUCCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Fabricación modular.
- **Altura útil 450 mm.**
- Doble pared.
- Puertas dobles pared aislada.
- Cubas totalmente estampadas.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Filtros integrados en cuba.
- Filtrado secuencial.
- Filtros de seguridad en la aspiración.
- Módulo de lavado y aclarado integrado.
- Bombas de doble flujo.
- Brazos de lavado.
- Funcionamiento de “cepillo hidráulico”.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Aclarado integrado.
- Brazos de aclarado.
- Lavado temporizado.
- Regulación electrónica de la velocidad
- Economizador de aclarado.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.

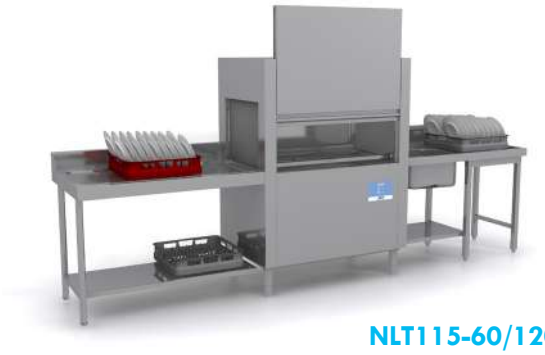
CARACTERÍSTICAS NLT

- **2 programas de lavado.**

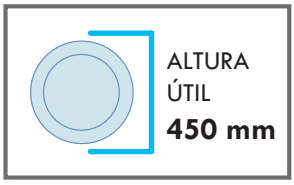
CARACTERÍSTICAS EVO

- **4 programas de lavado.**
- Aclarado constante.
- Bomba de aclarado.
- Aclarado variable.
- Reductor de presión con manómetro.

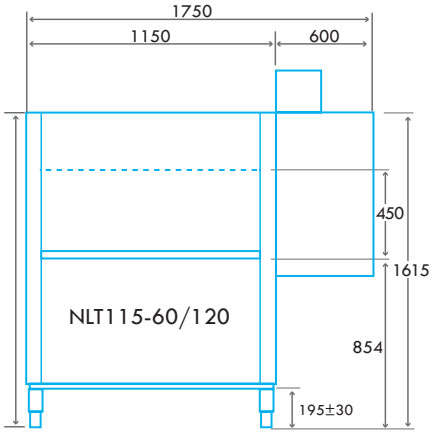
MODELOS ESTÁNDAR (2 CICLOS)

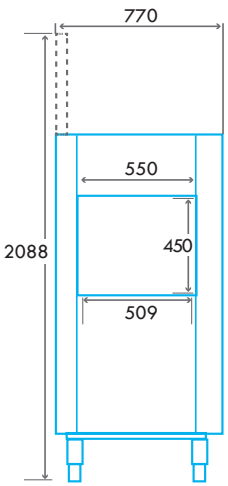


NLT115-60/120



MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES





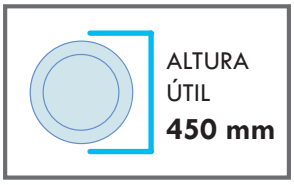
FILTROS INTEGRADOS

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

FLEXIBILIDAD DE USO

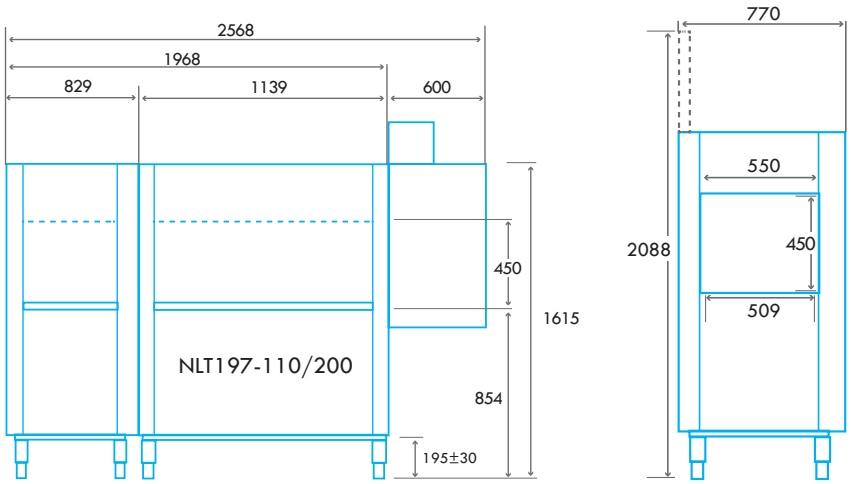
Uso flexible gracias a los programas de lavado especializados (hasta dos) con diferentes temperaturas y consumos específicos.

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



NLT197-110/200 + PRELAVADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES



	NLT115-60/120	NLT197-110/200+PRELAV.
Dimensiones (LxPxH)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
Pot. bomba prelavado	-	1.500 W - Doble salida
Temperatura prelavado	-	45 °C
Capacidad cuba	70 l.	70 l.
Resistencia cuba	10.500 W	10.500 W
Bomba lavado	Doble salida	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.500 W	1.500 W
Temperatura lavado	60°C	60°C
Capacidad calderín	17 l.	17 l.
Resistencia calderín	9.500 W	15.500 W
Pot. Bomba pre-aclarado	-	-
Temperatura aclarado	82°C	82°C
Consumo aclarado	160 l/h	270 l/h
Ciclo Lavado ligero	120 cestas/h	200 cestas/h
Ciclo Lav. sanitario	60 cestas/h	110 cestas/h
Pot. máx 50°C estándar conmutación cuba/calderín	22.000 W	29.500 W
P.V.P	**11.000 €**	**17.600 €**

CARACTERÍSTICAS EVO

- **Altura útil 450 mm.**
- **4 programas de lavado.**
- **Bombas equipadas con tecnología de doble flujo.**
- **3 brazos de lavado.**
- Fabricación modular.
- Estructura y puertas de doble pared.
- Cubas totalmente estampadas.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Filtros integrados en cuba.
- Prefiltro de cajón en cada cuba.
- Filtrado secuencial.
- Filtros de seguridad en la aspiración.
- Módulo de lavado y aclarado integrado.
- Funcionamiento de "cepillo hidráulico".
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Módulo de aclaro accesible para su limpieza.
- Aclarado integrado.
- Aclarado constante.
- Bomba de aclarado.
- Aclarado variable.
- Aclarado múltiple.
- Brazos de aclarado.
- Sistema de economía del detergente.
- Lavado temporizado.
- Regulación electrónica de la velocidad
- Economizador de aclarado.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.

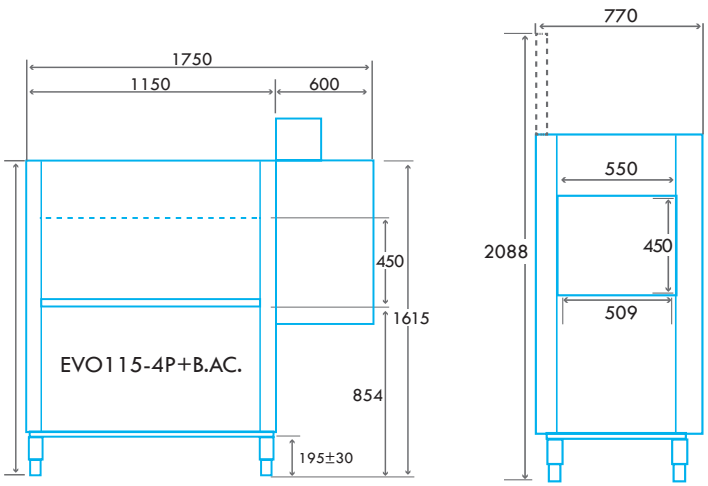
GARANTÍA CONDICIONADA A USO, PRODUCTO E INSTALACIONES ADECUADAS

MODELOS EVO (4 CICLOS)

ALTURA ÚTIL **450 mm**

EVO115-4P+BOMBA ACLARADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES



FILTRADO SECUENCIAL

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

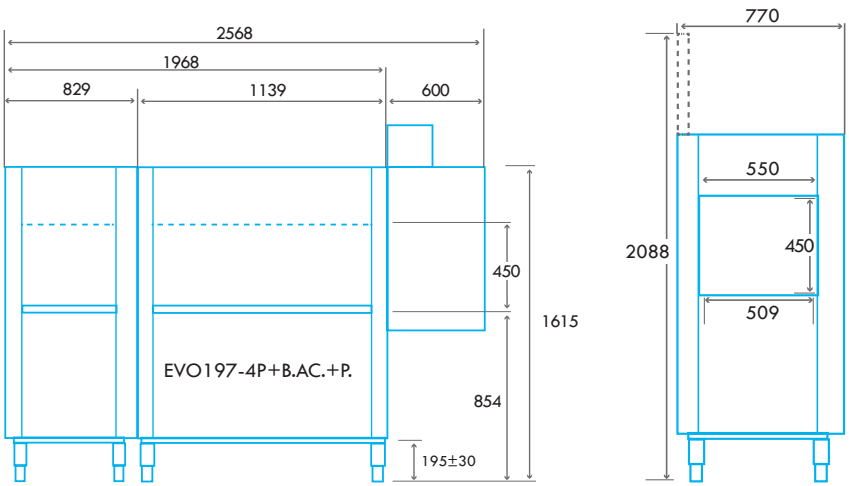
ESTRUCTURA DE DOBLE PARED

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

ALTURA
ÚTIL
450 mm

EVO197-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES



	EVO115-4P+B/AC	EVO197-4P+B/AC+PRELAV
Dimensiones (LxPxH)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
Pot. bomba prelavado	-	1.500 W - Doble salida
Temperatura prelavado	-	45 °C
Capacidad cuba	70 l.	70 l.
Resistencia cuba	10.500 W	10.500 W
Bomba lavado	Doble salida	Doble salida
Pot. bomba lavado	1.500 W	1.500 W
Temperatura lavado	60°C (63)	60°C (63)
Capacidad calderín	17 l.	17 l.
Resistencia calderín	9.500 W	15.500 W
Pot. Bomba pre-aclarado	-	-
Temperatura aclarado	82°C (65)	82°C (65)
Consumo aclarado	140mín/200máx l/h	240mín/320máx l/h
Ciclo Lavado ligero	160 cestas/h	270 cestas/h
Ciclo medio/alto	120 cestas/h	200 cestas/h
Ciclo Lav. sanitario	60 cestas/h	110 cestas/h
Ciclo Lav. vasos	80 cestas/h	135 cestas/h
Pot. máx 50°C estándar conmutación cuba/calderín	22.000 W	29.700 W
P.V.P	**13.800 €**	**20.350 €**

CARACTERÍSTICAS TOP

- Altura útil 450 mm.

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

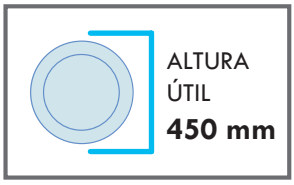
- 2 programas de lavado.

- Bombas equipadas con tecnología de doble flujo.

- 3 brazos de lavado.

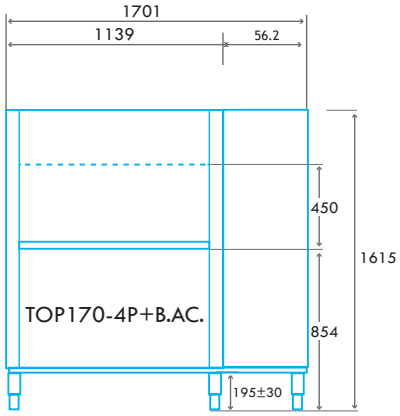
- Fabricación modular.
- Estructura y puertas de doble pared.
- Cubas totalmente estampadas.
- Cámaras de lavado sin tubos internos.
- Filtros integrados en cuba.
- Prefiltro de cajón en cada cuba.
- Filtrado secuencial.
- Filtros de seguridad en la aspiración.
- Módulo de lavado y aclarado integrado.
- Funcionamiento de “cepillo hidráulico”.
- Arrastre de las cestas mediante guías laterales.
- Módulo de aclarado accesible para su limpieza.
- Aclarado integrado.
- Aclarado constante.
- Bomba de aclarado.
- Aclarado variable.
- Aclarado múltiple.
- Brazos de aclarado.
- Sistema de economía del detergente.
- Lavado temporizado.
- Regulación electrónica de la velocidad
- Economizador de aclarado.
- Interfaz LED.
- Completa programabilidad.
- Autodiagnóstico avanzado.
- Conexión USB integrada.

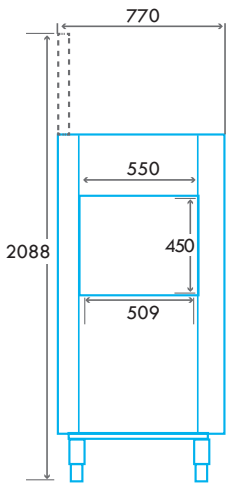
MODELOS TOP



TOP170-4P + BOMBA ACLARADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES





GUÍAS LATERALES

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

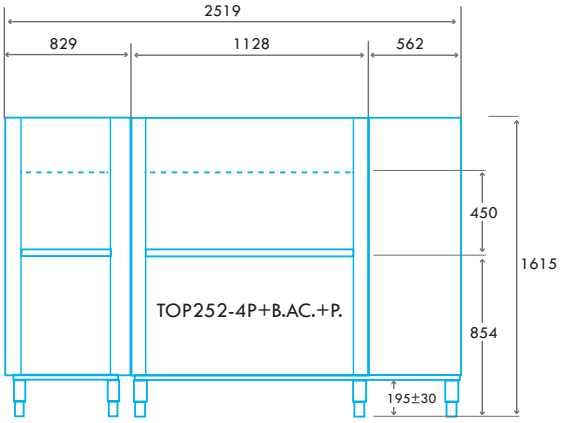
FÁCIL LIMPIEZA Y ERGONOMÍA

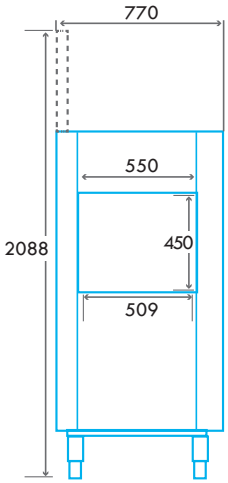
Gracias a la construcción intrínsecamente limpia con tanques totalmente moldeados, la cámara de lavado sin tuberías internas y las cortinas de separación extraíbles hechas de material higiénico.

ALTURA ÚTIL
450 mm

TOP252-4P+B. ACLARADO+PRELAVADO

MESAS DE ENTRADA Y SALIDA OPCIONALES





DOS CALDERINES

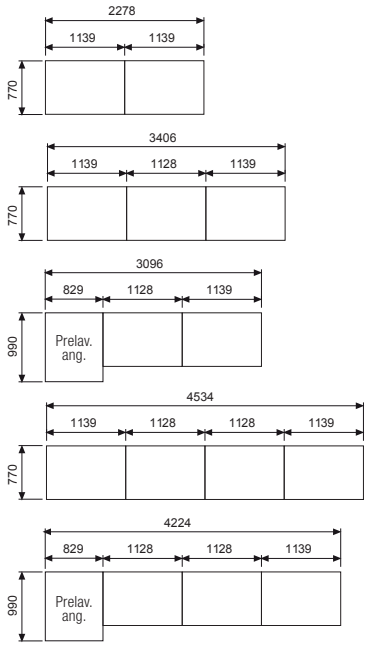
	TOP170-4P+B/AC	TOP252-4P+B/AC+PREL.
DIMENSIONES (LXPXH)	1701 x 770 x 1615 mm	2519 x 770 x 1615 mm
POT. BOMBA PRELAVADO	-	1.500 W - Doble salida
TEMPERATURA PRELAVADO	-	45 °C
CAPACIDAD CUBA	70 l.	70 l.
RESISTENCIA CUBA	10.500 W	10.500 W
BOMBA LAVADO	Doble salida	Doble salida
POT. BOMBA LAVADO	1.500 W	1.500 W
TEMPERATURA LAVADO	60°C	60°C
CAPACIDAD CALDERÍN	17+17 l.	17+17 l.
RESISTENCIA(S) CALDERÍN	8.000W + 6000W	10.500W + 6000W
POT. BOMBA PRE-ACLARADO	200 W	200 W
TEMPERATURA ACLARADO	80°C	80°C
CONSUMO ACLARADO	máx. 300 l/h	máx. 400 l/h
CICLO LAVADO LIGERO	200 cestas/h	270 cestas/h
CICLO MEDIO/ALTO	150 cestas/h	200 cestas/h
POT. MÁX 50°C ESTÁNDAR CONMUTACIÓN CUBA/ CALDERÍN	26.900 W	30.900 W
P.V.P	**17.500 €**	**24.250 €**

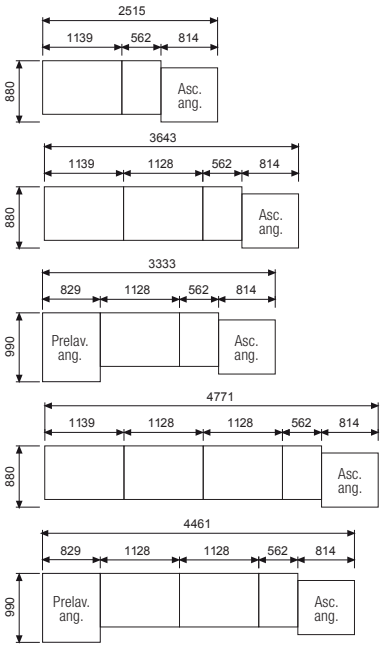
GRANDES PRODUCCIONES

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

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

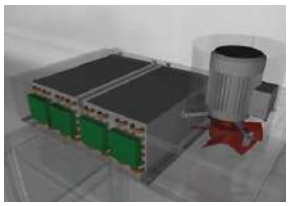
CONSULTE VERSIONES ESPECIALES DE TÚNELES DE LAVADO PARA MAYORES PRODUCCIONES.





ACCESORIOS OPCIONALES

RECUPERADOR DE CALOR

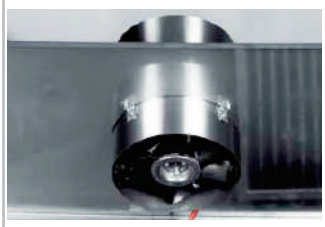


Utiliza un sistema de alta eficiencia condensando el vapor latente para calentar el agua del calderín, ahorrando hasta 8 kW/h.

Versión estándar
P.V.P.: 3.975 €

Versión agua osmotizada
P.V.P.: 7.875 €

COLLARÍN ASPIRACIÓN VAPOR



Ø 25

H 21 cm

700 m3/h

200 W

P.V.P.: 1.150 €

SECADO EN LÍNEA

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

1.400m3/h 6KW
P.V.P.: 4.700 €

1.400m3/h 9KW
P.V.P.: 5.050 €

SECADO EN ÁNGULO

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

83x88x178 cm

6kW P.V.P.: 9.250 €

9kW P.V.P.: 9.575 €

PRELAVADO EN ÁNGULO

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

P.V.P.: 2.425 €

DOSIFICADORES DETERG. Y ABRILLANTADOR

Peristálticos de regulación electrónica, montados internamente en la máquina.

P.V.P.: 425 €

INTERRUPTORES DE EMERGENCIA

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

P.V.P.: 200 €

REDUCTOR DE PRESIÓN CON MANÓMETRO

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

P.V.P.: 285 €

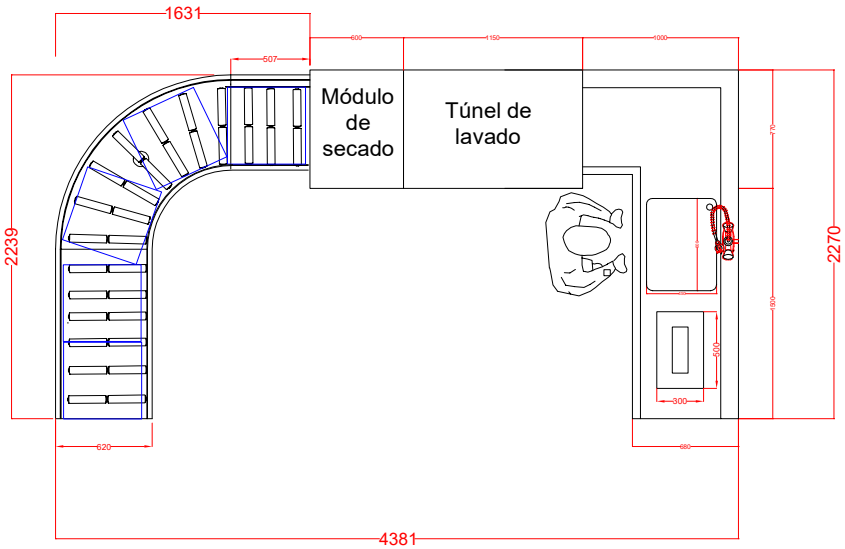
KIT MICROINTERRUPTOR FINAL DE CARRERA

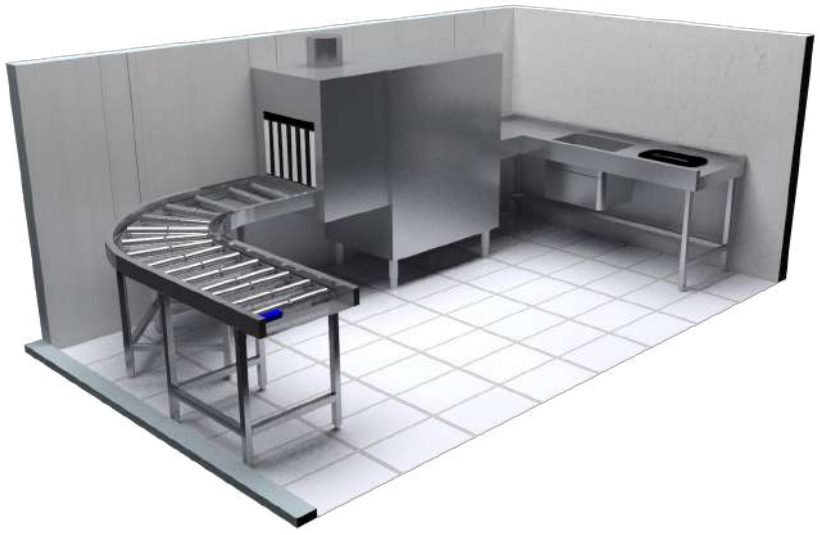
P.V.P.: 200 €

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

CONSULTE MESAS DE ENTRADA Y SALIDA ADECUADAS PARA SU INSTALACIÓN

EJEMPLO DE INSTALACIÓN DESARROLLADA SEGÚN NECESIDADES DEL CLIENTE





MODELOS DE MESAS

MESAS LISAS:

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

Encimera en 1.5 mm. de espesor reforzada con omegas.

Peto trasero de 100 mm. (excepto ala).

Engatillado a máquina de lavado.

Perfil salvaaguas.

Estructura con marco de refuerzo.

Especifique entrada a derecha/ izquierda.

MESAS LISAS			
MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	P.V.P.
MESA MURAL ENTRADA	1 aro desbarazador 1 cuba 50 x 40 x 25 Adaptación final de carrera	1800 x 700 x 850 mm	**2.150 €**
MESA CENTRAL	De entrada/salida de lavavajillas a medida	1100 x 700 x 850 mm	**875 €**

FABRICAMOS A MEDIDA SEGÚN SUS NECESIDADES CONSÚLTENOS

MESAS RODILLOS:

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

Encimera en 1.5 mm. de espesor reforzada con omegas.

Peto trasero de 100 mm. (excepto ala).

Engatillado a máquina de lavado.

Rodillos de nylon con cojinetes inox.

Desagüe frontal.

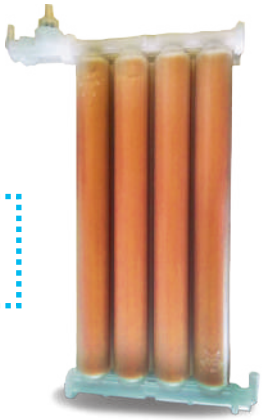
Estructura con marco de refuerzo.

Especifique entrada a derecha/ izquierda.

MESAS RODILLOS			
MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES	P.V.P.
MESA CENTRAL	2 parrillas desmontables	1100 x 630x 875 mm	**2.025 €**
MESA CENTRAL SALIDA	2 parrillas desmontables	1600 x 630 x 875 mm	**2.675 €**
MESA SALIDA	Rodillos a medida en 90°	1100 x 1100 x 850 mm	**2.950 €**

ADLER2012 RECOMIENDA LA INSTALACIÓN DE DESCALCIFICADORES EN AGUAS DE UNA DUREZA SUPERIOR A 15°DH en las diferentes máquinas de lavado para conseguir un mejor funcionamiento y evitando problemas de cal.

VERSIONES CON SISTEMAS DE DESCALCIFICACIÓN AUTOMÁTICA



Disponible para modelos de cesta 40, 50 y Cúpula.

Asegura el correcto funcionamiento y resultados de su lavavajillas.

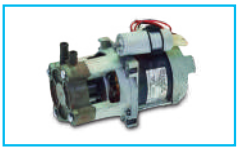
Solo vigile nivel de sal y al final de jornada pulse inicio de descalcificación.

SIMPLE Y EFICAZ

CUADRO AUTONOMÍA RESINA

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

KIT BOMBA AUMENTO PRESIÓN



0,32Kw 230V 50Hz
Condensador 8µF
Entrada y salida ø12 mm - **300 €**

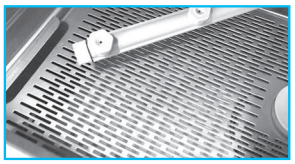
BRAZOS INOX

Incremento brazo en acero INOX - **100 €**

KIT DOSIFICADOR DETERGENTE

230V 50-60Hz
Regulador de 0 a 3 l/h
Incluye kit de montaje -**145 €**

PREFILTRO CUBA INOX



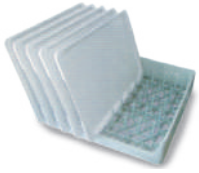
Incremento prefiltro de cuba en acero INOX - **A consultar**

CESTAS Y ALMACENAJE DE LAVADO

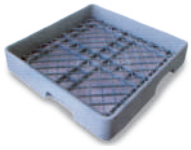
Cesta 400x400
38 €

Cesta Platos 400x400
42 €

Insertador platitos
8 €

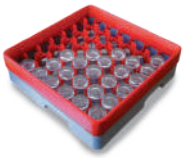


Cesta de bandejas 500x500x100
60 €



Cesta Universal 500x500
30 €

Cesta platos 500x500
40 €



Cesta de cristalería 500x500
A consultar

CONSÚLTENOS PARA CONOCER MODELOS DE CESTAS ADICIONALES

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

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

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

DESCALCIFICADOR MANUAL

	8 LITROS	12 LITROS	16 LITROS
Dimensiones	Altura 400 mm Ø 185 mm	Altura 500 mm Ø 185 mm	Altura 600 mm Ø 185 mm
Conexión acometida	3/8"	3/8"	3/8"
Resina contenida	5,8 l	9 l	12 l
P.V.P	**105 €**	**125 €**	**155 €**

DESCALCIFICADOR AUTOMÁTICO

	DEP.AUT. 1000	DEP. AUT. 1400
Dimensiones -sin rodillos- (LxPxH)	244 x 530 x 555 mm	290 x 420 x 530 mm
Conexión acometida	3/4"	3/4"
Caudal nominal según EN 14743	máx. 1.000 l/h	1.440 l/h
Conexión de red	230V~1N 50Hz	230V~1N 50Hz
Consumo eléctrico	15 W	15 W
P.V.P	**850 €**	**975 €**

DESCALCIFICADOR DE CARTUCHO

CONJUNTO FILTRACIÓN AGUA	
Filtro L	**406 €**
Filtro XL	**447 €**
Filtro 2XL	**591 €**
* Los precios incluyen cabezal y cuentalitros	

RECAMBIOS	
Cartucho **L**	**203 €**
Cartucho **XL**	**244 €**
Cartucho **2XL**	**388 €**

Litros de agua tratada	DUREZA DEL AGUA		
	20 °F	30 °F	40 °F
L	3585	2320	1715
XL	4690	3035	2240
2XL	8275	5355	3955

DESCALCIFICADOR DE CAL/CLORURO

	1200 CLEAN EXTRA
Tecnología	Desmineralización TOTAL
Caudal nominal	300 l/h
Conexión acometida	3/4"
Medidas exteriores (altura/diámetro)	550/228 mm
Capacidad con dureza total de 10 °dH	5.000 l
Consumo eléctrico	15 W
P.V.P	**1.060 €**
P.V.P RECAMBIO	260 €

OSMOSIS INVERSA

CONSULTAR PÁGINA 19

FABRICADORES DE HIELO

Compacto
Nugget
Escamas
Triturado
Depósitos

BRICE-EURFRIGOR

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

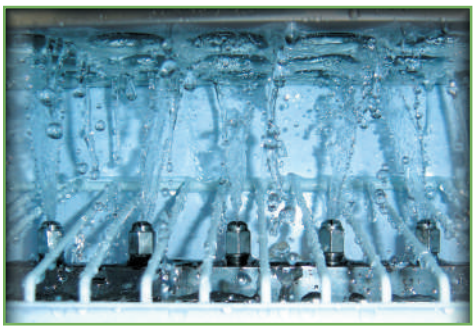
COMPACTO

ESCAMAS

TRITURADO

NUGGET

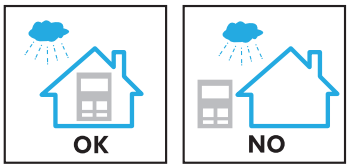
La elevada tecnología, la capacidad de producción y las estrictas pruebas, garantizan la calidad insuperable del producto, que es certificado además por marca CE.



CONDICIONES DE INSTALACIÓN

- Voltaje estándar 220 - 240 V - 50Hz (* voltaje especial bajo pedido)

- La producción de hielo se calcula con temperatura ambiente de 21 °C y temperatura de entrada de agua de 15 °C.



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

ECP - HIELO COMPACTO (con depósito)

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

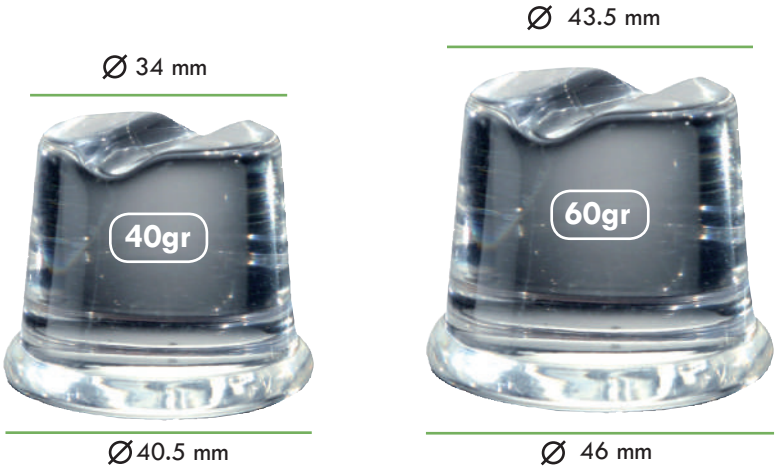
REFRIGERACIÓN POR AIRE (A) O AGUA (W) (ESPECIFICAR EN PEDIDO).

Refrigeración frontal y lateral.

Fácil acceso y mínimo mantenimiento.

Cuba aislada con poliuretano inyectado.

Refrigerante R404A.



ESCALA REAL

MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	DEPÓSITO (KG)	POTENCIA (W)	CONS. AGUA (L/KG)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas mm)	P.V.P.
ECP27 A/W	29	6	350	A 3 W 14	375x487x595 (+65)	**1.245 €**
ECP35 A/W	35	13	410	A 3,2 W 15	440x606x710 (+65)	**1.445 €**
ECP45 A/W	45	13	450	A 3,5 W 15	440x606x710 (+65)	**1.525 €**
ECP54 A/W	54	25	500	A 3 W 14	520x647x845 (+110)	**1.695 €**
ECP75 A/W	77	30	700	A 2,8 W 14	650x645x875 (+110)	**2.105 €**
ECP105 A/W	105	45	850	A 3 W 13,5	930x565x1050 (+110)	**2.695 €**
ECP135 A/W	130	65	1050	A 2,8 W 15,3	840x740x1075 (+110)	**3.270 €**
ECP155 A/W	155	65	1400	A 2,6 W 13	840x740x1075 (+110)	**3.385 €**

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

EN - HIELO NUGGET (con depósito)

Producción de hielo compacto.

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

Exterior en acero inoxidable.

Consumo bajo de energía.

Refrigerante R404A.

MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	DEPÓSITO (Kg)	POT. ELÉCTRICA (W)	CONSUMO AGUA (L/KG)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas mm)	P.V.P.
EN50	55	10	420	A 1 W 5,3	450x620x680 (+65)	**3.010 €**
EN85	85	20	550	A 1 W 6,3	500x660x690 (+110)	**3.200 €**
EN140	140	50	650	A 1 W 6,4	738x690x1020 (+110)	**3.605 €**

ENM - HIELO NUGGET (sin depósito)

MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	POT. ELÉCTRICA (W)	CONSUMO AGUA (L/KG)	MEDIDAS (LxPxH mm)	P.V.P.
ENM450	440	1.700	A 1 W 5,8	560 x 569 x 695	**6.380 €**
COMPATIBLE		BP240 - BX110/200/350/550 - ROLB1/108 - ROLB2/216 - ROLB3/216			

FABRICADORES DE HIELO

ESP - HIELO ESCAMAS (sin depósito)

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

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

Refrigerante R404A.

Refrigeración mediante AIRE ó AGUA.

MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	POT. ELÉCTRICA (W)	CONS. AGUA (L/KG)	MEDIDAS (LxPxH mm)	P.V.P. R.AIRE	P.V.P. R.AGUA
ESP250	250	1.700	A 1 W 7,5	870 x 550 x 600	**8.140 €**	**8.320 €**
ESP400	400	2.100	A 1 W 7,5	900 x 588 x 705	**9.250 €**	**9.425 €**
ESP600	620	3.000	A 1 W 7,4	900 x 588 x 705	**10.675 €**	**10.835 €**
ESP900	900	4.600	A 1 W 6,9	1107 x 700 x 880	**14.300 €**	**14.565 €**
ESP1500	1.500	6.000	A 1 W 7,0	1107 x 700 x 970	**22.335 €**	**22.665 €**
ESP2000	2.200	7.000	A 1 -	1062 x 832 x 1423	**30.365 €**	**-**

DEPÓSITOS

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

Los modelos BP y BX estructura exterior en INOX.

Los modelos ROLB estructura exterior en polietileno.

MODELO	MEDIDAS (LxPxHxHPatas mm)	CAP. + RESERVA (kG)	COMPATIBLE CON	P.V.P.
BP240	942 x 795 x 1053 (+100)	240	ESM160/280/510 - ENM450	**1.210 €**
BX200	870 x 790 x 1000 (+100)	200	ESM160/280/510 - ENM450 - ESP250	**1.510 €**
BX350	1250 x 790 x 1000 (+100)	350	ESM/280/510 - ENM450 ESP250/400/600	**2.325 €**
BX550	1110 x 1060 x 1915	350	ESM510/1000 - ENM450 ESP400/600/900/1500	**5.885 €**
ROLB1/108	795 x 1060 x 1284	108 + 17	ESM160/280/510 - ENM450	**2.875 €**
ROLB2/216	1560 x 1060 x 1484	108x2 +50	ESM280/510 - ENM450	**5.810 €**
ROLB3/216	1560 x 1330 x 1780	108x2 +300	ESM510/1000 - ENM450 ESP600-900-1500	**10.265 €**

ES - HIELO TRITURADO (con depósito)

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

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

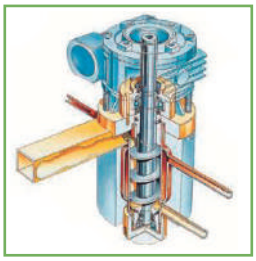
Con apertura retráctil para facilitar el acceso al hielo.

Producción de hielo granular de calidad, compacto y seco.

Bajo consumo de energía.

Gas refrigerante R404a.

MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	DEPÓSITO (KG)	POT. ELÉCTRICA (W)	CONS. AGUA (L/KG)	MEDIDAS (LxPxHxHPatas mm)	P.V.P.
ES60	60	10	420	A 1 W 5,3	450 x 620 x 680 (+65)	**2.705 €**
ES102	100	20	550	A 1 W 6,3	496 x 660 x 685 (+110)	**2.945 €**
ES150	150	40	650	A 1 W 6,4	741 x 678 x 925 (+110)	**3.230 €**
ES155	150	55	650	A 1 W 6,4	741 x 678 x 1015 (+110)	**3.365 €**



Reductor colocado en la parte superior del evaporador

ESM - HIELO TRITURADO (sin depósito)

Los modelos ESM150/200/300, también cuentan con el evaporador en la parte superior.

MODELO	PRODUC. (KG/DÍA)	POT. ELÉCT. (W)	CONS. AGUA (L/KG)	MEDIDAS (LxPxH cm)	P.V.P.
ESM160	160	650	A 1 W 5,5	560 x 569 x 600	**3.295 €**
ESM280	280	1050	A 1 W 5,2	560 x 569 x 695	**4.620 €**
ESM510	500	1700	A 1 W 5,8	560 x 569 x 695	**5.650 €**
ESM1000	1000	3200	A 1 W 5,3	934 x 684 x 700	**11.405 €**

LÍNEA PIZZA

- HORNOS DE PIZZA
- HORNO PIZZA/PAN CON HUMEDAD
- HORNOS LEÑA/GAS
- HORNOS DE TÚNEL
- LAMINADORAS
- AMASADORAS

LÍNEA UNOX

- HORNOS CHEFLUX
- NUEVO - HORNOS SHOP.PRO
- HORNOS BAKERLUX
- HORNOS LINEMISS/LINEMICRO

LÍNEA PROFESIONAL PASTELERÍA/PANADERÍA

HORNOS DE PIZZA

LA HERRAMIENTA PROFESIONAL DE LOS CREADORES DE LA PIZZA

FUNCIONALIDAD Y EFICACIA

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

FACILIDAD DE USO

Mandos grandes e intuitivos.

MATERIALES ALTA CALIDAD

Robustez y durabilidad gracias al acero inoxidable.

ACABADOS DEPURADOS

Ergonomía y diseño en todos sus componentes.

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

SERIE NEVO - NEVO MAXI - DUAL

30 MODELOS PARA SELECCIONAR EL HORNO ADECUADO

COMPLEMENTOS (AMASADORAS, LAMINADORAS)

SELECCIONE ENTRE 8 MODELOS DE LAMINADORAS Y 9 DE AMASADORAS

HORNOS DE TÚNEL

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

HORNOS DE LEÑA / GAS

30 MODELOS PARA SELECCIONAR
EL HORNO ADECUADO

HORNOS DE PIZZA

SERIE NEVO

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Iluminación interna.

NEVO 1/40

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO 2/40

	NEVO 1/40	NEVO 2/40
Dimens. Ext. (LxPxH)	568 x 500 x 280 mm	568 x 500 x 430 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm
Temperatura	50 - 320 °C	50 - 320 °C
N° Pisos	1	2
Alimentación	230 V	230 V
Potencia	1.6 Kw	2.4 Kw
Resistencia Superior	1 x 800 W	1 x 800 W
Resistencia Intermedia	-	1 x 800 W
Resistencia Inferior	1 x 800 W	1 x 800 W
P.V.P	**525 €**	**675 €**

NEVO 1/50 4D25

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

	NEVO 1/50 4D25	NEVO 1/50 4D25 C+L	NEVO 2/50 4D25+4D25	NEVO 2/50 4D25+4D25 C+L
Dimens. Ext. (LxPxH)	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 357 mm	915 x 690 x 527 mm	915 x 690 x 527 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
Temperatura	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº Cámaras	1	1	2	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	5 Kw	5 Kw	7.5 Kw	7.5 Kw
Resistencia Superior	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W
Resistencia Intermedia	-	-	1 x 2500 W	1 x 2500 W
Resistencia Inferior	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W	1 x 2500 W
P.V.P	**828 €**	**910 €**	**1.300 €**	**1.450 €**
MESA / ALTURA	260 € / 860 mm			

HORNOS DE PIZZA

SERIE ALFA GAS

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

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana mineral vaporizada.

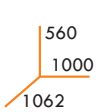
Diseñados para producir una variedad de productos de alta calidad, además de pizzas.

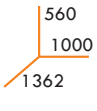
Resistencias blindadas.

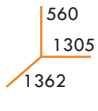
Posibilidad de instalar en columna.

Con cristal y luz integrada en puerta.

ALFA GAS 6D30







	ALFA GAS 4D30	ALFA GAS 6D30	ALFA 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^3/h	1,696 (G30/31) Kg/h 2,275 (G20) Kg/h 2,275 (G25) m^3/h	2,129 (G30/31) Kg/h 2,852 (G20) Kg/h 2,852 (G25) m^3/h
P.V.P	**3.150 €**	**3.900 €**	**4.800 €**
MESA / ALTURA	260 € / 860-960 mm	315 € / 860-960 mm	370 € / 860-960 mm
KIT SUPERPOSICIÓN	285 €		

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

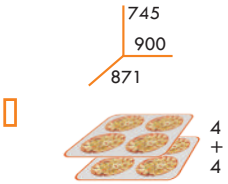
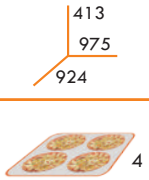
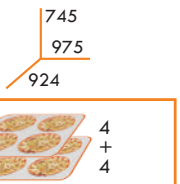
Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

NEVO 4D32

NEVO 4D32+ 4D32

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

			
	NEVO MEDIUM 4D32+4D32	**NEVO 4D32**	**NEVO 4D32+4D32**
DIMENS.EXT.(LXPXH)	900x871x745 mm	975x924x413 mm	975x924x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9.4 Kw	4.7 Kw	9.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W
RESIST. INFERIOR	2 x 2350 W	1 x 2350 W	2 x 2350 W
P.V.P	**1.750 €**	**1.040 €**	**1.750 €**
MESA / ALTURA	245€/860 mm	245€/ 860-960 mm	245€/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	-	**270 €**	

HORNOS DE PIZZA

SERIE NEVO

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

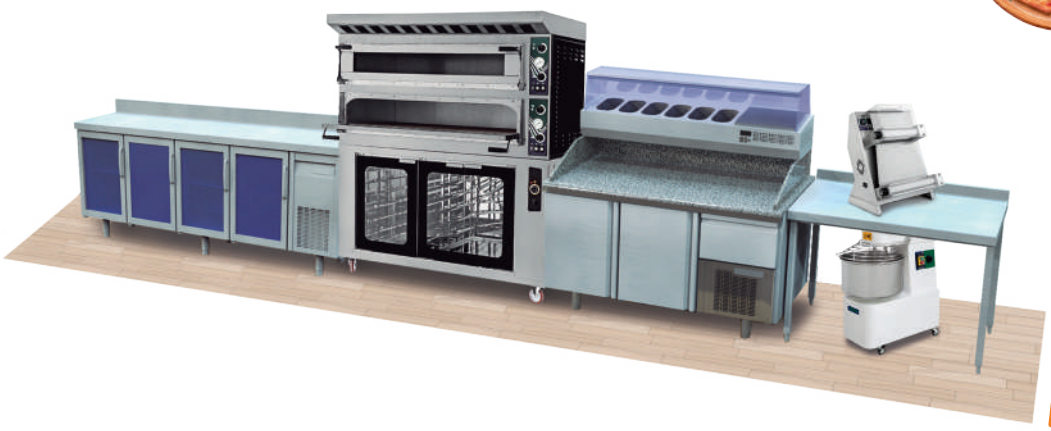
Con cristal y luz integrada en puerta.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO 6D32

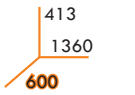
NEVO 6D32+6D32

	NEVO 6D32	NEVO 6D32+6D32
DIMENS.EXT.(LXPXH)	975x1214x413 mm	975x1214x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	660x990x140 mm	660x990x140 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	7.2 Kw	14.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	3 x 1200 W	6 x 1200 W
RESIST. INFERIOR	3 x 1200 W	6 x 1200 W
P.V.P	1.300 €	2.200 €
MESA / ALTURA	260€/860-960 mm	260€/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	315 €	



NEVO MAXI 3LD35 + 3LD35

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS



	NEVO MAXI 3LD35	NEVO MAXI 3LD35+ 3LD35
Dimens. Ext. (LxPxH)	1360 x 600 x 413 mm	1360 x 600 x 745 mm
Dimens. Int. (LxPxH)	1080 x 435 x 140 mm	1080 x 435 x 140 mm
Temperatura	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº Pisos	1	2
Alimentación	230 - 400 V	230 - 400 V
Potencia	**6** Kw	12 Kw
Resistencia Superior	1 x 2200 W	2 x 2200 W
Resistencia Inferior	1 x 2200 W	2 x 2200 W
P.V.P	**1.095 €**	**1.890 €**
MESA / ALTURA	255 € / 960 mm	255 € / 860 mm
CAMPANA (Sin Motor)	**285 €**	

HORNOS DE PIZZA

SERIE NEVO MAXI

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO MAXI 4D35

	NEVO MAXI 4D35	NEVO MAXI 4D35+ 4D35	NEVO MAXI 6D35	NEVO MAXI 6D35+6D35
DIMENS.EXT.(LXPXH)	1000x954x413 mm	1000x954x745 mm	1000x1314x413 mm	1000x1314x745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	720x720x140 mm	720x720x140 mm	720x1080x140 mm	720x1080x140 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6 Kw	12 Kw	9 Kw	18 Kw
RESIST. SUPERIOR	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
RESIST. INFERIOR	1 x 3000 W	2 x 3000 W	3 x 1500 W	6 x 1500 W
P.V.P	**1.150 €**	**1.890 €**	**1.350 €**	**2.190 €**
MESA / ALTURA	255 € / 960 mm	255 € / 860 mm	315 € / 960 mm	315 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**285 €**		**330 €**	

NEVO MAXI 6LD35

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

NEVO MAXI 9D35+ 9D35

	413 / 1360 / 954	745 / 1360 / 954	413 / 1360 / 1314	745 / 1360 / 1314
	6	6 + 6	9	9 + 9
	NEVO MAXI 6LD35	**NEVO MAXI 6LD35+6LD35**	**NEVO MAXI 9D35**	**NEVO MAXI 9D35+9D35**
DIMENS. EXT. (LXPXH)	1360x954x413 mm	1360x954x745 mm	1360x1314x413 mm	1360x1314x745 mm
DIMENS. INT. (LXPXH)	1080x720x140 mm	1080x720x140 mm	1080x1080x140 mm	1080x1080x140 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	9 Kw	18 Kw	13.2 Kw	26.4 Kw
RESIST. SUPERIOR	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
RESIST. INFERIOR	3 x 1500 W	6 x 1500 W	3 x 2200 W	6 x 2200 W
P.V.P	**1.515 €**	**2.540 €**	**1.620 €**	**2.920 €**
MESA / ALTURA	315 € / 960 mm	315 € / 860 mm	330 € / 960 mm	330 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**340 €**		**420 €**	

HORNOS DE PIZZA

SERIE DUAL

Serie apta para bandejas 400x600mm

Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prelacada.

Superficie de cocción de ladrillos refractarios.

Aislamiento de lana de roca evaporada.

Resistencias blindadas.

Con cristal y luz integrada en puerta.

EQUIPADOS CON RELÉS ELECTROSTÁTICOS

DUAL 4D40

DUAL 6LD40+6LD40

	DUAL 4D40	DUAL 4D40+4D40
DIMENS. EXT. (LXPXH)	1100 x 1074 x 413 mm	1100 x 1074 x 745 mm
DIMENS. INT. (LXPXH)	820 x 840 x 175 mm	820 x 840 x 175 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº CÁMARAS	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	6.9 Kw	13.8 Kw
RESISTENCIA SUPERIOR	3 x 1150 W	6 x 1150 W
RESISTENCIA INFERIOR	3 x 1150 W	6 x 1150 W
P.V.P	**1.190 €**	**1.975 €**
MESA / ALTURA	285 € / 960 mm	285 € / 860 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**320 €**	
FERMENTADORA	**1.761 €**	

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

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

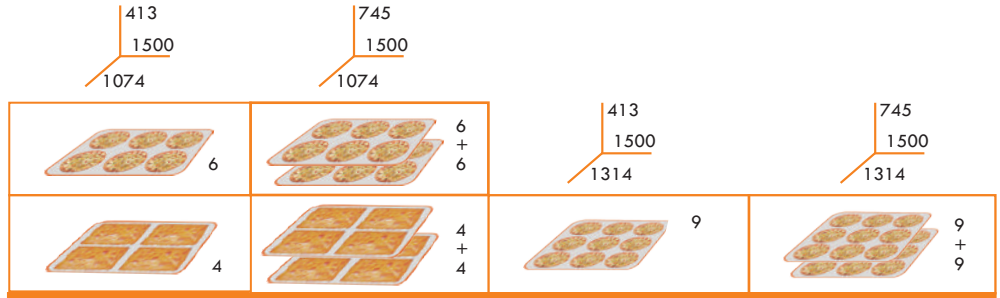
Con cristal y luz integrada en puerta.

MÁXIMA FUNCIONALIDAD

POSIBILIDAD PARA ASADOS TRADICIONALES Y PIZZA-CALZONES

ALTURA ÚTIL 175 MM

DUAL 9D40+9D40



	DUAL 6LD40	DUAL 6LD40+6LD40	DUAL 9D40	DUAL 9D40+9D40
DIMENS.EXT.(LXPXH)	1500 x 1074 x 413 mm	1500 x 1074 x 745 mm	1500 x 1314 x 413 mm	1500 x 1314 x 745 mm
DIMENS.INT.(LXPXH)	1230 x 840 x 175 mm	1230 x 840 x 175 mm	1230 x 1080 x 175 mm	1230 x 1080 x 175 mm
TEMPERATURA	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Nº PISOS	1	2	1	2
ALIMENTACIÓN	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V	230 - 400 V
POTENCIA	10.2 Kw	20.4 Kw	15.3 Kw	30.6 Kw
RESIST. SUPERIOR	3 x 1700 W	6 x 1700 W	3 x 2550 W	6 x 2550 W
RESIST. INFERIOR	3 x 1700 W	6 x 1700 W	3 x 2550 W	6 x 2550 W
P.V.P	**1.690 €**	**2.890 €**	**1.750 €**	**3.290 €**
MESA / ALTURA	350€/960 mm	350€/860 mm	380 €/860-960 mm	380 €/860-960 mm
CAMPANA (SIN MOTOR)	**390 €**		**480 €**	
FERMENTADORA	**2.240 €**		**2.600 €**	

CAMPANAS

Campana en acero inoxidable o chapa lacada en negro.

Motor eléctrico y regulador de velocidad opcionales (consultar).

Disponible para modelos:

- Nevo
- Nevo Maxi
- Dual

Sin motor.

FERMENTADORAS

Temperatura de trabajo:

0 - 60 °C.

Potencia: 2 kW.

Con ruedas y puertas de vidrio.

Equipado con contenedor de agua.

Compatible con modelos:

- Nevo Maxi
- Dual

Capacidad de bandejas:

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

MÁXIMO RESULTADO EN EL MÍNIMO ESPACIO

SIN MOTOR

	SOPORTE	MEDIDAS	PVP
NEVO	MN1/50-MN 2/50	929 x 634 x 860 mm	260 €
	MN 4 - MN 44	829 x 989 x 960/860 mm	260 €
	MN 44 MEDIUM	911 x 771 x 860 mm	245 €
	MN 6 - MN 66	1119 x 989 x 960/860 mm	260 €
NEVO MAXI OPTIMA WIDE	MXL 3/MXL 33L	1320 x 504 x 960/860 mm	255 €
	MXL 4 / MXL 44	1014 x 859 x 960/860 mm	255 €
	MXL 6 / MXL 66	1014 x 1219 x 960/860 mm	315 €
	MXL 6L/MXL 66L	1319 x 859 x 960/860 mm	315 €
	MXL 9 / MXL 99	1319 x 1219 x 960/860 mm	330 €
DUAL	MT 4 / MT44	1111 x 975 x 960/860 mm	285 €
	MT 6L / MT 66L	1511 x 975 x 960/860 mm	350 €
GAS	MG 4	1000 x 845 x 860/960 mm	260 €
	MG 6	1000 x 1140 x 860/960 mm	315 €
	MG 9	1300 x 1140 x 860/960 mm	370 €
KIT DE RUEDAS PARA SOPORTE			129 €

CAMPANA	MEDIDAS	PVP
-	-	-
-	-	-
CN 4-44	975 x 965 x 120 mm	270 €
CN 6-66	975 x 1255 x 120 mm	315 €
CXL 3L-33L	1350 x 639 x 120 mm	285 €
CXL 4-44	1000 x 995 x 120 mm	285 €
CXL 6-66	1000 x 1355 x 120 mm	330 €
CXL 6L-66L	1360 x 1015 x 120 mm	340 €
CXL 9-99	1360 x 1375 x 120 mm	420 €
CT 4-44	1100 x 1114 x 120 mm	320 €
CT 6L-66L	1500 x 1114 x 120 mm	380 €
-	-	-
-	-	-
-	-	-

BANDEJAS PARA PIZZA	LISA	REJILLA
BAND-28	21 €	-
BAND-30	-	14 €
BAND-35	-	18 €
BAND-40	-	24 €

SOPORTES PARA HORNOS DE TÚNEL

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

655 €

SC-40

755 €

HORNOS DE PIZZA

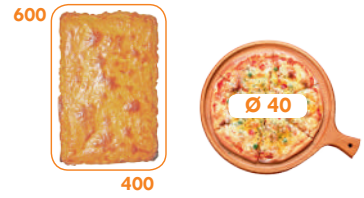
NUEVO

HORNO CON HUMIDIFICADOR

Los hornos de la serie TR son la herramienta perfecta para obtener los mejores resultados en elaboraciones de pan, panadería y pizza.

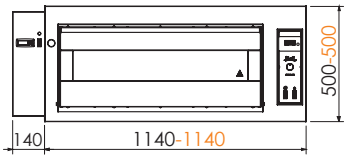
Gracias a su altura útil de 27 cm, calidad de aislamiento, y control electrónico conseguimos una cocción completa.

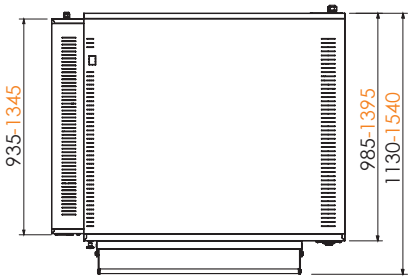
Como opción, se puede incluir generador de vapor.

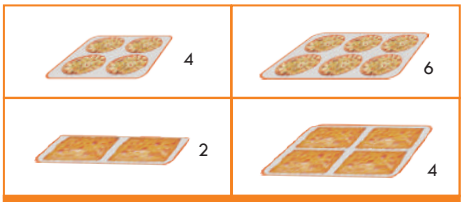


ALTURA ÚTIL 270 MM

GENERADOR DE VAPOR
(OPCIONAL)







	TR 4D40	TR 6D40
Dimens.Ext.(LxPxH)	1140 x 1130 x 500 mm	1140 x 1540 x 500 mm
Dimens.Int.(LxPxH)	830 x 840 x 270 mm	830 x 1240 x 270 mm
Temperatura	50 - 500 °C	50 - 500 °C
N° Pisos	1	1
Alimentación	230/400 V	230/400 V
Potencia	6.9 Kw	10.2 Kw
Peso	101 Kg	171 Kg
P.V.P	**2.800 €**	**3.400 €**
Generador de Vapor (opción)	**1.600 €**	**1.800 €**

HORNOS DE ALTAS PRESTACIONES

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

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

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

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

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

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

TIPOS DE COCCIÓN

LEÑA

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

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

GAS

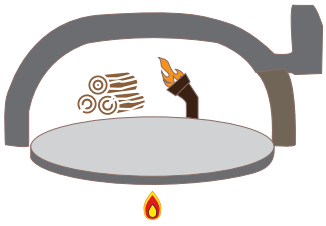
Representan la alternativa ideal para cocinar con leña; ofrecen tiempos de cocción constante con excelentes resultados.

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

COMBINADOS

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

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



BASE FIJA

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

TRADICIONAL (LEÑA/GAS/COMBINADO)

SINÓNIMO DE CALIDAD

- Ofrecen la posibilidad de configurar el horno con el fin de cumplir con todas las necesidades, en términos de capacidad y sistema de cocción.
- Prefabricado y compuesto por material refractario vibrado.
- Quemador monobloque de material refractario.
- Instalación en menos de 2 horas con un equipo adecuado para levantar productos pesados.
- Facilidad de transporte, se entregan en un solo palet.
- Preparación para la instalación de quemadores de gas que proporcionan la máxima eficiencia.

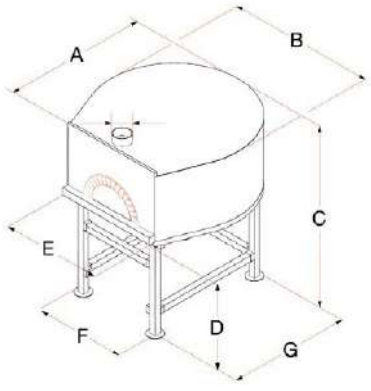
El modelo tradicional de los hornos de cúpula es ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción. El horno se compone de 9 piezas refractarias con espesor de 10 cm, que permite el máximo rendimiento con el menor consumo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
ALTURA DE SUPERFICIE DE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	54 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	5-6 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas	14-16 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	1600 Kg	1700 Kg	1800 Kg	1900 Kg	2200 Kg

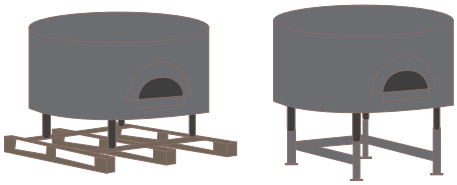
DIMENSIONES EXTERIORES

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



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

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES

ESTÁNDAR

CÚPULA*

MOSAICO*

			Ø 110 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm	Ø 180 cm
	HORNO A LEÑA	P.V.P.	9.200 €	11.200 €	13.200 €	13.800 €	15.000 €
	HORNO A GAS	P.V.P.	12.800 €	17.200 €	17.200 €	17.800 €	19.000 €
	HORNO COMBINADO (GAS+LEÑA)	P.V.P.	12.800 €	17.200 €	17.200 €	17.800 €	19.000 €

* Consultar precios finales para acabados Cúpula y Mosaico.

EASY (LEÑA/GAS/COMBINADO)

POLIVALENCIA A UN PRECIO MÁS QUE ASEQUIBLE

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

- Instalación rápida y fácil

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

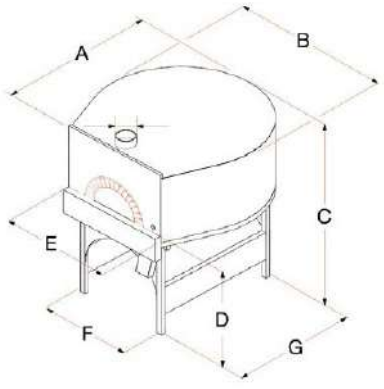
El horno estático Easy ha sido creado para satisfacer las exigencias de quien tiene problemas de espacio y quieren un horno más económico y más compacto. La superficie de cocción y el aislante tienen un espesor inferior al del horno tradicional. Tiene una excelente relación calidad/precio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
ALTURA DE SUPERFICIE DE COCCIÓN	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	46 cm	54/68 cm	54/68/82 cm	54/68/82 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	3-4 pizzas	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-14 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	600 Kg	800 Kg	900 Kg	1000 Kg	1300 Kg

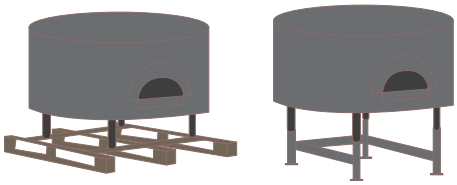
DIMENSIONES EXTERIORES

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



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

FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES

ESTÁNDAR

CÚPULA

MOSAICO

			Ø 80 cm	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 170 cm
	HORNO A LEÑA	P.V.P.	7.600 €	8.200 €	8.860 €	9.900 €	11.000 €
	HORNO A GAS	P.V.P.	11.200 €	11.800 €	12.860 €	13.900 €	15.000 €
	HORNO COMBINADO (GAS+LEÑA)	P.V.P.	11.200 €	11.800 €	12.860 €	13.900 €	15.000 €

* Consultar precios finales para acabados Cúpula y Mosaico.

NÁPOLES (LEÑA/GAS/COMBINADO)

ACABADO ATEMPORAL CON TECNOLOGÍA VANGUARDISTA

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

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

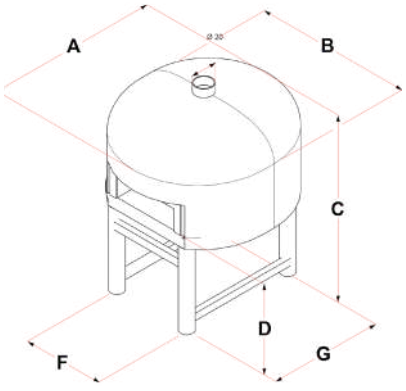
Este horno es ideal para pizzerías que desean mantener la tradición usando una forma estética y atemporal, mientras que al mismo tiempo proporcionan una excelente calidad de horneado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

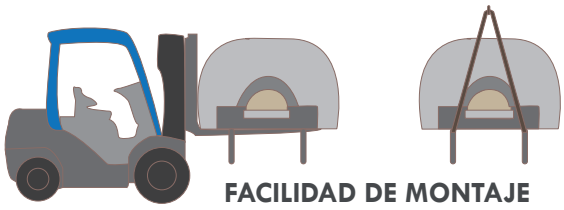
	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
ALTURA DE SUPERFICIE DE COCCIÓN	200/220 cm	200/220 cm	200/220 cm	120 cm
ANCHURA DE BOCA	46 cm	54/68 cm	54/68 cm	54/68 cm
CAPACIDAD PIZZAS Ø	4-5 pizzas	7-8 pizzas	10-12 pizzas	13-15 pizzas
PESO TOTAL (ACABADO ESTÁNDAR)	800 Kg	1100 Kg	1300 Kg	2000 Kg

DIMENSIONES EXTERIORES

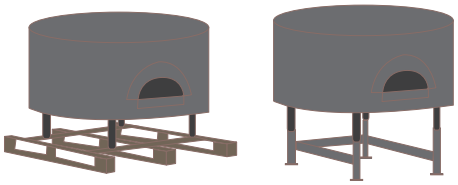
	Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
A	158	150	163	177
B	138	130	152	172
C	200-220	200-220	200-220	200-220
D	100-120	100-120	100-120	100-120
E	81	109	109	115
F	106	106	105	149
G	88	106	105	135



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



FACILIDAD DE MONTAJE



ACABADOS DISPONIBLES

ESTÁNDAR

CÚPULA

MOSAICO

			Ø 100 cm	Ø 120 cm	Ø 140 cm	Ø 160 cm
	HORNO A LEÑA	P.V.P.	9.500 €	10.290 €	11.360 €	15.500 €
	HORNO A GAS	P.V.P.	13.450 €	14.280 €	15.360 €	19.500 €
	HORNO COMBINADO (GAS+LEÑA)	P.V.P.	13.450 €	14.280 €	15.360 €	19.500 €

* Consultar precios finales para acabados Cúpula y Mosaico.

HORNOS DE TÚNEL

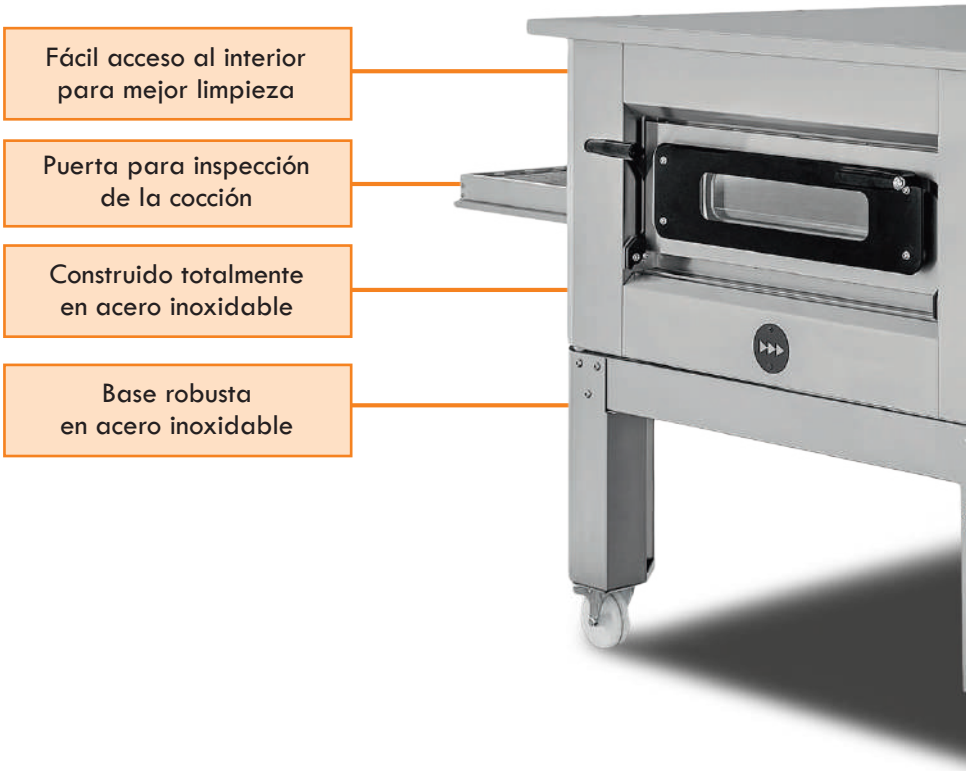
CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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



NO SOLO PARA HACER PIZZAS

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

Temperatura exterior no superior a 40ºC

Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento

Cinta transportadora en acero inoxidable

Panel de control digital con 3 programas

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

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

HORNOS DE TÚNEL

MODELOS

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

MAYOR PRODUCTIVIDAD

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

AHORRO DE ENERGÍA

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

VALORES RELATIVOS C-40	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	30 pizzas/h
32 cm	15 pizzas/h
40 cm	13 pizzas/h

VALORES RELATIVOS C-50	
Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25 cm	90 pizzas/h
32 cm	30 pizzas/h
40 cm	26 pizzas/h
45 cm	12 pizzas/h

NUEVO **HORNOS DE TÚNEL A GAS**

COMPOSICIÓN

Los hornos de túnel pueden ser superpuestos, esto permite:

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

Opciones de superposición a consultar.

	HTUNEL C-40	HTUNEL C-40 (GAS)
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	1425 x 985 x 450 (+630) mm	1425 x 1015 x 450 (+630) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm	400 x 540 x 100 mm
Temp. Funcionamiento	0-320 °C	0-350 °C
Potencia	7.8 Kw	10.4 Kw
Potencia Superior	2 x 1.500 Kw	-
Potencia Inferior	2 x 2.200 Kw	-
Peso	101 Kg	140 Kg
P.V.P	6.820 €	7.800 €
Mesa Soporte	+ 750 €	+ 750 €

	HTUNEL C-50	HTUNEL C-50 (GAS)
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	1860 x 1210 x 500 (+530) mm	1860 x 1200 x 500 (+530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	500 x 750 x 100 mm	500 x 750 x 100 mm
Temp. Funcionamiento	0-320 °C	0-350 °C
Potencia	14.2 Kw	20.1 Kw
Potencia Superior	2 x 2.800 Kw	-
Potencia Inferior	2 x 4.100 Kw	-
Peso	255 Kg	275 Kg
P.V.P	12.025 €	13.000 €
Mesa Soporte	Incluida	Incluida

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

	HTUNEL C-65	HTUNEL C-65 (GAS)
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	2070 x 1320 x 560 (+ 530) mm	2070 x 1375 x 560 (+ 530) mm
Dimens. Int. (LxPxH)	650 x 1000 x 100 mm	650 x 1000 x 100 mm
Temp. Funcionamiento	0-320 °C	0-350 °C
Potencia	18.4 Kw	22.6 Kw
Potencia Superior	2 x 3.600 Kw	-
Potencia Inferior	2 x 5.400 Kw	-
Peso	284 Kg	304 Kg
P.V.P	**15.620 €**	**16.776 €**
Mesa Soporte	Incluida	Incluida

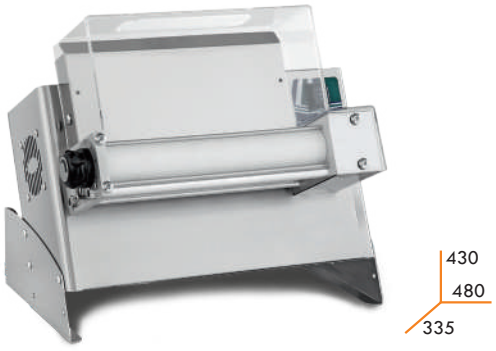
	HTUNEL C-80	HTUNEL C-80 (GAS)
Dimens. Ext. (LxPxH+Patas)	2250 x 1560 x 600 (+ 530) mm	Para más información, consulte con nosotros.
Dimens. Int. (LxPxH)	800 x 1100 x 100 mm	
Temp. Funcionamiento	0-320 °C	
Potencia	24.4 Kw	
Potencia Superior	2 x 6.000 Kw	
Potencia Inferior	2 x 6.000 Kw	
Peso	411 Kg	
P.V.P	**18.595 €**	**-**
Mesa Soporte	Incluida	-

LAMINADORAS SERIE UNICA

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

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

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



UNICA 310/1 D30

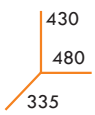
Los modelos **UNICA 310/1 D30 y 310/2 D30** permiten realizar un **diámetro de pizza** de entre **14 y 30 cm**.

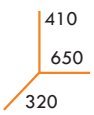
UNICA 310/2 D30

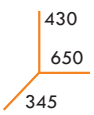
El modelo **UNICA 310/2 D30** no necesita reajustar los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

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

UNICA 500/1 D45





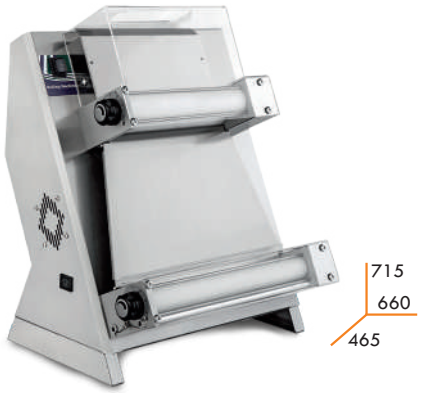


	UNICA 310/1 D30	UNICA 310/2 D30	UNICA 500/1 D45
Dimens. Ext. (LxPxH)	480 x 335 x 430 mm	650 x 320 x 410 mm	650 x 345 x 430 mm
Peso Pasta	80 - 210 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro Pizza	Ø 14-30 cm	Ø 14-30 cm	Ø 26-45 cm
Alimentación	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Potencia	0.25 Kw - 0.33 HP	0.25 Kw - 0.33 HP	0.25 Kw - 0.33 HP
P.V.P	**695 €**	**775 €**	**800 €**
Pedal eléctrico	(incluído)	(incluído)	(incluído)

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

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

Se consigue trabajar con masas de pizza de grosor variable.



DUALE 500 D45 + PEDAL
Modelo con rodillos paralelos

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

El corte de la masa es manual.

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

PATENTADO

SISTEMA INNOVADOR
TOUCH AND GO

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

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

DUALE 310 D30 T.GO
Modelo con rodillos inclinados

	DUALE 310 D30	DUALE 420 D40	DUALE 500 D45 PEDAL	DUALE 310 D30 T.GO	DUALE 420 D40 T.GO
	650 / 470 / 405	780 / 580 / 465	715 / 660 / 465	650 / 470 / 405	780 / 580 / 465
Dimens. Ext. (LxPxH)	470 x 405 x 650 mm	580 x 465 x 780 mm	660 x 465 x 715 mm	470 x 405 x 650 mm	580 x 465 x 780 mm
Peso Pasta	80 - 210 gr	210 - 700 gr	220 - 900 gr	80 - 210 gr	210 - 700 gr
Diámetro Pizza	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm	Ø 26-45 cm	Ø 14 - 30 cm	Ø 26 - 40 cm
Alimentación	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
Pot. Motor Monof.	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP	0.25Kw-0.33HP
P.V.P	**925 €**	**1.080 €**	**1.175 €**	**990 €**	**1.110 €**
Pedal eléctrico (Opc)	45 €	45 €	(incluído)	-	-

SERIE PLANETARIA

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

Estructura pintada antirrayado.

Cabezal abatible.

Tapa de rejilla en acero.

Herramientas y cuba de rápido desenganche.

Regulador electrónico de velocidad con transmisión por cinta y engranajes.

Incluido: cuba, gancho espátula y batidor.

PLANETARIA 7

ACCESORIOS INCLUIDOS

	PLANETARIA 7
Dimens. (LxPxH)	380x 240 x 405 mm
Volumen cuba	7.5 L
Peso	15 Kg
Velocidad	0 - 302 rpm
Alimentación	220V-240V
Potencia	0.50 Kw
P.V.P	**850 €**

SERIE MIXA

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

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

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

Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

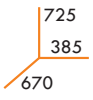
Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

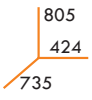
Juego de ruedas (de serie)

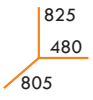
MIXA 20

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

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







	MIXA 15	MIXA 20	MIXA 30	MIXA 40
Dimens. (LxPxH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	424 x 735 x 805 mm	480 x 805 x 825 mm
Peso Pasta	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
Capacidad	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diámetro Cuba	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
Alimentación	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
Potencia(mon/trif)	0.75Kw - 1HP	0.75Kw - 1HP	1.1Kw - 1.5HP	1.1Kw - 1.5HP
P.V.P-Monof.	**1.190 €**	**1.250 €**	**1.540 €**	**1.780 €**
P.V.P-Trif.	**1.140 €**	**1.190 €**	**1.440 €**	**1.615 €**
+2 VELOC. (TRIF)	**+ 270 €** **			

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

MIXUP 30

805
424
735

SENCILLEZ Y POTENCIA

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

	MIX-UP 15	MIX-UP 20	MIX-UP 30	MIX-UP 40
	725 / 385 / 670	725 / 385 / 670	805 / 424 / 735	825 / 480 / 805
Dimens. (LxPxH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	424 x 735 x 805 mm	480 x 805 x 825 mm
Peso Pasta	12 Kg	17 Kg	25 Kg	35 Kg
Capacidad	16 l.	22 l.	32 l.	41 l.
Masa por hora	48 Kg	56 Kg	88 Kg	102 Kg
Diámetro Cuba	Ø 32 cm	Ø 36 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
Alimentación	230V-400V	230V-400V	230V-400V	230V-400V
Potencia (mon/trif)	0.75Kw - 1HP	0.75Kw - 1HP	1.1Kw - 1.5HP	1.1Kw - 1.5HP
P.V.P-Monof.	**1.500 €**	**1.565 €**	**1.850 €**	**1.950 €**
P.V.P-Trif.	**1.490 €**	**1.555 €**	**1.840 €**	**1.940 €**
+2 VELOC. (TRIF)	**+ 270 €** **			

LÍNEA UNOX

- HORNOS CHEFLUX
- NUEVO - HORNOS SHOP.PRO
- HORNOS BAKERLUX
- HORNOS LINEMISS/LINEMICRO

FÁCIL, DESDE OTRO PUNTO DE VISTA.

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

PANEL DE CONTROL

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

COCINAR AL VAPOR CON **STEAM.PLUS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ De serie □ Opcional — No disponible

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

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

SERIE CHEFLUX MODELOS GN 2/1 - GN 1/1

La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

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

Es la perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie.

20 GN 2/1	XV - 4093
Dimensiones (LxPxH)	866 x 1237 x 1.863 mm
Separación Guías	66 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	46.7 kW
Pot. Gas Nominal	-
Voltaje	400V-3N
P.V.P	14.750 €

20 GN 1/1	XV - 1093
Dimensiones (LxPxH)	866 x 997 x 1.863 mm
Separación Guías	66 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	29.7 KW
Pot. Gas Nominal	-
Voltaje	400V-3N
P.V.P	10.550 €

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

Carro portabandejas
Para modelo: XV 4093
Capacidad: 20 GN2/1
Distancia: 66mm
Di mensiones: 743x783x1717 mm
Peso: 72 Kg
Art.: XCV 4001 - 1.990 €
Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€

Carro portabandejas
Para modelo: XV 1093
Capacidad: 20 GN1/1
Distancia: 66mm
Dimensiones: 743x564x1700 mm
Peso: 25 Kg
Art.: XCV 1001 - 1.785 €
Personalización: capacidad y distancia. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro:100€

Carro portaplatos
Para modelo: XV 4093
Capacidad: 102 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 mm
Art.: XCP 4001 - 2.570 €

Carro portaplatos
Para modelo: XV 1093
Capacidad: 51 platos
Ø máx. plato: 310 mm
Ø mín. plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 mm
Art.: XCP 1001 - 2.050 €

Manta térmica
Para modelos:
XCV 4001- XCP 4001
Art.: XCP 140 - 1.150 €

Manta térmica
Para modelos:
XCV 1001- XCP 1001
Art.: XCP 130 - 775 €

XV-893

1464
1250
860
882

12 GN 1/1	XV - 893	XV - 813 G
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 1.250 mm	860 x 882 x 1.464 mm
Separación Guías	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	15.8 KW	1 KW
Pot. Gas Nominal	-	G20,G30: 20 KW G25:17 KW
Voltaje	400V-3N	230V-1N
P.V.P	5.040 €	6.350 €

XV-593

1144
930
860
882

7 GN 1/1	XV - 593	XV - 513 G
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 930 mm	860 x 882 x 1.144 mm
Separación Guías	67 mm	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	10.5 KW	0.7 KW
Pot. Gas Nominal	-	G20,G30:17.5 Kw G25:14.6 Kw
Voltaje	400V-3N	230V-1N
P.V.P	3.500 €	4.625 €

XV-393

772
750
773

5 GN 1/1	XV - 393
Dimensiones (LxPxH)	750 x 773 x 772 mm
Separación Guías	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	7.1 KW
Pot. Gas Nominal	-
Voltaje	230V-1N / 400V-3N
P.V.P	2.650 €

ACCESORIOS UNOX

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

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

Art.: XR 260 - 1.825 €

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

Art.: XR 168 - 495 €

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

Art.: XR 727 - 145 €

Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para modelos: XR 260/XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 con freno - 2 son freno
Art.: XUC010 - 265 €

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

Art.: XUC001 - 200 €

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

Art.: XR 218 - 1.575 €

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

Art.: XR 118 - 450 €

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

Art.: XR 717 - 130 €

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

Art.: XC208-SR - 185 €

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

Art.: DB1044 - 100 €

BAKERLUX SHOP.Pro™ NUEVO

BAKERLUX SHOP.Pro™

Diseño moderno y rendimiento único

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

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

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

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

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

GO

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

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

LED

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

	LED	GO
10 600x400	XEFT-10EU-ELRV	XEFT-10EU-EGRN
Dimensiones (LxPxH)	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	15.5 kW	15.5 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	400V-3N	400V~3N
P.V.P	**4.995 €**	**4.525 €**

CAMILLA

	LED	GO
6 600x400	XEFT-06EU-ELRV	XEFT-06EU-EGRN
Dimensiones (LxPxH)	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	10.3 kW	10.3 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	400V-3N	400V~3N
P.V.P	**3.550 €**	**3.200 €**

VITTORIA

BANDEJA 600x400

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

Art. XEKPT-08EU-C - 1.350 €

Stand alto con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 10 kg

Art. XEKRT-08EU-H - 525 €

Stand colocación al suelo
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x150
Peso: 4 kg

Art. XEKRT-00EF-F - 205 €

Kit patas para hornos y stand
Para la colocación de los hornos
Kit completo 4 patas

Art.: XUC010 - 130 €

Campana con condensador de vapor
Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc: 0,2 kW.
Diám. salida humos: 121 mm
Cap. mín: 550 m^3/h - Cap.máx: 750 m^3h

Art.: XEKHT-HCEU - 1.360 €

Condensador de vapor
Voltaje: 230V~1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Peso: 7 Kg

Art.: XEKCT-HCEH-M - 575 €

Kit de superposición
Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos sobrepuestos

Art.: XWKQT-00EF-E - 290 €

Kit bidón para horno/s colocados sobre mesa
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 021 - 280 €

Kit bidón para horno/s colocados sobre mesa
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 024 - 130 €

Kit timbre
Permite aumentar la intensidad del sonido producido por el horno para indicar la finalización de la cocción

Art.: XEC015 - 85 €

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

Art.: DB1044 - 100 €

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

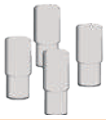
Art. XEKPT-10EU-C - 1.475 €

Stand intermedio con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg

Art. XEKRT-06EU-M - 495 €

Kit ruedas con cadenas ajuste pared
Para modelos: XEKPT-08EU-C // XEKPT-10EU-C Peso: 4 kg

Art. XUC012- 245 €



Kit patas para fermentadora
Para la colocación de la fermentadora.
Kit completo 4 patas regulables

Art.: XUC045 - 130 €

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

Art.: XEKHT-ACEU - 1.300 €

Kit de superposición
Incluye todas las partes necesarias para la sobreposición de los modelos XEFT-04EUELDV/EGDN

Art.: XWKQT-04EF-E - 180 €

Kit bidón para horno/s colocados sobre stand
Es necesario adquirir el kit bomba art. XHC016

Art.: XHC 023 - 135 €

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

Art.: XHC 016 - 135 €

Unox pure
Cartucho sistema de filtración

Art.: XHC 010 - 140 €

Unox pure
Sistema de filtración

Art.: XHC003 - 330 €

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

Art.: XC208-SR - 185 €

UNIFORMIDAD DE HORNEADO

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

ACCESORIOS UNOX

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

BANDEJA 600x400

LED GO

4 600x400	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-04EU-EGDN
Dimensiones (LxPXH)	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	6.9 kW	6.9 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	400V-3N	400V~3N
P.V.P	**2.350 €**	**2.100 €**

ROSSELLA

LED GO

3 600x400	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-03EU-EGDN
Dimensiones (LxPxH)	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	3.45 kW	3.45 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	230V~1N	230V~1N
P.V.P	**1.850 €**	**1.700 €**

ELENA

ACCESORIOS BANDEJA 600x400

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

Art. XEKPT-08EU-C - 1.350 €

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

Art. XEKPT-10EU-C - 1.475 €

Stand alto con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 10 kg

Art. XEKRT-08EU-H - 525 €

Stand intermedio con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg

Art. XEKRT-06EU-M - 495 €

Campana con condensador de vapor
Voltaje: 230V~1N Frecuencia: 50/60 Hz
Pot. eléc: 0,2 kW.
Diám. salida humos: 121 mm
Cap. mín: 550 m^3/h - Cap.máx: 750 m^3h

Art. XEKHT-HCEU - 1.360 €

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

Art. XEKHT-ACEU - 1.300 €

BANDEJA 460x330

	LED GO	
4 600x400	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-04HS-EGDN
Dimensiones (LxPXH)	460 x330 x 500 mm	460 x 330 x 500 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	3.45 kW	3.45 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	230V~1N	230V~1N
P.V.P	**1.450 €**	**1.250 €**

ARIANNA

	LED GO	
3 600x400	XEFT-03HS-ELDV	XEFT-03HS-EGDN
Dimensiones (LxPXH)	460 x330 x 500 mm	460 x 330 x 500 mm
Separación Guías	75 mm	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	2.95 kW	2.95 kW
Pot. Gas Nominal	-	-
Voltaje	230V~1N	230V~1N
P.V.P	**1.300 €**	**1.175 €**

STEFANIA

ACCESORIOS BANDEJA 460x330

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

Art. XEKPT-08HS-C - 1.075 €

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

Art.: XC208-SR - 185 €

Stand alto con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 594x546x738
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 9 kg

Art. XEKRT-08HS-H - 480 €

Stand intermedio con soportes laterales
Dimensiones WxDxH (mm): 794x688x559
Distancia entre bandejas: 60mm
Peso: 7 kg

Art. XEKRT-06HS-M - 495 €

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

Art. XEKHT-HCHS - 1.200 €

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

Art. XEKHT-ACHS - 1.150 €

PANEL DE CONTROL

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

XB-1083

16 600x400	XB - 1083
Dimensiones (LxPxH)	866 x 997 x 1863 mm
Separación Guías	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	29.7 KW
Voltaje	400V-3N
P.V.P	**10.575 €**

XB-893

10 600x400	XB - 893	XB - 813
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 1250 mm	860 x 882 x 1464 mm
Separación Guías	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	15.8 KW	1 KW
Potencia Gas Nominal	-	G20, G30:20 KW/ G25:17 KW
Voltaje	400V-3N	230V-1N
P.V.P	**5.050 €**	**6.375 €**

XB-693

6 600x400	XB - 693	XB - 613
Dimensiones (LxPxH)	860 x 882 x 930 mm	860 x 882 x 1144 mm
Separación Guías	80 mm	80 mm
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia Eléctrica	10.5 KW	0.7 KW
Potencia Gas Nominal	-	G20, G30:17.5 KW/ G25:14.6 KW
Voltaje	400V-3N	230V-1N
P.V.P	**3.500 €**	**4.600 €**

BANDEJA 600x400

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V-1N
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 2.4 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 862x890x805 mm
Art.: XL 413 - 1.975 €

ARMARIO NEUTRO
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 57 mm
Dimensiones: 860x772x676 mm
Peso: 25 Kg
Art.: XR 258 - 1.825 €

KIT PRIMERA INSTALACIÓN HORNO INDIVIDUAL
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón
Art.: XC 693 - 185 €

SOPORTE ABIERTO ALTO
Dimensiones: 842x665x692 mm
Peso: 11 Kg
Art.: XR 168 - 495 €

KIT DUCHA
El kit incluye el Kit Ducha y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml.)
Art.: XC208-SR - 185 €

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

SPRAY&RINSE
Detergente spray para hornos CHEFLUX™
1 caja contiene 12 botellas de 750 ml.
Art.: DB1044 - 100 €

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Para modelos: XL 415/XL 413/ XLXR 258/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas:
2 con freno - 2 son freno
Art.: XR 622 - 250 €

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL MANUAL
Voltaje: 230 V-1N
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 2.4 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 866x950x1879 mm
Art.: XL 1003 - 3.800 €

CARRO PORTABANDEJAS
Para modelos: XB 1083 / XL1003
Capacidad: 16 600x400
Distancia: 80 mm
Dimensiones: 730x555x1790 mm
Art.: XCB 1.001 - 1680 €

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

SERIE LINEMISS-
LINEMICRO

HORNEADO SIEMPRE PERFECTO

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

472
600
587

ANNA XF-023

472
800
706

DOMENICA XF-043

429
800
770

ELENA XFT-183

	ANNA XF-023	DOMENICA XF-043	ELENA XFT-183	ROSSELLA XFT-193	ROSELLA XFT-197 (LATERAL)
LÍNEA	LINEMICRO	LINEMICRO	LINEMISS	LINEMISS	LINEMISS
DIMENSIONES (LXPXH)	600 x 587 x 472 mm	800 x 706 x 472 mm	800 x 770 x 429 mm	800 x 774 x 509 mm	800 x 774 x 509 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
CAPACIDAD	4 460x330	4 600x400	3 600x400	4 600x400	4 600x400
DOTACIÓN	4	2	2	2	2
INVERSIÓN GIRO	No	Sí	Sí	Sí	Sí
Nº VENTILADORES	1	1	1	2	2
HUMEDAD	No	No	Sí	Sí	Sí
MICRO PUERTA	No	Sí	Sí	Sí	Sí
APERTURA LATERAL	No	No	No	No	Sí
POTENCIA ELÉCTRICA	3 KW	3.2/5.3 KW	3.3 KW	6.5 KW	6.5 KW
TENSIÓN	230V-1N	230V-1N/ 400V-3N	230V-1N	230V-1N/ 400V-3N	230V-1N/ 400V-3N
P.V.P	**745 €**	**1.325 €**	**1.395 €**	**1.750 €**	**1.900 € ***

509
800
774

ROSSELLA XFT-193

509
800
774

ROSSELLA XFT-197

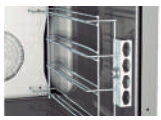
* PUERTA INTERCAMBIABLE BISAGRA DERECHA - 1.990 €

ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Para modelos: XLT195/XLT193/XR190/ XLT135/XLT133/XR130
Art.: XR 623 - 180 €

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

CONDENSADOR DE VAPOR
Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 8 kW
Dimensiones: 340x235x170 mm
Art.: XC 114 - 625 €



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

SOLO PARA LINEMISS

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD
Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197
Capacidad: 8 600x400
Distancia: 70 mm
Voltaje: 230 V-1N - Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia eléctrica: 1,2 kW
Temperatura máx: 70 °C
Dimensiones: 800x713x757 mm
Art.: XLT 193 - 1.295 €

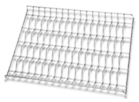
SOPORTA ABIERTO ALTO CON GUÍAS
Para modelos: XFT183/XFT193/XFT197
Capacidad: 8 600x400
Distancia: 70 mm
Dimensiones: 798x599x782 mm
Peso: 13 Kg
Art.: XR 190 - 490 €

BAKING ESSENTIALS 600x400

BAKE
Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja
Art.: TG 410 - 33 €

BLACK BAKE
Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación.Venta en pareja
Art.: TG 430 - 45 €

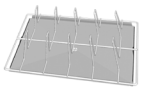
FAKIRO™
Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia
Art.: TG 440 - 145 €



BAGUETTE.GRID
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: GRP 410 - 32 €

BAGUETTE
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: TG 445 - 50 €

COOKING ESSENTIALS 600x400



POLLO
Parrilla INOX para cocer 10 hornos a la parrilla
Art.: GRP 430 - 170 €

POLLO.GRILL
Parrilla INOX para cocer 4 pollos a la diabla
Art.: GRP 425 - 125 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 600x400

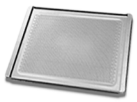
BANDEJA ALUMINIO
Perfil de 15mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 405 - 28 €

BANDEJA INOX
Perfil de 20mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 450 - 80 €

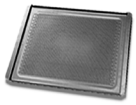
BANDEJA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE
Ideal para croissants, pasta frolla
Art.: TG 460 - 42 €

PARILLA LISA CROMADA
600x400mm
Art.: GRP 405 - 22 €

BAKING ESSENTIALS 460x330

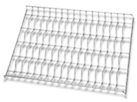


BAKE
Bandeja aluminio perforada para productos de pastelería y panificación. Venta en pareja
Art.: TG 310 - 21 €



BLACK BAKE
Bandeja aluminio antiadherente para productos de pastelería y panificación.Venta en pareja
Art.: TG 330 - 32 €

FAKIRO™
Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia
Art.: TG 335 - 85 €



BAGUETTE.GRID
Parrilla cromada 5 canales para baguettes precocidas
Art.: GRP 310 - 26 €

NO.FRY
Parrilla INOX para patatas fritas
Art.: GRP 350 - 65 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 460x330

BANDEJA ALUMINIO LISA
Perfil de 15mm de altura
Venta en pareja
Art.: TG 305 - 16 €

BANDEJA ESMALTADA
Perfil de 20mm de altura
Art.: TG 350 - 41 €

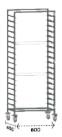
PARRILLA LISA CROMADA
Art.: GRP 305 - 17 €

BANDEJAS Y PARRILLAS 342x242

BANDEJA ALUMINIO LISA
Art.: TG 205 - 15 €

PARILLA LISA CROMADA
Art.: GRP 205 - 15 €

ACCESORIOS PARA BANDEJAS



CARRO PORTABANDEJAS
Capacidad: 18 600x400
Dist. entre bandejas: 80 mm
Dimensiones: 526x695x1700
Art.: XTB0005 - 985 €

LÍNEA PROFESIONAL
PASTELERÍA/PANADERÍA

SERIE PROFESIONAL

BATIDORA SMART

PRODUCTIVIDAD EN ESTADO PURO

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Estructura de acero pintado
- Cuba de acero inoxidable
- Proteción de cuba en plástico transparente (ABS)

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

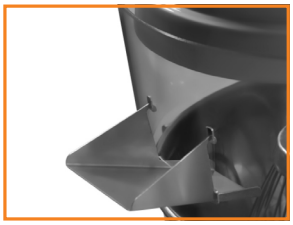
Cada batidora dispone de cuba de acero inoxidable, una pala batidora, una espátula y un gancho de espiral.

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

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

SMART 12-20

SMART 40



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

Palanca para elevar cuba en modelo 60

	SMART 12	SMART 20	SMART 30	SMART 40	SMART 60
Dimens. (LxPxH)	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm	424 x 735 x 805 mm	385x 670 x 725 mm	385 x 670 x 725 mm
Peso neto	46 Kg	56 Kg	170 Kg	233 Kg	233 Kg
Capacidad masa	12 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg	60 Kg
Harina (mín/máx)	1 Kg - 7.2 Kg	1.5 Kg - 12 Kg	2 Kg - 18 Kg	2 Kg - 27 Kg	2 Kg - 38 Kg
Velocidad	3 velocidades	3 velocidades	Variable	Variable	3 velocidades
Elevar/bajar cuba	NO	NO	NO	NO	**SI**
Alimentación	230V~1N	230V~1N	400V~3N	400V~3N	400V~3N
Potencia	0,37 Kw	0,55 Kw	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW
P.V.P	**2.650 €**	**3.500 €**	**6.600 €**	**7.250 €**	**9.400 €**

BATIDORA PLANETARIA

Estructura robusta y motores potentes hacen de estas batidoras planetarias, las aliadas perfectas para uso artesanal y profesional.

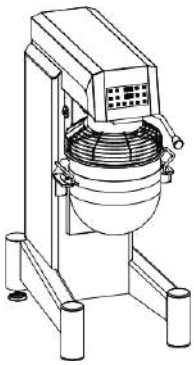
Gracias a la transmisión por polea, estudiada específicamente para cada modelo, se reduce el consumo y al mismo tiempo se aumentan las prestaciones de los utensilios de trabajo.

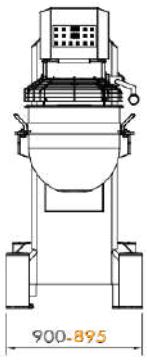
La elevación del perol se puede efectuar de manera manual (accionando una leva) o automática (opcional) actuado con un sistema veloz e innovador.

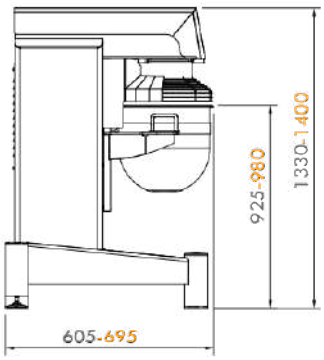
PANEL DE MANDO CON VELOC. VARIABLE

PANEL DE MANDO CON 3 VELOCIDADES

K - 40







K - 40
K - 60

	K - 40 (3V)	K - 40 (VV)	K - 60 (3V)	K - 60 (VV)
Dimens. (LxPxH)	900 x 605 x 1330 mm	900 x 605 x 1330 mm	895 x 695 x 1400 mm	895 x 695 x 1400 mm
Peso neto	210 Kg	210 Kg	250 Kg	250 Kg
Capacidad masa	40 Kg	40 Kg	60 Kg	60 Kg
Harina (mín/máx)	2 Kg - 27 Kg	2 Kg - 27 Kg	2 Kg - 38 Kg	2 Kg - 38 Kg
Velocidad	3 velocidades	Variable	3 velocidades	Variable
Elevar/bajar cuba	SI	SI	SI	SI
Alimentación	400V~3N	400V~3N	400V~3N	400V~3N
Potencia	2,2 Kw	2,2 Kw	3 Kw	3 Kw
P.V.P	**7.900 €**	**8.400 €**	**8.900 €**	**9.300 €**

AMASADORA TUFF/TWINTECH

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura de acero pintado sobre ruedas
- Cuba FIJA de acero inoxidable
- En la versión TWINTECH 30, los brazos de inmersión son fijos.
- Proteción de cuba en plástico ABS y acero
- Engranajes en baño de aceite en la gama TUFF
- Engranajes fabricados en material tecnopolímero (sin aceite) en la gama TWINTECH
- Motor autoblocante de dos velocidades
- Dos temporizadores incluidos de serie en la gama TWINTECH
- Número de revoluciones por minuto:

Primera velocidad: 40 rpm

Segunda velocidad: 60 rpm

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

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

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

TWINTECH 60

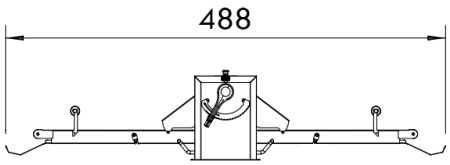
TUFF 80

Brazo de inmersión ***ajustable*** y parte superior en hierro fundido *(TWINTECH 40-60)*

Brazos de inmersión en acero INOX *(TWINTECH 30)*

	TWINTECH 30	TWINTECH 40	TWINTECH 60	TUFF 80	TUFF 100
Dimens. (LxPxH)	660 x 760 x 1230 mm	690 x 870 x 1320 mm	690 x 870 x 1420 mm	750 x 1030 x 1650 mm	750 x 1030 x 1690 mm
Peso neto	235 Kg	265 Kg	272 Kg	489 Kg	490 Kg
Capacidad masa	30 Kg	40 Kg	60 Kg	80 Kg	100 Kg
Harina (mín/máx)	2 Kg - 18 Kg	2 k - 27 Kg	2 Kg- 38 Kg	5 Kg - 48 Kg	5 Kg - 62 Kg
Volumen cuba	45 litros	67 litros	95 litros	145 litros	157 litros
Diámetro cuba	450 mm	540 mm	550 mm	680 mm	680 mm
Profundidad cuba	300 mm	292 mm	392 mm	400 mm	430 mm
Velocidad	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades	2 velocidades
Elevar/bajar cuba	NO	NO	NO	SI	SI
Alimentación	230V~1N	230V~1N	400V~3N	400V~3N	400V~3N
Potencia	1,1 Kw / 1,6 Kw	1,1 Kw / 1,6 Kw	1,5 Kw / 2,2 Kw	2,0 Kw / 3,2 Kw	2,0 Kw / 3,2 Kw
P.V.P	**7.950 €**	**9.200 €**	**10.900 €**	**15.900 €**	**16.700 €**

LAMINADORA - CORTADORA DE PAN



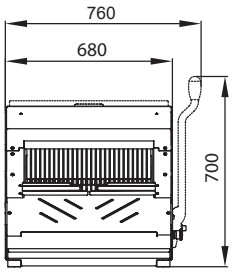
Q - 50B

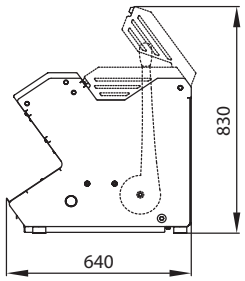
La laminadora de masa de sobremesa Q-50B ha sido diseñadas para su uso en pequeñas y medianas producciones de pastelería, panaderías y restauración.

Es el aliado perfecto para aquellos que buscan una máquina de alta productividad con facilidad de uso y al mismo tiempo fiable y de tamaño reducido. Ofrece la posibilidad de levantar verticalmente los planos de trabajo.

	Q - 50B
Dimens. (LxPxH)	488 mm
Velocidad	35 m/min
Apertura cilindros	0 - 40 mm
Potencia	0,55 Kw
Voltaje	400V~3N
Peso	115 Kg
P.V.P	**6.400 €**

BS - 450B





	BS - 450B
Dimens. (LxPxH)	680 x 640 x 830 mm
Ancho de corte	440 mm
Altura de corte	60-160 mm
Paso de cuchillas*	14 mm
Potencia/tensión	0.75 Kw / 400V~3N
Peso	105 Kg
P.V.P	**4.900 €**

La cortadora de pan semiautomática es adecuada para cualquier tipo de pan.

Destaca por su gran fiabilidad de componentes, gracias a los cojinetes montados en el movimiento oscilatorio de las cuchillas, lo que permite reducir el ruido y desgaste de la máquina.

La máquina incluye cajón para recogida de migas y deslizadero en acero INOX para el embalaje del pan.

** Opcional: Cambio de paso de cuchillas de 7 a 18 mm.*

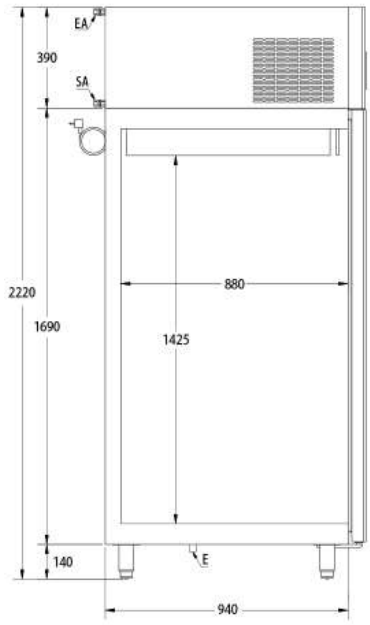
ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA

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

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

MODELO C1

PANEL DE CONTROL VISUAL E INTUITIVO



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

LA MEJOR OPCIÓN PARA ELABORACIONES ARTESANAS

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

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

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

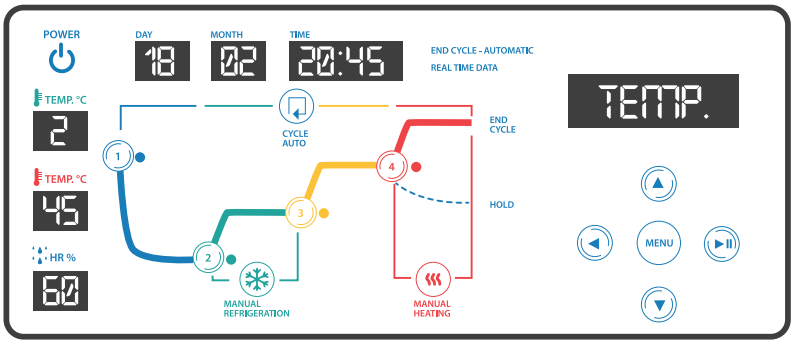
- **Aislamiento en poliuretano** a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global) inyectado a alta presión, densidad 40 Kg/m3.

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

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

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

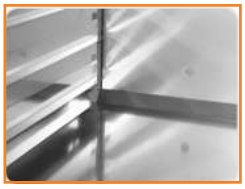
CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE

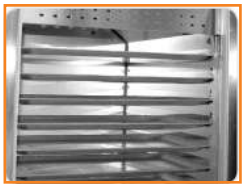


FASE	DESCRIPCIÓN	TEMP. FUNCIONAMIENTO	HUMEDAD RELATIVA
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80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

	C1
Dimensiones (LxPxH)	770 x 1010 x 2210 mm
Capacidad 600 x 800	20
Capacidad 600 x 400	40
Rango funcionamiento	-20 °C a +40 °C
Humedad relativa	75% a 99%
Alimentación	230 V/50Hz
Pot. Absorbida (Enfriamiento)	780 W - 4.4 A
Pot. Absorbida (Calentamiento)	1600 W - 6.9 A
Pot. Frigorífica (-10°C...+40°C)	453 W
Aislamiento	60 mm
Clase climática ISO	5
Refrigerante	R404A/3922
P.V.P	**6.790 €**

Apertura lateral para flujo de aire indirecto


Cantos preformados recortados a 135°.


Interior: 20 niveles para bandejas 600x800 mm

Puerta de cierre automático y bloqueo a 100°

Juntas magnéticas de fácil sustitución

- Vitrinas de barra
- Abatidores
- Fermentación controlada
- Helados
- Maduración carne
- Armarios y mesas con control de humedad
- Mini-Cámara multiusos positiva
- Mini-Cámara negativa/positiva
- Mesa gn dos temperaturas
- Recinto basura

CARACTERÍSTICAS GENERALES

-Cubeta interior fabricada en Acero Inoxidable AISI-304

- Interruptores de funcionamiento impermeabilizados con fuelle exterior

- Puertas correderas en metacrilato.

- Cristal templado de seguridad.

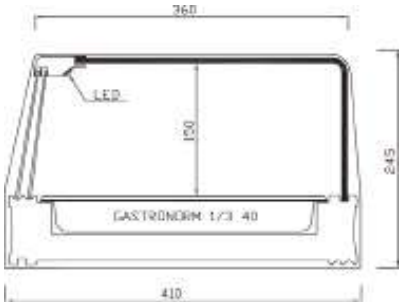
- Decoración de cristal curvo en negro.

- Decoración de cristal recto en negro.

- Compresor hermético alta temperatura

  - (220/240V 50Hz)
  - Gas refrigerante R-134a.
  - 209W de consumo
  - Rango de temperatura de trabajo: +1°C/+5°C

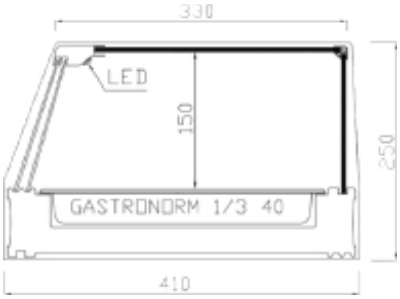
VT-SP (CRISTAL CURVO - RADIO 20°)



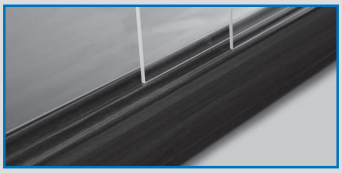
VT-C (CRISTAL CURVO)

	6 CUBETAS		8 CUBETAS	
	VT-SP 6	VT-C 6	VT-SP 8	VT-C 8
DIMENS. (LXPXH) mm	1566 x 410 x 245	1566 x 410 x 250	1926 x 410 x 245	1926 x 410 x 250
TEMPERATURA DE TRABAJO A 25°C	+1/+5 °C	+1/+5 °C	+1/+5 °C	+1/+5 °C
P.V.P	1.120 €	1.040 €	1.240 €	1.160 €

VT-P (CRISTAL RECTO)



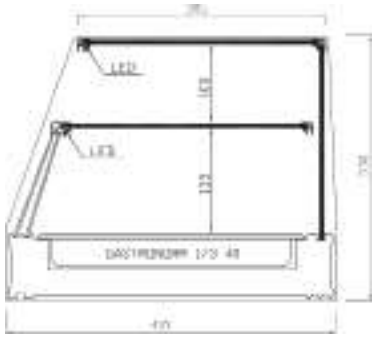
Control de temperatura mediante termostato electrónico digital con lectura constante y posibilidad de desescarche



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

Iluminación LED impermeable. Luz fría con estanqueidad IP-65

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



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

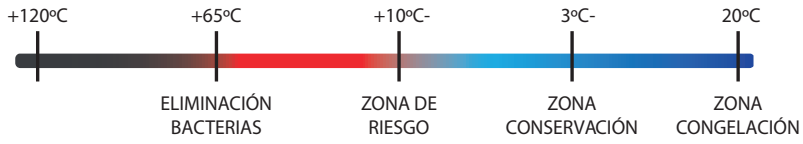
	6 CUBETAS		8 CUBETAS	
	VT-P 6	VT-2P-P 6	VT-P 8	VT-2P-P 8
DIMENS. (LXPXH) mm	1566 x 410 x 250	1566 x 410 x 330	1926 x 410 x 250	1926 x 410 x 330
TEMPERATURA DE TRABAJO A 25ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC	+1/+5 ºC
P.V.P	**1.040 €**	**1.220 €**	**1.160 €**	**1.330 €**

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

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

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

TIPOS DE ABATIMIENTO



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

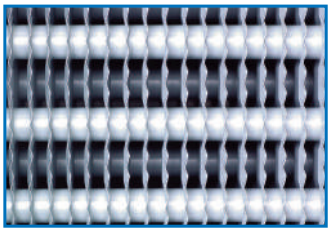
Disminución de la temperatura entre +70ºC y -18ºC en 240", con temperatura en cámara variable entre -35 °C y -40 °C.

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

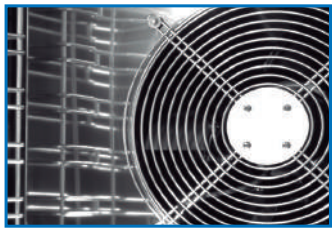
Disminución de la temperatura entre +70ºC y +3ºC en 90".

CONSTRUCCIÓN

- Construidos en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad ecológico de 70 mm de espesor para evitar pérdidas térmicas.
- Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.
- Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90ºC, equipada con burlete magnético de silicona.
- La puerta puede ser reversible (excepto Y2-3) para mayor comodidad.
- Evaporador protegido con tratamiento anti-corrosión.
- Refrigerante R404A.



Evaporador con revestimiento anticorrosión



Reparto uniforme del aire

Soporte y Bandejas fácilmente desmontables

Marco calefactado. Evita condensación y hielo

Y2-3

Y2-5

Y2-7

Y2-10

Y2-14

FUNCIONAMIENTO

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

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

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

- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.

- Compatible con GN 1/1 o EN 600x400.

Panel de control de 4,3" de fácil manejo

Esterilizador/ionizador (opcional).
PRECIO: 675€

Sonda térmica con punta de silicona

Impresora (opcional).
PRECIO: 850€

	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimens. (LxPxH) mm	670 x 715 x 500	810 x 830 x 850	810 x 830 x 1070	810 x 830 x 1370	810 x 830 x 1750
Capacidad (GN 1/1 - 600x400)	3 - 0	5 - 4	7 - 6	10 - 9	14 - 13
Cap. Abatimiento (+90°C/+3°C, 90")	10 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg	50 Kg
Cap. Congelación (+90°C/-18°C, 240")	6 Kg	14 Kg	20 Kg	28 Kg	35 Kg
Espesor Aislamiento	50 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Potencia Eléctrica Tensión	230V-1N 0.5 Kw	230V-1N 1 Kw	230V-1N 1.3 Kw	400V-3N 2 Kw	400V-3N 2.2 Kw
Potencia Frigoríf.	545 W	1044 W	1640 W	3000 W	4400 W
Carga (R404A)	225 g	650 g	750 g	1800 g	1700 g
P.V.P	**2.925 €**	**3.795€**	**5.225 €**	**6.765 €**	**8.575 €**

Incremento estructura para EN 600x400 +150€

ABATIDOR REFRIGERACIÓN (Y4)
ABATIDOR REFRIG. + CONGEL. (Y5)

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

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

CONSTRUCCIÓN

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

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

- Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.

- Puerta reversible.

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

5 contenedores GN 1/1 en modo abatimiento

Estantes en E para rejillas y recipientes GN 1/1

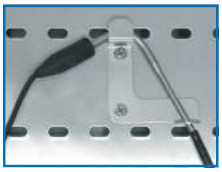
Controlador electrónico programable

Materiales de calidad y resistencia

Puerta de apertura automática y bloqueo a 100°

Aislamiento ecológico con 80 mm de espesor

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



Sonda térmica con punta de silicona

	Y4	Y5
Dimensiones (LxPxH)	500x700x2024 mm	500x700x2024 mm
Capacidad GN-1/1-65	5	5
Par de guías por puerta	5	5
Cap. abatimiento (+70/+3°C,90 min)	20 Kg	20 Kg
Cap. congelación (+70/-18°C,240 min)	-	12 Kg
Alimentación	220-240 V/50 Hz/3.5A	220-240 V/50 Hz/5A
Potencia Absorbida	505 W	975 W
Pot. Frig. Abatimiento (-15 +40°C)	891 W	-
Pot. Frig. Congelador (+35 +40°C)	-	490 W
Refrigerante	R404A/330	R404A/390
Clase climática (ISO 23953)	4	4
Desescarche	Automático	Automático
Evaporación	Ventilado	Ventilado
Consumo energético (positivo)	4.5 Kwh/24h	10 kwh/24h
Temp. funcionamiento (positivo)	0...+8 °C	0...+8 °C
Consumo energético (negativo)	-	12 kwh/24h
Temp. funcionamiento (negativo)	-	-18...-23°C
P.V.P	**3.605 €**	**4.700 €**

El nuevo F1 Combi es un armario compacto de dos puertas que combina un abatidor/congelador GN1/1 capaz de funcionar como un frigorífico/congelador a la izquierda, y un armariofrigorífico GN2/1 transversalmente a la derecha.

Un concepto único desarrollado para cocinas profesionales modernas donde el espacio es limitado, que ofrece doble abatimiento, doble almacenamiento gastronorm y doble temperatura para máxima flexibilidad en un espacio mínimo.

Doble funcionamiento, doble temperatura, doble GASTRONORM

Aislamiento ecológico con 80 mm de espesor

Abatidor con microprocesador CAREL Easy Wide

5 cubetas GN 1/1 en modo abatidor/congelador

Patas con altura ajustable

Guías en E para rejillas y cubetas

	F1
Dimensiones (LxPxH)	PENDIENTE INCLUIR
Cap. abatimiento (+70/+3°C,90 min)	20 Kg
Cap. congelación (+70/-18°C,240 min)	12 Kg
Frigorífico 0°C/8°C (GN 1/1)	204 lt
Congelador -18°C /-23°C	204 lt
Frigorífico 0°C/8°C (GN 1/1)	441 lt
Alimentación	220-240 V/50 Hz/3.5A
Potencia Absorbida	775W/3,8A + 245W/1,3A
Pot. Frig. Abatimiento (-10 +45°C)	490+891 W
Pot. Frig. Congelador (+35 +40°C)	-
Refrigerante	R452A/2140+R134A/1430
Clase climática (ISO 23953)	4
Desescarche	-
Evaporación	-
Consumo energético (positivo)	-
Temp. funcionamiento (positivo)	-
Consumo energético (negativo)	-
Temp. funcionamiento (negativo)	-
P.V.P	**6.400 €**

FUNCIONAMIENTO

- Ocho programas prestablecidos.

- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.

- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).

- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.

REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA

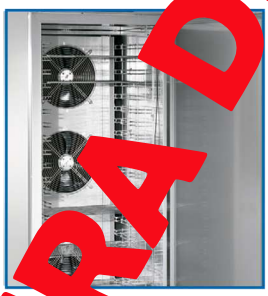
Especialmente indicado para grandes producciones de:

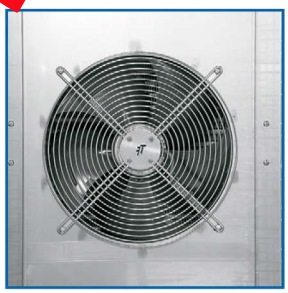
- Panadería
- Pastelería
  - · EN 600x400
- Catering-Hostelería
  - · GN 1/1 - GN 2/1

TWENTY

Máq[illegible]a compacta con unidad frigorífica incor[illegible]ada para 20 bandejas GN1/1 de [illegible]ón o pastelería, gracias a su cap[illegible]d de 900L.

FUERA DE PRODUCCIÓN





	TWENTY
Dimens. (LxPxH)	810x1050x2070 mm
Capacidad GN 1/1	20
Capacidad 600X400	20
Cap. Abatimiento +90°C/+3°C	75 Kg
Cap. Congelación +90°C/-18°C	45 Kg
Tensión	3.8 HP
Potencia Frigorífica	6.000 W
Potencia Absorbida	3.8 KW - 8.8 A
Unidad Incorporada	Sí
P.V.P	**12.900 €**

REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA

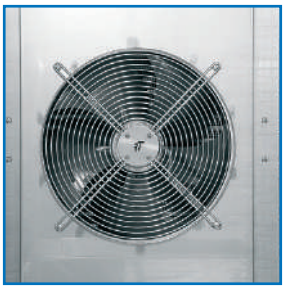
Especialmente indicado para grandes producciones de:

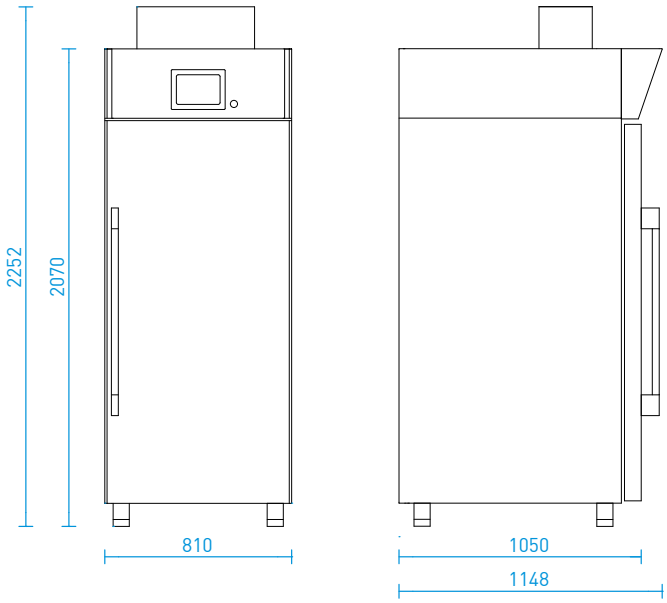
- Panadería
- Pastelería
  - EN 600x400
- Catering-Hostelería
  - GN 1/1 - GN 2/1

2252
810
1148

M20

Máquina compacta con unidad frigorífica incorporada, para 20 bandejas GN1/1 de restauración o pastelería, gracias a su capacidad de 900L.





	M20
Dimens. (LxPXH)	810X 1148X 2252 mm
Capacidad GN 1/1	20
Capacidad 600X400	20
Cap. Abatimiento +90ºC/+3ºC	75 Kg
Cap. Congelación +90ºC/-18ºC	45 Kg
Tensión	3.8 HP
Potencia Frigorífica	5.277 W
Potencia Absorbida	3.8 KW - 8.8 A
Unidad Incorporada	Sí
P.V.P	**13.480 €**

E-200

Abatidor para carro GN 1/1- 600x400. Máxima capacidad en mínimo espacio. Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en precio)

E-400

Abatidor para carro GN 2/1 - 600x800. Máxima potencia de abatimiento. Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en precio).

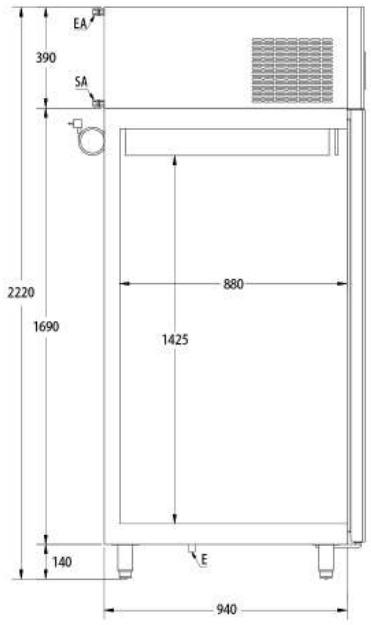
	E-200	E-400
Dimens. externas (LxPxH)	1000x1135x2200 mm	1600x1243x2149 mm
Capacidad GN 1/1	20	*20 GN 2/1
Capacidad 600X400	20	* 20 600X800
Cap. Abatimiento +90°C/+3°C	90 Kg	180 Kg
Cap. Congelación +90°C/-18°C	65 Kg	145 Kg
Tensión	400V~3N / 50 Hz	400V~3N / 50 Hz
Potencia Frigorífica	7.800 W - 3 CV	16.900 W - 7.5 CV
Potencia Absorbida	4.9 kW	8.5 kW
Evaporador	Ventilado, vertical en el lateral	Ventilado, vertical en el lateral
Unidad Remota	Sí	Sí
P.V.P	**17.750 €**	**26.450 €**

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

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

MODELO C1

PANEL DE CONTROL VISUAL E INTUITIVO



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

LA MEJOR OPCIÓN PARA ELABORACIONES ARTESANAS

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

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

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

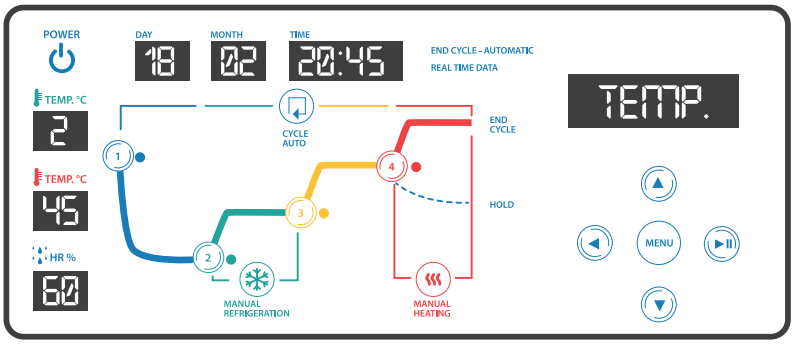
- **Aislamiento en poliuretano** a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global) inyectado a alta presión, densidad 40 Kg/m3.

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

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

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

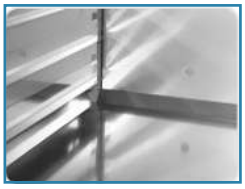
CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE

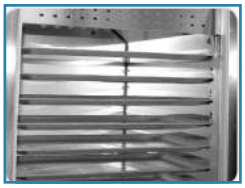


FASE	DESCRIPCIÓN	TEMP. FUNCIONAMIENTO	HUMEDAD RELATIVA
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	-
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80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

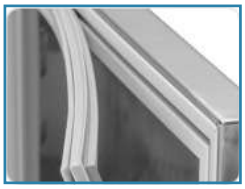
	C1
Dimensiones (LxPxH)	770 x 1010 x 2210 mm
Capacidad 600 x 800	20
Capacidad 600 x 400	40
Rango funcionamiento	-20 °C a +40 °C
Humedad relativa	75% a 99%
Alimentación	230 V/50Hz
Pot. Absorbida (Enfriamiento)	780 W - 4.4 A
Pot. Absorbida (Calentamiento)	1600 W - 6.9 A
Pot. Frigorífica (-10°C...+40°C)	453 W
Aislamiento	60 mm
Clase cllimática ISO	5
Refrigerante	R404A/3922
P.V.P	**6.790 €**

Apertura lateral para flujo de aire indirecto


Cantos preformados recortados a 135°.


Interior: 20 niveles para bandejas 600x800 mm

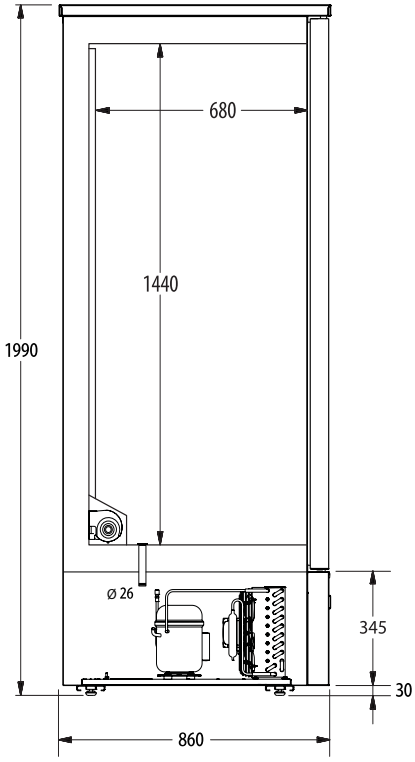
Puerta de cierre automático y bloqueo a 100°


Juntas magnéticas de fácil sustitución

El armario para helados es un congelador versátil preparado para el almacenamiento de helados. Los soportes incluyen 5 rejillas GN 2/1 y pueden contener hasta cuatro rejillas adicionales, con una separación de 140 mm.

El interior es de acero inoxidable 100%, con dos acabados externos alternativos (acero inoxidable o acero blanco prepintado).

MODELO D1



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **Interior y exterior** en acero inoxidable de calidad alimentaria
- **Fondo estampado** y uniones de amplio radio.
- **Guías en e** para almacenar contenedores Gastronorm bajo las rejillas.
- **Puerta** con autocierre y bloqueo a 100°
- **Burletes magnéticos** de fácil limpieza, sustituibles sin herramientas
- **Termostato electrónico** con teclado plano sensible al toque
- **Condensación y evaporación** por aire forzado
- **Aislamiento** en poliuretano ecológico con cero PAO (Potencial de agotamiento del ozono) y cero PCA (Potencial de calentamiento atmosférico)

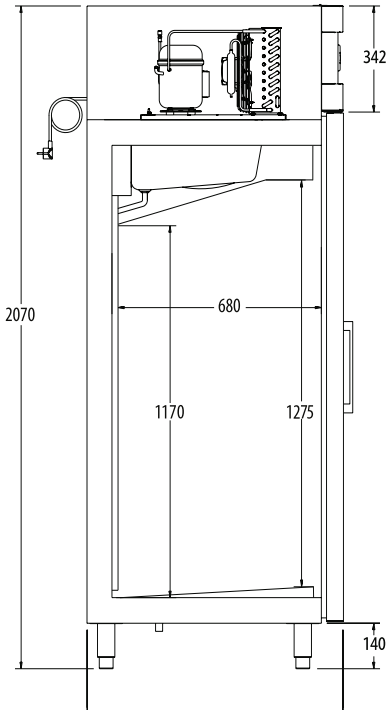
Panel de control con dispositivo electrónico

Aislamiento con 80mm de espesor

Soporta hasta 5 contenedores de helado por rejilla

	D1
Dimens. (LxPxH)	720x860x1990 mm
Capacidad cubetas helado (5L)	5 por rejilla
Rango funcionamiento	-15 °C ... -20 °C
Volumen bruto//neto	540 l // 475 l
Potencia frigorífica	573 W
Refrigerante	R 290/3 (0,130 kg)
Consumo energía en 24h (E24h)	8,75 Kwh
Alimentación	230V/50 Hz
Consumo energía anual	3194 Kwh
P.V.P	**2.775 €**

MODELO M17

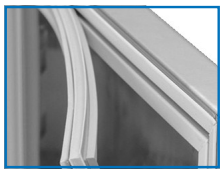


Cuatro ganchos para carne

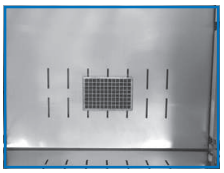
Esquinas interiores redondas

Cuatro ganchos para carne

Panel superior móvil e iluminado



Juntas magnéticas de fácil sustitución



Filtro de carbón activo

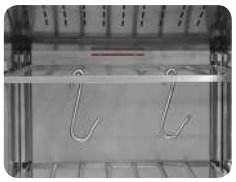
El armario de maduración M17 proporciona la temperatura y la humedad perfectas para la maduración de carne, embutidos y otros productos alimenticios.

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

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

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

	M17
Dimens. (LxPxH)	720x850x2070 mm
Humedad relativa media	75 %
Rango funcionamiento	0 °C ... 5 °C
Volumen bruto//NETo	495 l // 394 l
Potencia frigorífica	390 W / 1,87 A
Refrigerante	R134a/1430
Clase climática	4
Alimentación	220-240V/50 Hz
Consumo energía anual	3194 Kwh
P.V.P	**4.975 €**



MODELO M3

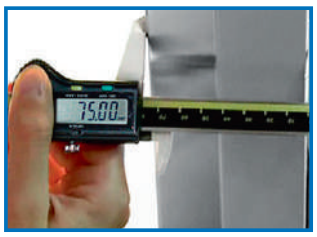
Especialmente diseñado para conservación de panadería y pastelería, con espacio interior adaptado para bandejas EN 400x600mm. Puede funcionar en modo estático o ventilado. Sistema frigorífico tropicalizado, clase climática 5, según norma ISO 23953.

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

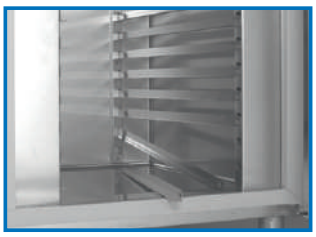
Cierre automático de la puerta, auto-sostenible a 90° y juntas magnéticas de fácil sustitución.

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

Iluminación superior



Grosor aislamiento 75 mm



Posibilidad bandejas EN 600x400

Cierre automático

	1 PUERTAS	2 PUERTAS
Dimensiones (LxPxH)	750 x 800 x 2040 mm	1500 x 800 x 2040 mm
Par de guías/puerta	16	16
Temperatura trabajo	0+8	0+8
Capacidad (ISO 23953-1)	278 l.	557 l.
Tensión/Frecuencia	220-230 V/ 50Hz	220-230 V/ 50Hz
Pot. Absorbida	308 W	366 W
Pot. Compresor	3/8 Hp	3/8 Hp
Pot. Frigorífica (-10+43°C)	382 Kcal/h - 444 W	422 Kcal/h - 491 W
Desescarche	Automático	Automático
Condensación	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado
Gas Refrigerante	R134a / 400 g	R134a / 550 g
Consumo Energético	4680 Kw/24h	8520 Kw/24h
P.V.P	**2.800 €**	**4.125 €**

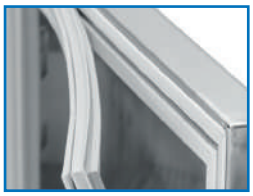
MODELO L3

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

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

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

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


Juntas magnéticas de facil cambio

Posibilidad de bandejas EN 600x400

Esquinas redondeadas mejor higiene y limpieza

	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS	5 PUERTAS
Dimensiones (LxPxH)	1470 x 720 x 850 mm	1980 x 720 x 850 mm	2490 x 720 x 850 mm	3000 x 720 x 850 mm
Par de guías/puerta	7	7	7	7
Temperatura trabajo	0+8	0+8	0+8	0+8
Capacidad (ISO 23953-1)	240 l.	360 l.	480 l.	600 l.
Tensión/Frecuencia	220-230 V/ 50Hz	220-230 V/ 50Hz	220-230 V/ 50Hz	220-230 V/ 50Hz
Pot. Absorbida	230 W	276 W	386 W	474 W
Pot. Compresor	1/5 Hp	1/4 Hp	3/8 Hp	3/8 Hp
Pot. Frigorífica (-10+43°C)	238 Kcal/h 277 W	287 Kcal/h 334 W	382 Kcal/h 444 W	422 Kcal/h 491 W
Desescarche	Automático	Automático	Automático	Automático
Condensación	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporación	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado
Gas Refrigerante	R134a / 300 g	R134a / 350 g	R134a / 425 g	R134a / 525 g
Consumo Energético	2760 Kw/24h	5256 Kw/24h	6624 Kw/24h	7992 Kw/24h
P.V.P	**2.735 €**	**3.425 €**	**4.200 €**	**4.900 €**

Carrozado en chapa prelacada.

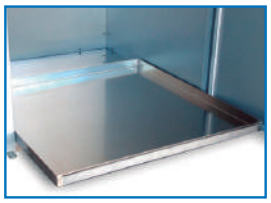
Panel de control con dispositivo electrónico.

Evaporación automática del agua.

Descongelación automática.

DETALLE MC-2000C

Detalle barras superiores



Bandeja suelo

DETALLE MC-1850/2 MC-2000/3

Rejillas móviles

REFRIGERADOR MONOBLOCK

CARACTERÍSTICAS MONOBLOCK	
Dimensiones (LxPxH)	675 x 495 x 390 mm
Temperatura funcionamiento	+2/+8 °C
Gas refrigerante	R134a/250g
Potencia eléctrica	510 W
Tensión	230 W
Potencia frigorífica	343 W (-10/+32 °C)
Clase Climática	4

MC-1850/2

MULTIUSOS 40 MM

Armario compuesto por paneles modulares, aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, sin CFC.

Acabado en chapa prelacada.

Puerta reversible con tirador antideslizante.

Suelo en acero inoxidable y patas regulables.

Estantes en tubo de acero inoxidable.

Burlete magnético.

MC-2000C

MC-2000-3

GRUPO REFRIGERADOR MONOBLOCK INCLUÍDO

Agarrador ergonómigo

Paneles modulares

	MC-1850/2	MC-2000/3	MC-2000/C
Dimensiones Exteriores (LxPxH)	935 x 995 x 1850 mm	935 x 995 x 2000 mm	935 x 995 x 2000 mm
Dimensiones Interiores (LxPxH)	855 x 915 x 1762 mm	855 x 915 x 1912 mm	855 x 915 x 1912 mm
Dimensiones Grupo (LxPxH)	935 x 995 x 2240 mm	935 x 995 x 2390 mm	935 x 995 x 2390 mm
Capacidad	1.302 L	1.413 L	1.413 L
Estantes acero inox.	2	3	-
Ganchos de colgar acero	-	-	2x
P.V.P	**2.925 €**	**3.200 €**	**3.200 €**

*Plazo de entrega aproximado 18 días

Gran capacidad de almacenamiento en mínimo espacio.

Paneles modulares de 80 mm de espesor.

Diseño elegante y profesional.

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

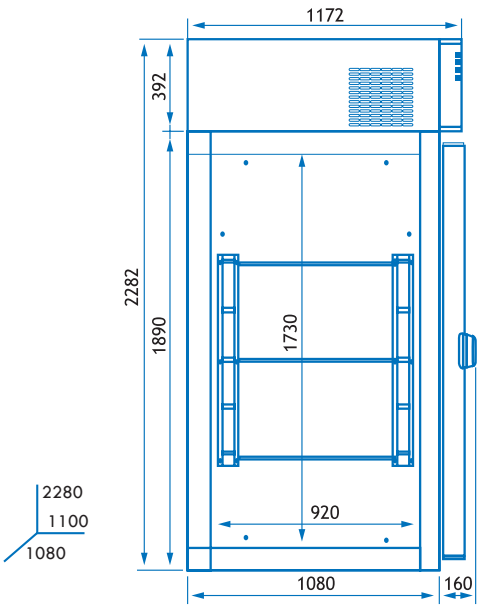
Tres estantes de acero Inox regulables en 5 niveles.

Preparadas para funcionar en ambientes cálidos.

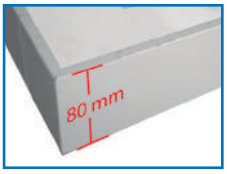
Clase climática 5.

Suelo Inox con perfil sanitario.

Pared y techo con perfil sanitario.



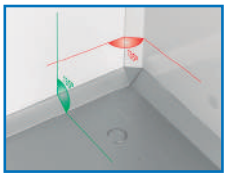
O-12
O-14



Aislamiento ecológico

Controlador electrónico programable

Suelo INOX antideslizante



Esquinas 135°

Válvula equilibradora de presión (congelación)

3 estantes INOX alta resistencia

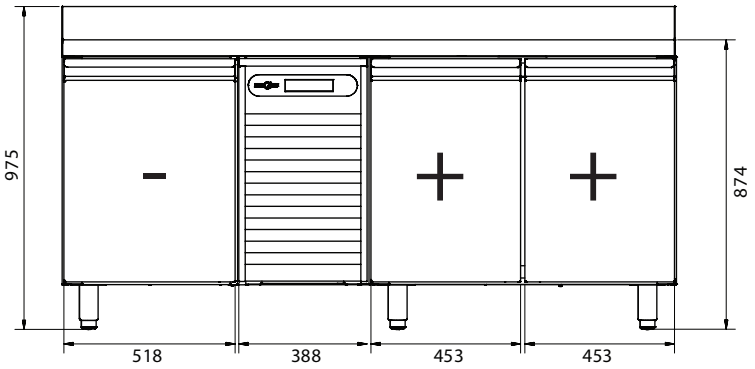
	O -12	O - 14
Tipo	Refrigeración	Mantenimiento Congelados
Temperatura	-2 °C a + 8 °C	-18 °C a -23 °C
Aislamiento	80 mm	80 mm
Dimensiones interiores (LxPxH)	940 x 920 x 1730 mm	940 x 920 x 1730 mm
Dimensiones exteriores (LxPxH)	1100 x 1080 x 2280 mm	1100 x 1080 x 2280 mm
Estantería	3 rejillas acero inox.	3 rejillas acero inox.
Capacidad útil	1.496 L	1.496 L
Alimentación	220-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50 Hz
Potencia absorbida	850 W	940 W
Potencia compresor	1/2 HP	1 HP
Temp. Evap. (-10°C, TA 43°C)	720 W	860 W
Refrigerante	R-134a - 300 g	R-404a - 440 g
Descarche y condensación	Automática	Automática
Evaporación	Ventilada	Ventilada
Consumo Energía estimada	8.3 kW/24h	13 kW/24h
P.V.P	**3.600 €**	**4.200 €**

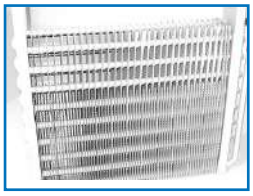
Dos temperaturas de trabajo en una sola mesa fría, la solución para ganar espacio en la cocina.

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

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

L20





Evaporador lacado

Interior preparado para rejilla/cubeta GN 1/1

Puerta de cierre automático y bloqueo a 100°

Juntas magnéticas de fácil cambio

	L20
Dimens. (LxPxH)	1860x700x850 mm
Humedad relativa media	75 %
Rango funcionamiento	-15 °C ...-20 °C // -2 °C ... +8 °C
Volumen bruto//neto	117+260 l // 84+180 l
Potencia frigorífica	490 W
Refrigerante	R 290/3 (0,090 kg)
Clase climática	4
Alimentación	230V/50 Hz
Consumo energía anual	3194 Kwh
P.V.P	**3.750 €**

V5 - Refrigerador de residuos

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

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

V6 - Grupo enfriador monobloque

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

V5-2 + V6-2

Fácil acceso a través de tapas estancas

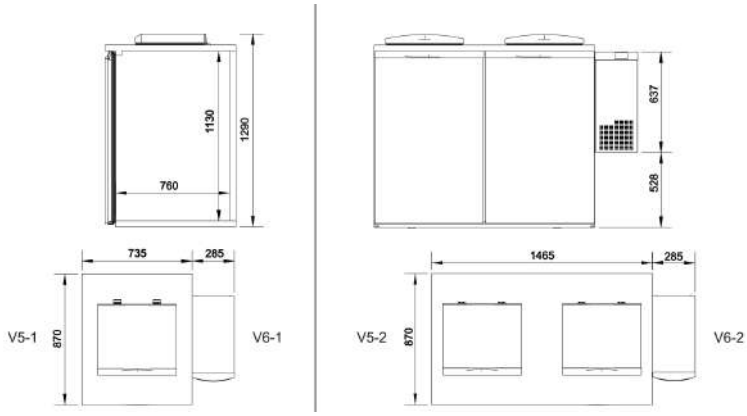
Paneles modulares con embalaje compacto

Construcción en acero INOX con suelo reforzado

Encaje lateral de montaje fácil y rápido

Grupo refrigerador monobloque de alto rendimiento

GRUPO REFRIGERADOR MONOBLOCK NO INCLUÍDO



CÁMARA PARA BASURAS	V5-1	V5-2
Dimensiones exteriores (LxPxH)	735 x 870 x 1290 mm	1465 x 870 x 1290 mm
Peso	84 Kg	134 Kg
Volumen bruto	570 l	1190 l
Capacidad contenedores	1 x 240 l	2 x 240 l
P.V.P	**1.665 €**	**2.750 €**

GRUPO ENFRIADOR	V6-1	V6-2
Dimensiones exteriores (LxPxH)	285 x 545 x 745 mm	285 x 545 x 745 mm
Peso	29 Kg	34 Kg
Rango de funcionamiento	+2 °C ... +8 °C	+2 °C ... +8° C
Alimentación	230V/50 Hz	230V/50 Hz
Potencia absorbida	260 W/2,05 A	360 W/2,80 A
Potencia frigorífica	284 W	343 W
Fluido refrig./PCA/Carga	R134a/1430/0,210 Kg	R134a/1430/0,250 Kg
P.V.P	**965 €**	**999 €**

ESSENTIAL
ERMETIKA
SPRINT
SUPERIOR

NUEVO

Gama de envasadoras de sobremesa con panel de mandos digital.

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

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

Regulación independiente y precisa de nivel de vacío.

Intensidad de sellado.

Cubas embutidas sin juntas.

Máxima higiene y fácil limpieza.

Gran rendimiento.

APERTURA MANUAL

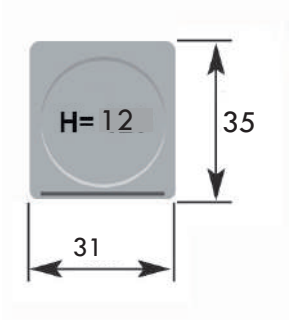
CON ATMÓSFERA PROGRESIVA

MODELOS DISPONIBLES

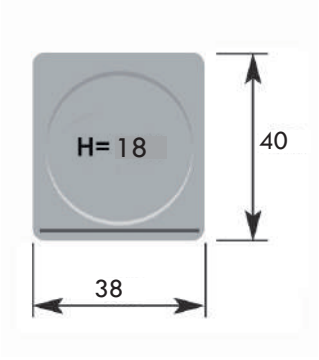
ERMETIKA
SPRINT
SUPERIOR

ESSENTIAL

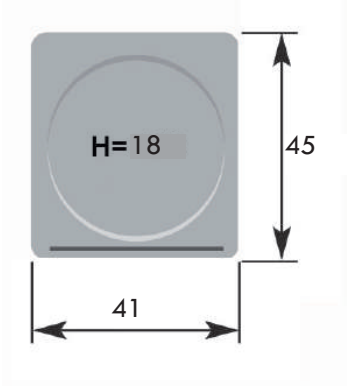
MEDIDAS CUBA



ESSENTIAL

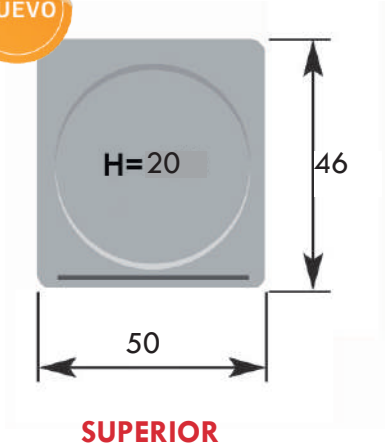


ERMETIKA



SPRINT

NUEVO

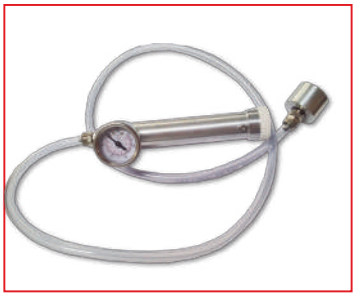


SUPERIOR

VENTAJAS DEL ENVASADO AL VACÍO

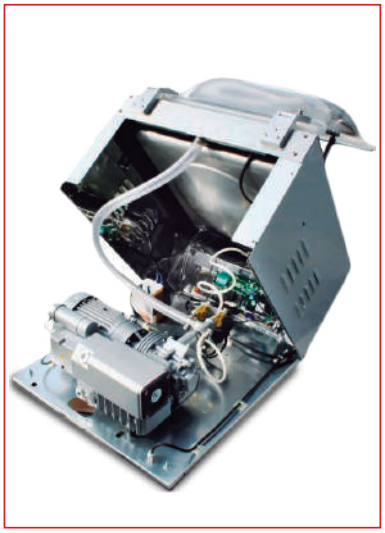
Permite conservar durante más tiempo y en mejores condiciones los alimentos frescos y elaborados.

Posibilidad de conectar manguera Gastrovac para envasado en recipientes exteriores.



MANGUERA GASTROVAC
PVP: 225 € *(opcional)*

Amplia apertura para la inserción de productos



Fácil acceso a los componentes

PANEL DE CONTROL

NUEVO

	ESSENTIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
Dimensiones Ext. (LxPxH)	370 x 530 x 250 mm	420 x 530 x 400 mm	470 x 550 x 430 mm	560 x 610 x 430 mm
Dimens. Cámara (LxPxH)	310 x 350 x 120 mm	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	500 x 460 x 200 mm
Bomba de vacío	Q=6/7.2 m^3/h	Q=8/9.6 m^3/h	Q=12/14.4 m^3/h	Q=20/24 m^3/h
Barra de soldadura	300 mm	350 mm	400 mm	490 mm
Tensión	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz	230 V/ 50-60 Hz
Consumo	350 W	450 W	900 W	950 W
Peso	32 Kg	40 Kg	55 Kg	58 Kg
P.V.P	**1.800 €**	**2.100 €**	**2.375 €**	**2.875 €**

Nuestra web está en constante actualización.

Podrá encontrar:

- Últimas novedades sobre productos.

- Fichas comerciales y técnicas.

- Despieces de maquinaria.

- Todos los catálogos de productos de Adler2012 actualizados.

- Mapa de los delegados de Adler2012 en toda España.

VISÍTENOS
www.adler2012.es

VENTAJAS DE SER CLIENTE

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

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

PRECIOS

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

PEDIDOS

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

DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

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

GARANTÍA

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

TRANSPORTE

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

DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA

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

RESERVA DE DOMINIO

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

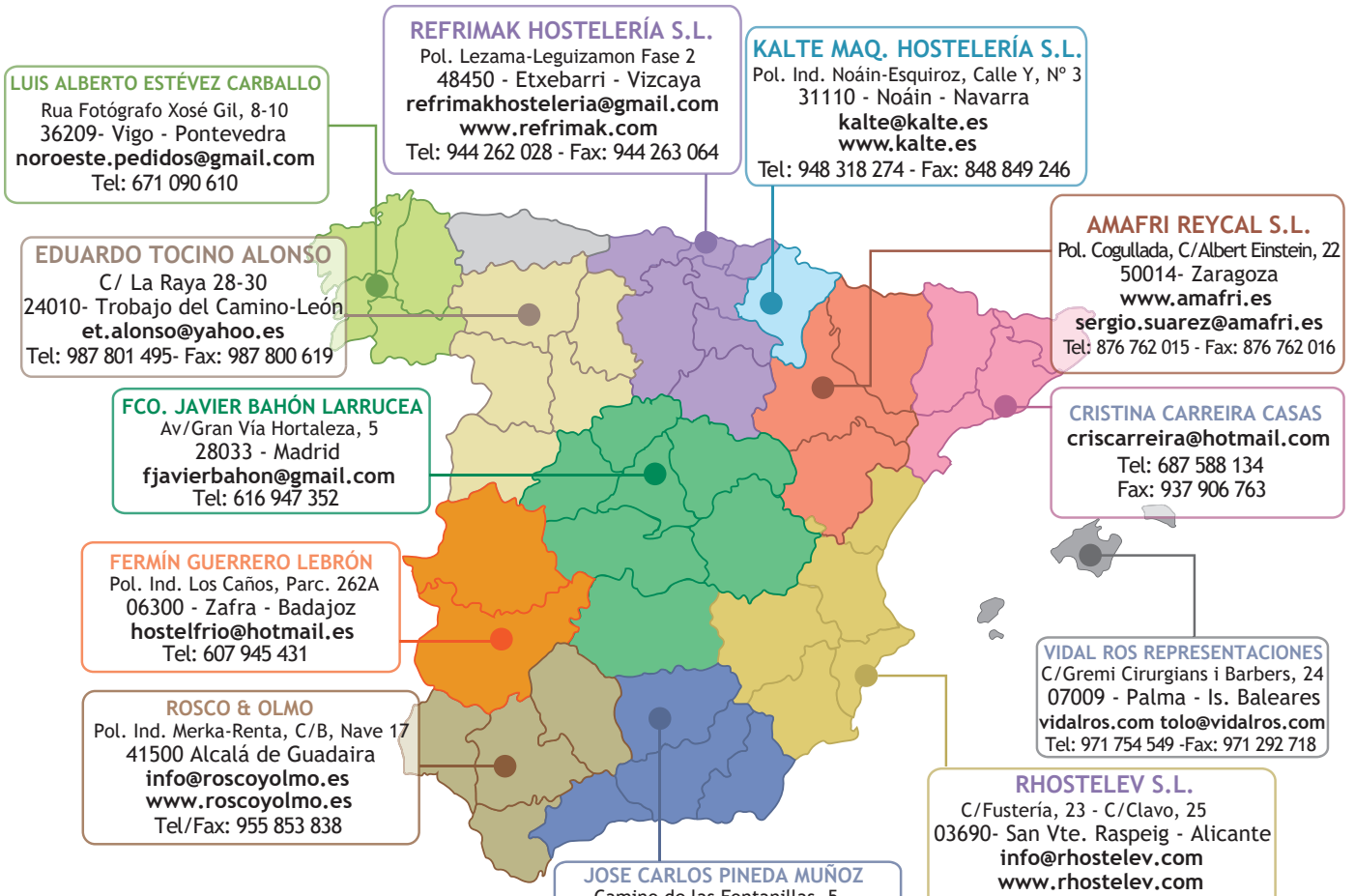
NOTA LEGAL

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

TARIFA 2019
CALIDAD Y SERVICIO

adler®
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

CONTACTE CON EL DELEGADO DE SU ZONA



LUIS ALBERTO ESTÉVEZ CARBALLO
Rua Fotógrafo Xosé Gil, 8-10
36209- Vigo - Pontevedra
noroeste.pedidos@gmail.com
Tel: 671 090 610

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

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

AMAFRI REYCAL S.L.
Pol. Cogullada, C/Albert Einstein, 22
50014- Zaragoza
www.amafri.es
sergio.suarez@amafri.es
Tel: 876 762 015 - Fax: 876 762 016

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

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

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

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

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

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

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

JOSE CARLOS PINEDA MUÑOZ
Camino de las Fontanillas, 5
14900 - Lucena- Córdoba
j-cpineda@hotmail.com
Tel: 669 741 191

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