GARCÍA FOLQUES

Equipamiento para cocinas

www.garciafolques.com

MONTADORAS DE NATA Y SORBETERAS

TELME

ugolini made in Italy

MONTADORAS DE NATA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PRIMA 2	PRIMA 5
Ancho	mm	250	280
Fondo	mm	410	440
Alto	mm	400	400
Capacidad cuba	**Lts**	**2**	**5**
Producción	**Lts/h.**	**100**	**100**
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230	2 x 230
Potencia	W	300	400
P.V.P.	**€**	**3.227**	**3.871**

Mod. PRIMA 2

Mod. PRIMA 5

PRIMA 2 Y PRIMA 5 :

- Montadoras de nata profesionales, compactas, prácticas y de muy fácil uso. Ideales para chocolaterías, pastelerías, cafeterias, yogurterías, heladerias, catering, bares, restaurantes.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Incluye indicador de temperatura digital.
- Cubeta extraíble para facilitar la limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con una bomba en acero inoxidable rotativa de paletas.
- La cubeta extraíble está refrigerada indirectamente manteniendo la nata líquida en perfectas condiciones y a una temperatura de 4ºC.
- Transforma la nata líquida y aire en nata montada al pasar por el texturizador.
- Tanto la nata líquida como la montada están refrigeradas en todo momento del proceso hasta llegar a la boquilla dispensadora.

Cuba interior en acero inoxidable.

Cubeta extraible.

Recoge gotas extraible.

MANTECADORAS SOFT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MiniGEL Plus 1	MiniGEL Plus 2	MiniGEL Plus 3
Ancho exterior	mm	200	400	600
Fondo exterior	mm	480	480	480
Alto exterior	mm	620	620	620
Capacidad depósito	**Lts.**	**6**	**2 x 6**	**3 x 6**
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	1.100	1.300
Gas refrigerante	Tpo	R290	R290	R290
P.V.P.	**€**	**1.930**	**3.551**	**5.277**

Mod. MINI GEL PLUS 2

Mod. MINI GEL PLUS 3

Mod. MINI GEL PLUS 1

MINIGEL PLUS:

- Tecnología avanzada, con diseño sobrio y elegante, compactas y muy fiables.
- Maquina diseñada para elaborar granizados, sorbete y helado soft.
- Sistema de mezcla mejorado para un helado más denso y compacto.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Sensor de presencia para acelerar el llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Control electrónico con display de fácil uso.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Se suministran de serie con el sistema patentado anti condensación y ahorro de energía "RECOVER ENERGY"

Control electrónico con display.

RECOVER ENERGY.

MANTECADORA SOFT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		QUICKGEL MIXER
Ancho exterior	mm	260
Fondo exterior	mm	570
Alto exterior	mm	730
Capacidad depósito	**Lts.**	**4**
Capacidad cilindro	Lts.	2
Producción hora (cono 75 gr.)	**Nº**	**180**
Producción	Kgs/hora	14
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	1.800
Gas refrigerante	Tipo	R290
P.V.P.	**€**	**5.662**

Mod. QUICKGEL MIXER

QUICKGEL MIXER:

- Innovadora, elegante y muy compacta. Creada prestando mucha atención a la calidad, a los detalles y a la funcionalidad.
- Maquina diseñada para elaborar un helado consistente de calidad, así como una gama muy amplia de nuevos productos.
- Equipada con sensor de presencia para acelerar el llenado.
- Control con pantalla táctil "TS", muy intuitiva y de fácil uso.
- Mezclador fabricado con plástico POM.
- Compresor hermético y condensador refrigerado por aire.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.

Control pantalla táctil.

Sensor de proximidad.

Mezclador POM.

GRANIZADORAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS

ugolini made in Italy

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MICRO	ICON 1	ICON 2	ICON 3
Ancho exterior	mm	180	180	370	550
Fondo exterior	mm	470	440	440	440
Alto exterior	mm	510	490	490	490
Capacidad depósito	**Lts.**	**3**	**2,8**	**2 x 2,8**	**3 x 2,8**
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	460	1.100	1.300
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	**€**	**1.083**	**1.192**	**2.282**	**3.060**

Mod.ICON 2

Mod.ICON 1

Mod. MICRO

MICRO/ ICON:

- Elegante con estilo único el modelo ICON y moderno el modelo MICRO, combinado con sus dimensiones extremadamente reducidas se adaptan en cualquier entorno.
- Excelentes para elaborar cremas frías, sorbetes y granizados en pequeñas cantidades, evitando desperdicios innecesarios.
- Los depósitos de la MICRO fabricados de policarbonato y de tritán los depósitos de la ICON.
- Dotadas con control electrónico muy intuitivo de fácil uso.
- Estructura de chapa lacada.
- Compresor hermético.
- Recoge-gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- La MICRO es la más pequeña de la serie MT y la más compacta sin renunciar a la profesionalidad y a la fiabilidad que caracteriza a toda la serie.
- Solo para el modelo ICON, se suministra de serie con el sistema patentado anti condensación y ahorro de energía “RECOVER ENERGY”.

RECOVER ENERGY.

Control electrónico MICRO.

Control electrónico ICON.

Mod. MT 2B

Mod. MINI 1

Mod. MT 2B NEGRA

MT/MINI:

- Gran visibilidad, compactas, muy fiables y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para elaborar granizados y otras bebidas congeladas. Las Mini además para elaborar cremas y sorbetes.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato y tapa retroiluminada para el modelo MT.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recogegotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- También disponibles en color negro.

Recoge gotas extraible.

Sistema de conducción magnética.

Maneta salida producto.

Mod. NG 10/2 EASY

Mod. NG 6/1 EASY

NG EASY:

- Diseño elegante, extremadamente compactas, muy fiables, máxima simplicidad y facilidad de uso.
- Granizadora multifunción para producir granizados, sorbetes, cremas frías, cócteles y bebidas frías.
- Depósito de policarbonato.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Equipadas con control electromecánico de fácil uso.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Opcional, se pueden suministrar con el innovador sistema de ahorro de energía "RECOVER ENERGY".

Panel mandos electromecánicos.

RECOVER ENERGY.

Mod. GIANT

GIANT:

- Máxima visibilidad, compactas, muy fiables y fáciles de utilizar.
- Granizadora multifunción de gran capacidad para elaborar granizados y otras bebidas congeladas.
- Diseñadas para dispensar gran cantidad de producto en poco tiempo
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato y tapa retroiluminada.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Equipadas con control electromecánico de fácil uso.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- También disponibles en color negro.

Depósitos de 15 litros.

Mod. GIANT NEGRA

Recoge gotas extraible.

Mod. A 19

A12 y A19:

- Son máquinas con gran visibilidad, sencillas y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar y dispensar horchata y zumos naturales.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Equipadas con un sistema único de palas para garantizar una temperatura homogénea y la perfecta conservación del producto.
- Dotadas de un termostato digital para un control preciso de la temperatura.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.

Termostato digital.

Pulsador salida producto.

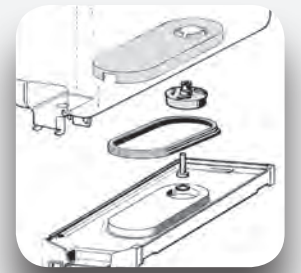
Recoge gotas extraible.

Mod. COMPACT 8/3

Mod. COMPACT 8/2

COMPACT:

- Son máquinas muy versátiles y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar cualquier tipo de bebidas sin gas.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Compresor hermétcio.
- Equipadas con una bomba sumergida de accionamiento magnético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Pistón grifo en acero inoxidable, opcional.



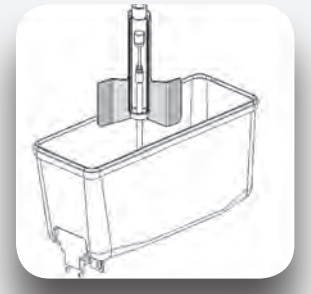
Con bomba sumergida.

Opcional pistón grifo acero inox.

Mod. DE LUXE 20/2 A

DELUXE:

- Son máquinas sencillas, versátiles y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar cualquier tipo de bebidas (zumos naturales de fruta, café, Té, etc.)
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Equipadas con un agitador.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Pistón grifo en acero inoxidable, opcional.



Con agitador.

Opcional pistón
grifo acero inox.

Mod. DELICE 5

Mod. DELICE 5 GOLD

DELICE:

- Gran visibilidad gracias a su diseño sofisticado y elegante. Es muy fiable, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato, extraíble incluso con producto en su interior.
- Dispone de grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con un termostato para un control preciso de la temperatura del producto.
- Recogegotas con boya indicativa de llenado.

Depósito extraible.

Grifo antigoteo.

Maneta salida producto.

Mod. ICON HOT

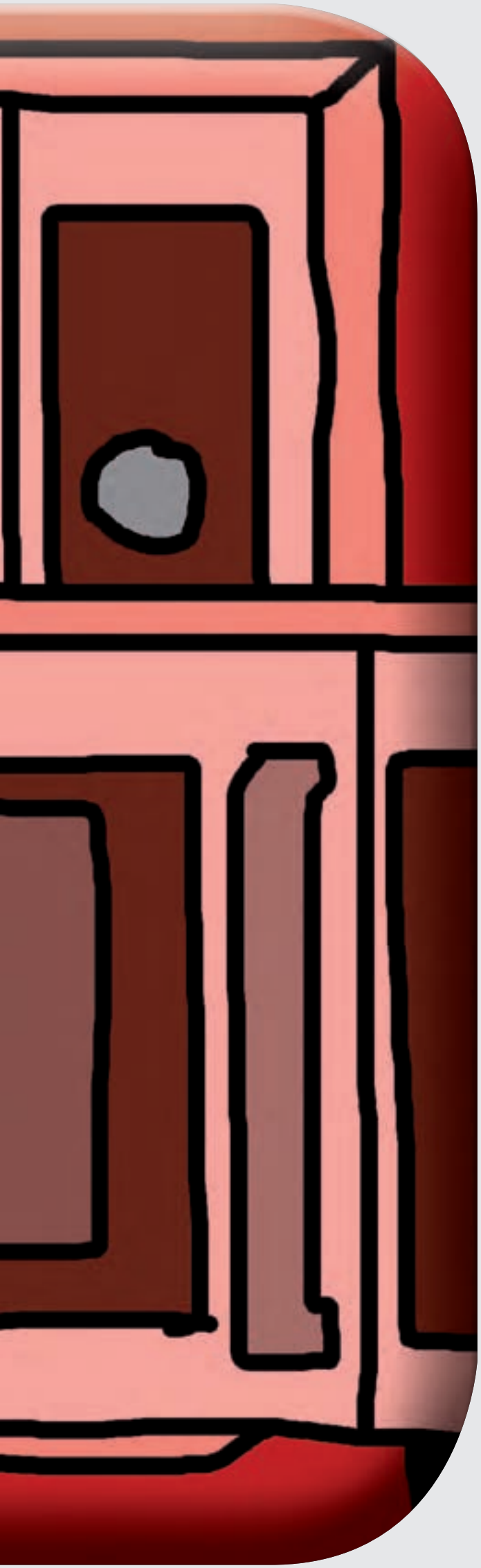
ICON HOT:

- Elegante con diseño único y moderno, combinado con sus dimensiones extremadamente reducidas se adaptan en cualquier entorno. Ideal para quienes disponen de poco espacio, sin renunciar a nada.
- Pequeños distribuidores especialmente diseñados para cremas y productos calientes (té y todo tipo de infusiones), para elaborar pequeños volúmenes de producto, evitando desperdicios.
- Dispone de un dispensador especial rellenos.
- Depósito fabricado de tritan
- Dotadas de un termostato para un control preciso de la temperatura del producto, de fácil uso.
- Estructura de chapa lacada.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recoge-gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Se suministra de serie con el sistema patentado anti condensación y a horro de energía "RECOVER ENERGY"

Boquilla especial rellenos.

RECOVER ENERGY.

Termostato.



HORNOS MICROONDAS

MENUMASTER
COMMERCIAL MICROWAVE OVEN

NOVEDAD

Mod. RMS 510 TS2

Mod. RMS 510 DS2

Mod. RCS 511 DSE

Mod. DEC 18 E 2

Mod. RCS 511 TS

Mod. RFS 518 TS

RMS/RCS/RFS/DEC:

- Microondas industriales y profesionales sin plato giratorio.
- Acabado interior y exterior en acero inoxidable.
- Puertas de acero inoxidables, excepto en los modelos RMS 510 DS2 y RMS 510 TS2 de ABS.
- Fácil limpieza tanto interior como exterior.
- Las puertas permiten la visión interior. Iluminación interior.
- Función de descongelación excepto en el modelo RMS 510 DS2.
- RMS 510 DS2: (mecánico), equipados de un temporizador, de reinicio automáticamente a cero si la puerta se abre durante el calentamiento.
- RMS 510 TS2: (electrónico), 10 niveles de programación y 20 ajustes de programa.
- RCS 511 DSE: (mecánico), equipados de un temporizador, de reinicio manual a cero si la puerta se abre durante el calentamiento.
- RCS 511 TS2, RFS 518 TS2 Y DEC 18 E2 (electrónicos), 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa
- DEC 18 E2: Interfaz y software de programación disponible en 24 idiomas. Norma de conectividad USB inteligente.

Mando mécanico DS2.

Conectividad USB mod. DEC 18 E2.

Interior en acero inoxidable.

HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS

Mod.SILEA 30 KR

SILEA:

Amasadoras en espiral, con diseño para ofrecer máxima seguridad y fiabilidad. Fabricadas con tecnología para responder a las exigencias específicas de pizzerías, panaderías y pastelerías.

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de rejilla de seguridad.
- Se suministran con ruedas.
- Panel de mandos, fácil uso.
- Transmisión en cadena.
- Grupo reductor en baño de aceite.
- Todas las partes móviles van montadas sobre cojinetes.
- Equipadas con una espiral diseñada para para mezclar la masa de pizza en pocos minutos, garantizando una mejor oxigenación del producto.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.

Rejilla seguridad.

Espiral.

NOVEDAD

Mod.RND 280

Mod.RND 800

BOLEADORA “RND”:

- Robustas y fabricadas en acero inoxidable.
- Ambos modelos están equipados con 4 ruedas (2 con freno).
- Completamente desmontable para facilitar la limpieza y máxima higiene.
- Cilindro y espiral fabricados en aluminio recubierto de teflón.
- Panel de mandos de fácil uso. Consta de un botón inicio y otro de parada.
- Botón rojo de parada de emergencia.
- La boleadora, sin ningún tipo de ajustes, produce automáticamente diferentes tamaños de bolas en función del tamaño de las porciones de masa introducidas.
- No estresa ni calienta la masa
- El promedio de producción para ambas máquinas es de aproxima damente 700 bolas/hora. La producción estar calculada a un ritmo normal de 1 bola cada 5 segundos.
- La producción horaria siempre depende de la velocidad de intro ducción de las piezas.
- Diseño ergonómico adaptado al operario. Las bolas obtenidas se depositan automáticamente en la bandeja superior de la máquina.

Mod. PZF/40 DS

Mesa soporte Mod. SPZF

PIZZAFORM:

Es una prensa especial, patente de Cuppone, para moldear en caliente discos de pasta para pizza de hasta 52 cm de diámetro.

- Estructura de acero inoxidable.
- Ajuste electrónico individual de la temperatura de los platos superior e inferior.
- Control electrónico del tiempo de contacto de los platos.
- Fácil ajuste mecánico del grosor de la pizza.
- La forma de los platos cromados permite una perfecta homogeneidad de forma y espesor de la pizza, sin renunciar al tradicional borde de las pizzas.
- Productividad elevada, hasta 400 pizzas por hora, sin usar mano de obra especializada.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.

- La posibilidad de regular manualmente el grosor de la masa de la pizza, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto, permiten extender uniformemente la masa consiguiendo el diámetro deseado y la creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, para garantizar una perfecta cocción de la masa en el horno.

Control electrónico.

Regulación del grosor.

Dimensión de los platos.

Campana Mod. KTZ 430 NT

Mod. TIZIANO 430/2M

Mesa soporte Mod. STZ 430/2

TIZIANO:

El pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Dos termostatos para controlar las temperaturas de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura.
- Termostato de seguridad.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

Campana KTZ NT.

Mesa soporte STZ.

Mod. TIZIANO 430/1M

Campana Mod. KTP 635 AS

Mod. TIEPOLO 635/2

Mesa soporte Mod. STP 635/2

TIEPOLO:

El horno simple, eficaz y duradero.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores de cocción.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato para controlar la temperatura de la cámara.
- Control de potencia (min-máx.) de las resistencias de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura cámara.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro electrico.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

Campana KTP AS.

Resistencias blindadas.

Mod. TIEPOLO 635/1

Campana Mod. KDN 635 AS

Mod. DONATELLO 635/2CD

Mesa soporte Mod. SDN 635/2

DONATELLO:

"Tecnología digital al alcance de todos"

- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

VERSIÓN CD: (control electrónico)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.

VERSIÓN D: (control digital)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.

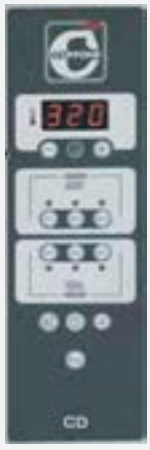
Campana Mod. KML 635 AS

Mod. MICHELANGELO 635/2TS

Mesa soporte Mod. SML 635/2

MICHELANGELO:

- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Bandeja recoge migas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.



VERSIÓN CD: (control electrónico)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.

VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

Campana Mod. KLN3TAS

Mod. LEONARDO LN3T/1TS

Mod. LEONARDO LN3T/1TSHM

Mesa soporte Mod. SLN3T

LEONARDO:

- Horno modular de una cámara apilable.
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita o chapa estampada (Mod. "M" opcional) al mismo precio (indicar en pedido).
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Barrera de calor con potencia ajustable en la puerta.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Los hornos estan predispuestos para poder instalar facilmente un vaporizador.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con ruedas, campana con motor (5 velocidades) o sin motor y vaporizador.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

Vaporizador.

Campana Mod. KCR 835 AS

Mod. CARAVAGGIO 835/2

Mesa soporte Mod. SCR 835/2

CARAVAGGIO:

- Horno angular, con forma pentagonal adaptable para colocar el horno en una esquina.
- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400ºC.

VERSIÓN CD: (control electrónico)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.

VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

NOVEDAD

Campana Mod. KGT AS

Mod. GT 140/1 TS

GIOTTO:

- Horno eléctrico con base giratoria.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Solera de ladrillos de cordierita sobre base rotativa.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Fácil acceso a los componentes electrónicos.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden suministrar con campana sin motor o con motor (5velocidades).
- El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90º para facilitar el transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 79cm ancho x 190cm alto.
- Temperatura máxima de trabajo 400º C.

Control de pantalla táctil "TS":

- Posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de forma independiente.
- Ajuste independiente de la potencia de las resistencias (superior e inferior), de 0% a 100%.
- Memoria integrada para grabar hasta 100 programas de cocción.
- Funciones integradas: Pirólisis, Economía y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.
- Control de velocidad de rotación variable según necesidad (para hornear, cocer, etc.)
- Posibilidad de invertir el sentido de giro.
- Alarma acústica de fin de cocción.

Conductor de humos Mod. CF/33

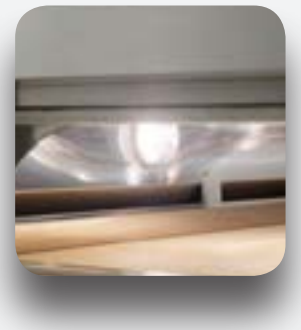
Mod. GS 633

Mesa soporte Mod. SG 633/2

STARGAS:

- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lampara 230V.
- Termostato digital.
- Control electrónico de la llama.
- Interruptor de bloqueo.
- Termostato de seguridad.
- Consumos reducidos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y salida de humos.
- Superponibles hasta dos cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400° C.

Panel control.



Conductos laterales y luz interior.

Quemadores.

Campana Mod. KGR 635 NT

Horno Mod. 635/1

Horno Mod. 635/1

Mesa soporte Mod. SGR 635/2

GIORGIONE:

- Horno a gas de una cámara, apilables (máximo dos).
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico, dotada de una pantalla de protección térmica de cristal templado, fácilmente desmontable.
- Pantalla de protección térmica extraíble en la fachada frontal superior.
- Doble ventilador de refrigeración.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Panel de control en módulo separado.
- Control electrónico de temperatura.
- Control electrónico de la llama con Interruptor de bloqueo.
- Termostato de seguridad.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana.
- Temperatura máxima de trabajo 450ºC.

Conducto humos y campana.

Control electrónico de la temperatura.

Cristal seguridad puerta.

Quemadores con control electrónico de la llama.

ENVASADORAS AL VACIO

ECO VAC

Mod. ECO 45

Mod. ECO-MIX

Mod. SV 300 DIGI

SV300 DIGI/ECO-MIX/ECO 45:

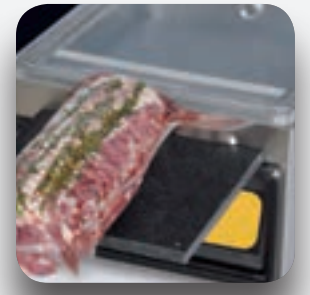
- Gama de máquinas a la vanguardia, por su tecnológica y por su funcionalidad, garantizando óptimos resultados y elevados rendimientos para cada modelo. Construidos en acero inoxidable y dotados de controles electrónicos de muy fácil uso

TERMOSELLADORA:
V300 DIGI

- Funcionamiento totalmente digital con regulación de temperatura y tiempo de sellado.
- Corte posterior automático.
- Se pueden suministrar con moldes de diferentes medidas, bajo pedido.

ENVASADORAS AL VACIO:

- ECO MIX: Diseñadas para poder conectar un tubo para el vacío de cubetas GN y preparadas para trabajar en aspiración externa.
- ECO 45: Diseñadas para poder conectar un tubo para el vacío de cubetas GN, atmósfera progresiva (SOFT-AIR) y dispone de 6 programas de trabajo.



Posibilidad de aspiración externa (ECO-MIX).

FUENTES DE AGUA

COSMETAL drinking water solutions

Mod. AQUALITY 28 IB-ACH

AQUALITY:

- Fuente de diseño contemporáneo y sofisticado con tecnología de vanguardia. Eficientes y muy fiables, se conectan a la red de agua y garantiza una calidad constante y duradera con muy poco mantenimiento. Ideal, para puntos de descanso, salas de espera, centros comerciales, escuelas, gimnasios, etc.
- Carrocería en plancha plastificada.
- Fácil conexión a la red y con conexión para desagüe.
- Equipadas con una válvula de seguridad anti inundaciones.
- La altura del dispensador es de 256mm, lo que permite incluso el llenado de jarras.
- Dispone de dispensador de vasos integrado.
- Pulsadores electrónicos de fácil uso, para la erogación del agua.
- Todos los modelos dispensan agua natural excepto el modelo AQUALITY PREMIUM 28 IB-CHWG.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Las fuentes están predispuestas para instalar fácilmente un filtro completo mod. QL3-4C. Filtros que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C) y las (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.

Sistema refrigeración banco de hielo.

Dispensador de vasos integrado y pulsadores electrónicos de erogación de agua.

Mod. NIAGARA TOP 65 IB AC

Recoge-gotas (no incluido).

NIAGARA TOP:

- Fuente compacta diseñada para garantizar el suministro instantáneo de grandes volúmenes de agua a temperatura ambiente o fría, con o sin gas. Ideal para colocar en hoteles, bares, restaurantes, cafeterías, etc.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Disponen de enganche rápido, para fijar fácilmente la bandeja recoge-gotas (no incluida). Ver, página xxxx
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Circuito hidráulico de acero inoxidable, máxima higiene y protección.
- Pulsadores de fácil uso para el suministro del agua.
- Fácil conexión a la red.
- Equipadas con una válvula de seguridad anti inundaciones.
- Versión "EC" equipada con un control electrónico. Permite preconfigurar algunas funciones de la fuente de agua, como por ejemplo la dosis de suministro automático o la temperatura del banco de hielo, y monitorizar su funcionamiento en tiempo real de manera que pueda optimizarse el mantenimiento. Se monitoriza constantemente mediante el "Self Diagnostic System" (Sistema Autodiagnóstico), que señala inmediatamente los fallos de funcionamiento o la necesidad de cambiar los filtros o la botella de CO2.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables y las (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.

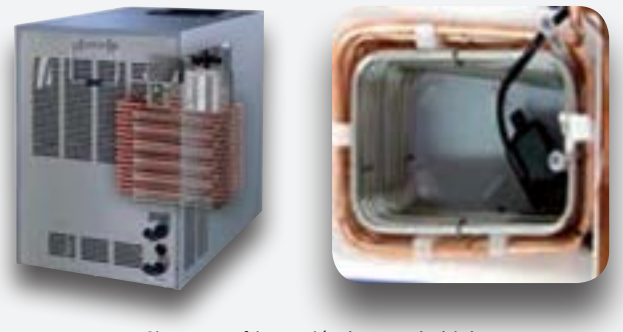
Sistema refrigeración banco de hielo.

Pulsadores de suministro.

Mod. NIAGARA IN 180 IB AC

NIAGARA IN:

- Diseñada para optimizar el espacio. Se puede instalar debajo del mostrador de la barra o en rincones remotos de una habitación.
- Su tecnología asegura suministro instantáneo de grandes volúmenes de agua a temperatura ambiente o fría, con o sin gas, incluso con los surtidores a distancia. Ideales para hoteles, bares, restaurantes, cafeterías etc.
- Construidas con plancha plastificada color C8.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Fácil conexión a la red.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, las (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.
- Una amplia gama de surtidores y recoge gotas completan esta fuente. Ver complementos en página, **225**.

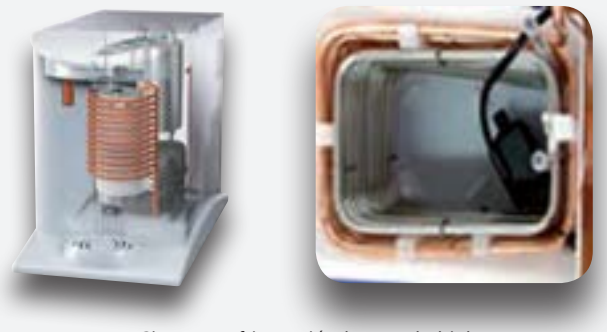


Sistema refrigeración banco de hielo.

Mod. J CLASS TOP 30 IB ACH

J CLASS TOP:

- Elegante, compacta y funcional, se adapta a cualquier ambiente, ofrece un gran rendimiento y alta fiabilidad.
- Diseñada para situaciones de uso moderado, ideal para oficinas, bares, pequeños restaurantes, hoteles e incluso para uso doméstico. Puede apoyarse sobre cualquier superficie de apoyo.
- Construidas en plancha plastificada.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Circuito hidráulico de acero inoxidable, máxima higiene y protección.
- Pulsadores de fácil uso para el suministro del agua.
- Fácil conexión a la red.
- No presenta grifos exteriores ni la zona de suministro está expuesta al ambiente, lo cual protege todo el circuito del agua de posibles contaminaciones exteriores.
- Equipadas con una válvula de seguridad anti inundaciones.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros carbono activo, con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables y los modelos (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.



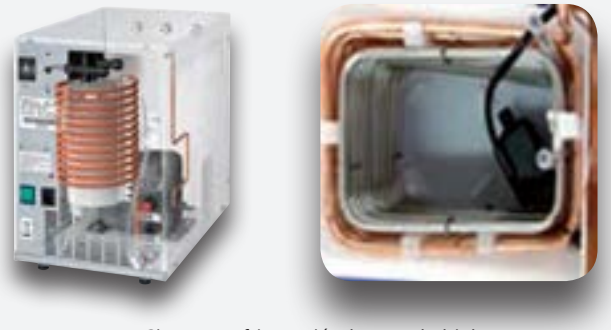
Sistema refrigeración banco de hielo.

Pulsadores de suministro.

Mod. J CLASS IN 30 IB AC

J CLASS IN:

- Es la solución perfecta por falta de espacio, fácil de instalar debajo del mostrador, ofrece un gran rendimiento suministrando de forma muy rápida agua a temperatura ambiente, fría o con gas.
- Diseñadas para situaciones de uso moderado, ideal para oficinas, bares, pequeños restaurantes, hoteles e incluso para uso doméstico.
- Construidas en plancha plastificada.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Circuito hidráulico de acero inoxidable, máxima higiene y protección.
- Fácil conexión a la red.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros carbono activo, con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables y los modelos (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.
- Una amplia gama de surtidores y recoge gotas completan esta fuente. Ver complementos en página, **225**.



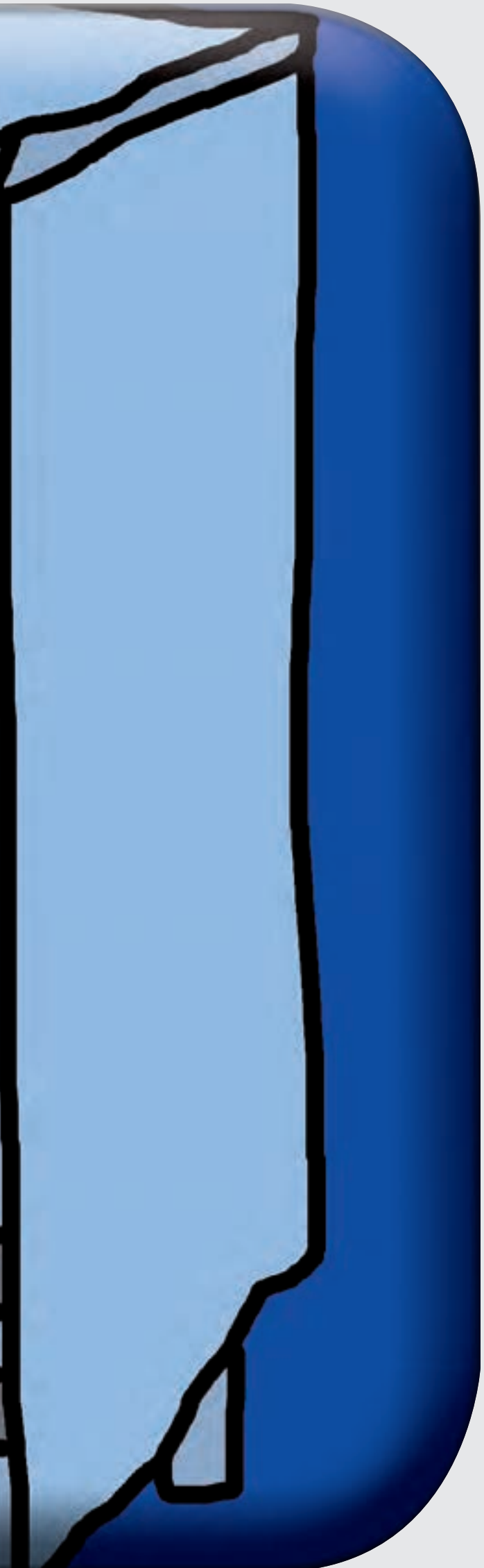
Sistema refrigeración banco de hielo.

NOVEDAD

Mod. TE-MIX 25

TE-MIX:

- Diseñada para grandes exigencias de uso, soluciones profesionales avanzadas y máxima eficiencia en cualquier situación, alta fiabilidad.
- Para ser instaladas debajo del mostrador de la barra o en zonas remotas del local, sótanos, etc. Ideal para hoteles, bares, restaurantes, cafeterías, escuelas, hospitales, etc.
- Toda la gama permite dispensar de forma instantánea grandes cantidades de agua fría, con o sin gas.
- Construidas con plancha plastificada.
- Refrigeración por banco de hielo de doble serpentín, para que la dispensación sea más rápida y eficiente.
- Equipadas de serie con bomba de carbonatación para producir agua con gas mediante una absorción rápida y homogénea del CO2.
- Incorporan de serie una bomba de recirculación (PRA), que permite mantener agua fría cuando el enfriador se instala a gran distancia del surtidor.
- **No incluye de serie, el reductor de presión tipo (R-RIC. 5,5 bar) para bombonas de gas recargables, ni el kit de instalación, ambos elementos necesarios para la instalación del enfriador.**
- Es aconsejable instalar un regulador de presión (PRV+) para redes de agua con presión inestable y un WATERBLOCK válvula de seguridad para evitar fugas de agua.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, ver accesorios.
- Una amplia gama de surtidores y recoge gotas completan esta fuente. Ver complementos en página, **225**.



FABRICADORES DE HIELO

ice line
MIGEL

Mod.KL 22

SERIE KL:

- La serie KL fabrica cubitos de tamaño: (Ø27x32)
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Modelo KL22, carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Modelo KL18, carrocería en Skinplate (chapa metálica plastificada.)
- Provistas de 4 pies regulables.
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- Perfecta relación producción /capacidad del depósito.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Posibilidad de filtros ver accesorios.

Inyector.

Filtro de fácil limpieza.

Pies regulables.

Mod. KX 132

Mod.KX 42

SERIE KX:

- La serie KX fabrica cubitos de tamaño: (Ø34x42)
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Provistas de 4 pies regulables.
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- Modelos KX32F, KX42F y K52F con ventilación frontal (ideal bajo barra).
- Relación ideal de producción /capacidad del depósito.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Posibilidad de filtros, ver accesorios.

Sistema de rociado por aspersores.

Filtro de fácil limpieza.

Ventilación frontal en modelos: KX32F, KX42F y KX52F.

Mod.K-KX 172

Mod. B/BL 250

SERIE K-KX:

- Los modelos K fabrican cubitos de tamaño (Ø27x32) y los modelos KX fabrican cubitos de tamaño (Ø34x42).
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito serie B/BL de acero inoxidable y provistos de 4 pies regulables.

Sistema de rociado por aspersores.

Pies regulables.

Mod.KF 145

Mod.KF 185

Mod.KF 45

SERIE KF (con depósito):

- Los modelos KF fabrican hielo granular seco compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5ºC).
- Hielo granular ideal para laboratorios, hospitales, restaurante, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción contínua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Mod. KF 85 F con ventilación frontal, ideal bajo barra.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Transmisión por correa.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar con filtros, ver accesorios.

Sistema de producción granular.

Pies regulables.

Ventilación frontal en modelo KF85F.

Mod.KF 200

Mod. B/BF250

Mod. TF60+RB60

SERIE KF (modular):

- Los modelos KF fabrican hielo granular seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5ºC).
- Hielo granular ideal para laboratorios, hospitales, restaurante, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Controles electrónicos de funcionamiento.
- Motorreductor. (sistema "Direct drive").
- Enjuague con agua a la salida.
- Drenaje del agua en la parada.
- Descarga de hielo del evaporador en la parada.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito (B/BF+TF/RB).

Sistema de producción granular.

Filtro de fácil limpieza.

Controles eléctronicos de funcionamiento Mod.KF 2500

Mod.KFP 85

Mod.KFP185

SERIE KFP (con depósito):

- Los modelos KFP fabrican hielo super granular prensado seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5ºC).
- Hielo granular prensado, ideal para laboratorios, hospitales, restaurates, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción contínua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Mod. F con ventilación frontal, ideal bajo barra.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Transmisión por correa.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.

Sistema de producción super-granular.

Filtro de fácil limpieza.

Ventilación frontal modelo: KFP85F.

Mod.KFP 2500

Mod. B/BF250

Mod. TF60+RB60

SERIE KFP (modular):

- Los modelos KFP fabrican hielo super granular prensado seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular prensado, ideal para laboratorios, hospitales, restaurante, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción contínua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Controles electrónicos de funcionamiento.
- Motorreductor. (sistema "Direct drive").
- Enjuague con agua a la salida.
- Drenaje del agua en la parada.
- Descarga de hielo del evaporador en la parada.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito (B/BF+TF/RB).

Sistema de producción super-granular.

Filtro de fácil limpieza.

Controles electrónico de funcionamiento hasta Mod. KFP 1200

Mod.KD 3

Mod.KD 30F

SERIE KD:

- La serie KD es un fabricador-dispensador de cubitos de tamaño: (Ø27x32).
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- KD30 "F" es un modelo de condensación por aire y con ventilación frontal, ideal para bajo barra.
- Perfecta relación producción /capacidad del depósito.
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Refrigerante R290.
- El modelo KD30 puede suministrar con dispensador de agua, bajo pedido.

Pulsador de agua y pulsador de hielo (mod. KD30).

Sistema de rociado por aspersores.

Ventilación frontal en modelo: KD 30 F.

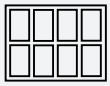
GLASS-TOP MOBILIARIO AUTOSERVICIO

DIFRIHO

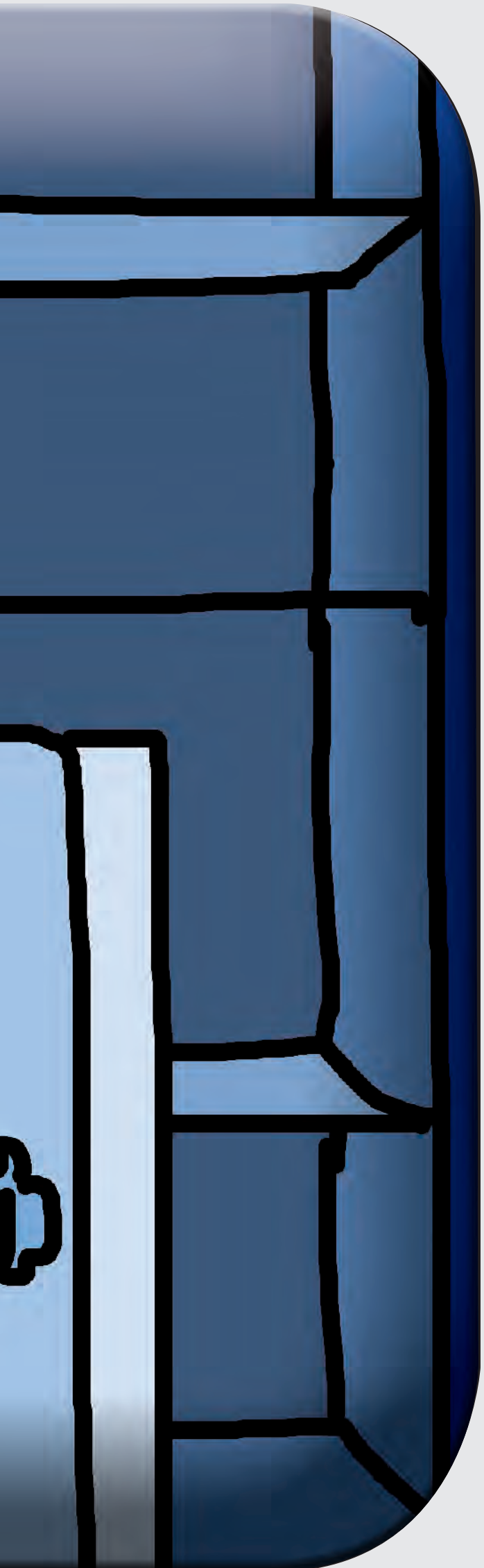
Mod. NV-150

GLASS-TOP:

- Gran visibilidad para resaltar la exposición del producto.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Marco perimetral calefactado para evitar condensación y el bloqueo de las tapas de cristal térmico.
- Perfil de protección color gris contra choques de carritos de supermercado.
- Desagüe frontal fácilmente accesible para modelos con descarche manual.
- Pilotos de alarma y de congelación rápida activada.
- Equipados de un panel de mandos con termómetro para el control de la temperatura.
- Interior y exterior fabricados en chapa galvanizada recubierta con PVC blanco.
- Evaporador, condensador y todo el circuito de frio fabricados de cobre.
- Condensador que no requiere mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Todos los modelos se suministran con una cesta incluida.



Mod. NV-150

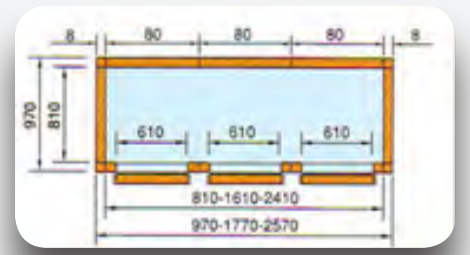


ARMARIOS DESMONTABLES

Mod. 3900 2 P+2 MP

ARMARIOS TN-BT:

- El armario FROID es una cámara frigorífica desmontable, compuesta de paneles isotérmicos de 80mm de espesor, fabricados de poliuretano expandido de alta densidad sin CFC para no dañar el medioambiente, con materiales antibacteriano, atóxico y que duran toda la vida útil del armario.
- Paneles isotérmicos de 80mm (de muy alto grado de aislamiento) que se utilizan indistintamente para el montaje de armarios desmontables FROID TN o BT.
- El montaje se realiza con ganchos de mecanismo excéntrico insertado en el poliuretano.
- Panel vertical y techo: (isotérmico) - CHAPA EXTERIOR: termolacada ligeramente nervado. - CHAPA INTERIOR: termolacada liso.
- Panel de suelo: (isotérmico) chapa plastificada 1mm.
- Ángulos: interiores redondeados.
- Puertas (isotérmicas de 80mm de espesor y con resistencia en armarios BT - ENTERAS (600x1900) mm montadas sobre panel de (800x2000) mm, - MEDIAS PUERTAS (600x800) dos unidades montadas sobre panel de (800x2000). Bisagras a la derecha, posibilidad a la izquierda bajo pedido.
- Medidas interiores: - ANCHO: 810mm, 1610mm o 2410mm, - FONDO: 810mm, - ALTO: 2010mm
- Pueden ser suministrados con estanterías con cremallera, estanterías especiales para pastelería, etc., ver accesorios.



MAQUINA DE ENVASAR AL VACÍO VAIL 330 AUTOMATICA ABS

CARACTERÍSTICAS	
Maquina Envasadora de vacio automática para uso doméstico elevado y continuo. Dimensiones: 380 x 180 x 110 mm. - Barra selladora 330 mm - Peso 3,3 kg. Estructura ABS (Fabricada totalmente en ABS.) Creación vacio por sensor. Soldadura: electrónica. **Bomba Autolubricante 16 l/min.** Arranque automático de la bomba con solo presionar la tapa por micro switch. Entrada de aire: electro-válvula. 220/240 v - 50/60 hz - Presión de vacío de 0,85 bares. Potencia placa electrónica y sellado 170 w - Potencia total 300 w. Servicio técnico para la garantía puerta a puerta (retirada y entrega de su domicilio totalmente gratuita en caso de avería o defecto de fabrica)	

PALETA

ANCHO	LARGO	MANGO	PAQUETE	UNI/CAJA	COLOR
15 CM	20 CM	15 CM	UNITARIO	10	BLANCO

HERVIDOR INOX ELÉCTRICO

ELECTRIC INOX KETTLE / BOLLITORE INOX ELETTRICO

HERVIDOR INOX ELÉCTRICO
EMMA GB1K12

Ref. 5-0005 | EAN: 8435123273147

12 | U/V 1 | -

- 220V = 1850W / 230V = 2000W / 240V = 2200W
- 1,7 L capacidad máxima
- Cuerpo y tapa de acero inoxidable
- Hervidor inalámbrico de rotación 360°
- Elemento calefactor de acero inoxidable
- Apagado automático
- Protección contra ebullición seca y sobrecalentamiento
- Interruptor On/Off con luz LED
- Tapa de bloqueo de seguridad
- Enchufe VDE / 0,75M longitud de cable

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

MÁX. 2200 W

CAPACIDAD 1,7 L

DEPÓSITO INOX

HERVIDOR ELÉCTRICO

ELECTRIC KETTLE / BOLLITORE ELETTRICO

HERVIDOR ELÉCTRICO
EMMA GB1K6

Ref. 5-0006 | EAN: 8435123273154

6 | U/V 1 | -

- 220V = 1850W / 230V = 2000W / 240V = 2200W
- 1,7 L capacidad máxima
- Cuerpo de vidrio borosilicato
- Hervidor inalámbrico de rotación 360°
- Elemento calefactor de acero inoxidable
- Apagado automático
- Protección contra ebullición seca y sobrecalentamiento
- Interruptor On/Off con luz LED azul
- Plástico PP de grado alimenticio
- Enchufe VDE / 0,75M longitud de cable

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

MÁX. 2200 W

CAPACIDAD 1,7 L

DEPÓSITO VIDRIO

HERVIDOR ELÉCTRICO

ELECTRIC KETTLE / BOLLITORE ELETTRICO

HERVIDOR ELÉCTRICO
EMMA GB1K12

Ref. 5-0008 | EAN: 8435123273390

12 | U/V 1 | -

HERVIDOR ELÉCTRICO
EMMA GB1K12

Ref. 5-0004 | EAN: 8435123273130

12 | U/V 1 | -

- 220V = 1850W / 230V = 2000W / 240V = 2200W
- 2 L capacidad máxima
- Cuerpo de plástico
- Hervidor inalámbrico de rotación 360°
- Elemento calefactor de acero inoxidable
- Apagado automático
- Protección contra ebullición seca y sobrecalentamiento
- Interruptor On/Off con luz LED
- Medidor de agua de ambos lados
- Tapa de bloqueo de seguridad
- Enchufe VDE / 0,75M longitud de cable

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

MÁX. 2200 W

CAPACIDAD 2 L

DEPÓSITO PLÁSTICO

HERVIDOR ELÉCTRICO

ELECTRIC KETTLE / BOLLITORE ELETTRICO

HERVIDOR ELÉCTRICO
EMMA GB1K12

Ref. 5-0007 | EAN: 8435123273383

12 | U/V 1 | -

HERVIDOR ELÉCTRICO
EMMA GB1K12

Ref. 5-0003 | EAN: 8435123273123

12 | U/V 1 | -

- 220V = 1850W / 230V = 2000W / 240V = 2200W
- 1,7 L capacidad máxima
- Cuerpo de plástico
- Hervidor inalámbrico de rotación 360°
- Elemento calefactor de acero inoxidable
- Apagado automático
- Protección contra ebullición seca y sobrecalentamiento
- Interruptor On/Off con luz LED
- Medidor de agua de ambos lados
- Tapa de bloqueo de seguridad
- Enchufe VDE / 0,75M longitud de cable

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

MÁX. 2200 W

CAPACIDAD 2 L

DEPÓSITO PLÁSTICO

FREIDORA DE AIRE

AIR FRYER / FRIGGITRICE AD ARIA

FREIDORA AIRE
EMMA GB1K2

Ref. 5-0011 | EAN: 8435123273505

2 | U/V 1 | 24

- 220V-240V / 1200W
- Recipiente interior extraíble perforado de 2,6L
- Depósito exterior de 3,2L
- Depósito antiadherente desmontable
- Base antideslizante
- Luz piloto, power&ready
- Controlador termostático regulable
- Temporizador de 30/60 min
- Apagado automático para una cocción precisa
- Protección contra sobrecalentamiento
- VDE PLUG / 0,85 m. longitud de cable

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

1200 W

CAPACIDAD 3,2 L

DEPÓSITO ANTIADHERENTE

FREIDORA DE ACEITE

DEEP OIL FRYER / OLIO FRIGGITRICE

FREIDORA ACEITE
EMMA GB1K6

Ref. 5-0012 | EAN: 8435123273512

6 | U/V 1 | 36

- 230V / 1000W
- Tapa antisalpicaduras con filtro antiolores
- Depósito interior fijo antiadherente
- Controlador termostático regulable
- Cesta de freír desmontable de acero inox con mango de toque frío y desmontable
- Luz piloto, power&ready
- Depósito aceite: 1 L
- VDE PLUG / 0,80M Longitud del cable

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

1000 W

CUBIERTA INOX

DEPOSITO INTERIOR ANTIADHERENTE

BATIDORA MANO

HAND BLENDER / FRULLATORE

BATIDORA MANO
EMMA GB1K12

Ref. 5-0059 | EAN: 8435123277961

12 | U/V 1 | 144

BATIDORA MANO
EMMA GB1K12

Ref. 5-0046 | EAN: 8435123274717

12 | U/V 1 | 144

BATIDORA MANO
EMMA GB1K12

Ref. 5-0045 | EAN: 8435123274700

12 | U/V 1 | 144

220-240V · 50/60Hz · 250W ·
Incluye jarra medidora con tapa 600ml ·
2 velocidades ·
Material ABS + varilla delgada de plástico ·
Hoja de acero inoxidable con 2 cabezas ·
Gancho posterior para colgar ·
Enchufe VDE / 1,15m. longitud del cable ·
3 colores disponibles ·

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

250 W

HOJA DE ACERO INOXIDABLE

VASO 600ML CON TAPA INCLUIDO

BATIDORA MANO INOX

HAND BLENDER / FRULLATORE

BATIDORA MANO INOX
EMMA GB1K12
Ref. 5-0060 | EAN: 8435123277978
12 | U/V 1 | 144

BATIDORA MANO INOX
EMMA GB1K12
Ref. 5-0044 | EAN: 8435123274694
12 | U/V 1 | 144

BATIDORA MANO INOX
EMMA GB1K12
Ref. 5-0043 | EAN: 8435123274687
12 | U/V 1 | 144

- 220-240V · 50/60Hz · 250W
- Incluye jarra medidora con tapa 600ml
- 2 velocidades
- Material ABS + varilla delgada de INOX
- Hoja de acero inoxidable con 2 cabezas
- Gancho posterior para colgar
- Enchufe VDE / 1,15m. longitud del cable
- 3 colores disponibles

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

250 W

HOJA DE ACERO INOXIDABLE

VASO 600ML CON TAPA INCLUIDO

SET DE BATIDORA

FULL SET BLENDER / SET COMPLETO FRULLATORE

SET BATIDORA
EMMA GB1K8

Ref. 5-0049 | EAN: 8435123274748

8 | U/V 1 | 96

SET BATIDORA
EMMA GB1K8

Ref. 5-0048 | EAN: 8435123274731

8 | U/V 1 | 96

SET BATIDORA
EMMA GB1K8

Ref. 5-0047 | EAN: 8435123274724

8 | U/V 1 | 96

- 220-240V · 50/60Hz · 250W
- Ajuste de dos velocidades
- Varilla de acero inoxidable duradera y protector de cuchilla antisalpicaduras
- Material ABS + varilla delgada de INOX
- Mango de diseño ergonómico
- Fácil operación de un solo mango
- Cable de alimentación resistente a roturas
- Accesorios: frasco de 0.6L, batidor, picador
- ENCHUFE VDE / 1,15m. longitud del cable
- 3 colores disponibles

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

250 W

MANGO DESMONTABLE

BATIDOR INOX Y PICADORA

PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION COOKER / COTTURA INDUZIONE

PLACA INDUCCIÓN
EMMA GB1K6

Ref. 5-0019 | EAN: 8435123273550

6 | U/V 1 | 48

- 220V-240V · 50-60Hz · 2000W
- Placa de sobremesa portátil
- Voltaje: 220-240V, potencia: 2000W
- Sensor táctil con pantalla LED
- Pies antideslizantes
- Temporizador y detección de sartén
- Apagado automático sin ollas
- Tamaño del producto: 280 x 330 x 70 mm
- VDE PLUG / 2M Longitud del cable

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

2000 W

COCCIÓN HASTA
220 ºC

SUPERFICIE DE VIDRIO
CERÁMICO PULIDO

TOSTADORA

TOASTER / TOSTAPANE

TOSTADORA
EMMA GB1K6

Ref. 5-0013 | EAN: 8435123273529

6 | U/V 1 | 72

TOSTADORA
EMMA GB1K6

Ref. 5-0014 | EAN: 8435123273536

6 | U/V 1 | 72

TOSTADORA
EMMA GB1K6

Ref. 5-0015 | EAN: 8435123273543

6 | U/V 1 | 72

220-240V · 50/60Hz · 650-750W ·
Tostadora de 2 rebanadas ·
Controlador termostático regulable ·
Protección anti-atasco ·
Bandeja recogemigas extraible ·
Apagado y salto automático ·
Controlador termostático ·
3 colores disponibles
VDE PLUG / 0,8M Longitud del cable ·

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

750 W

BANDEJA INFERIOR RECOGEMIGAS

CAPACIDAD PARA 2 TOSTADAS

SANDWICHERA

SANDWICH MAKER / TOSTIERA ELETTRICA

SANDWICHERA EMMA
GB1K10

Ref. 5-0009 | EAN: 8435123273406

10 | **U/V** 1 | 120

SANDWICHERA EMMA
GB1K10

Ref. 5-0010 | EAN: 8435123273413

10 | **U/V** 1 | 120

- 220-240V · 50/60Hz · 750W ·
- Sandwichera de 2 rebanadas ·
- Placa de recubrimiento antiadherente ·
- Tamaño de la placa: 21.6 X 12.2cm ·
- Pies antideslizantes ·
- Luz piloto, power&ready ·
- Controlador termostático ·
- Diseño especial de elemento térmico para una calefacción más eficiente. ·
- VDE PLUG / 0,75M Longitud del cable ·

2
AÑOS GARANTÍA
YEARS WARRANTY

PFOA FREE

750 W

NON STICK
ANTIADHERENTE

Buffet

BUFFET

Chafing Dish
Chafing Dish

Buffet
Buffet

Chafing Dish GN 1/1 LUXE

Bain marie GN 1/1
Chafing Dish, GN-Einsatz 1/1
GN 1/1 chafing dish
Chafing dish GN 1/1 steel

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69091	938,90	47x59,5	43,0	9,0	1

Cuerpo Chafing Dish GN 1/1 LUXE

Corps bain marie GN 1/1
Chafing Dish Körpe, GN-Einsatz 1/1
GN 1/1 chafing dish body
Corpo chafing dish GN 1/1

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69099	755,40	59,5x47	25,0	9,0	1

Soporte Chafing Dish GN 1/1 LUXE

Support Bain marie GN 1/1
Gestell für Chafing Dish1/1
GN 1/1 chafing dish stand
Suporte chafing dish GN 1/1

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69089	183,40	41x55	17,0	1

Placa inducción c/regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69131	105,80	1000	Ø24x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69099B	17,40	26	1

Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	14,80	12x23	4,0	0,40	1

Chafing Dish GN 2/3 LUXE

Bain marie GN 2/3
Chafing Dish, GN-Einsatz 2/3
GN 2/3 chafing dish
Chafing dish GN 2/3

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69092	747,60	43x46	58,5	5,5	1

Cuerpo Chafing Dish GN 2/3 LUXE

Corps bain marie GN 2/3
Chafing Dish Körpe, GN-Einsatz 2/3
GN 2/3 chafing dish body
Corpo chafing dish GN 2/3

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69095	590,50	46x43	25,5	5,5	1

Soporte Chafing Dish LUXE GN 2/3

Support Bain marie GN 2/3
Gestell für Chafing Dish 2/3
GN 2/3 chafing dish stand
Suporte chafing dish GN 2/3

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69087	157,10	40x37	17,0	1

Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69131	105,80	1000	Ø24x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69099B	17,40	26	1

Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	14,80	12x23	4,0	0,40	1

Chafing Dish GN 1/2 LUXE

Bain marie GN 1/2
Chafing Dish, GN-Einsatz 1/2
GN 1/2 chafing dish
Chafing dish GN 1/2 steel

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69093	673,80	32,5x46	44,5	4,0	1

Cuerpo Chafing Dish LUXE GN 1/2

Corps bain marie GN 1/2
Chafing Dish Körpe, GN-Einsatz 1/2
GN 1/2 chafing dish body
Corpo chafing dish GN 1/2

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69094	544,10	46x32,5	25,5	4,0	1

Soporte Chafing Dish GN 1/2 LUXE

Support Bain marie GN 1/2
Gestell für Chafing Dish 1/2
GN 1/2 chafing dish stand
Suporteo chafing dish GN 1/2

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69088	129,60	40x28	17,0	1

Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69139	105,20	700	Ø18x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69094A	17,60	18	1

Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	14,80	12x23	4,0	0,40	1

Chafing Dish SOPA LUXE

Bain marie soupiere
Suppen Chafing Dish
Soup chafing dish
Chafing dish sopa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
69098	595,40	45	57,0	11,0	1

Cuerpo Chafing Dish SOPA LUXE

Corps bain marie soupiere
Suppen Chafing Dish Körpe
Soup chafing dish body
Corpo chafing dish sopa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
69100	437,60	45	38,0	11,0	1

Soporte Chafing Dish SOPA LUXE

Support bain marie soupiere
Gestell für Suppen Chafing Dish
Soup chafing dish stand
Suporte chafing dish sopa

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69097	157,90	41x32	17,0	1

Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69131	105,80	1000	Ø24x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69100B	17,90	27	1

Contenedor Chafing Dish LUXE SOPA

SOUPIERE Bain marie Luxe
Suppenbehälter chafing Dish, Luxe
Luxe soup container chafing dish
Recipiente chafing dish Luxe sopa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
R69100A	23,30	29	22,0	11,0	1

Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	14,80	12x23	4,0	0,40	1

Chafing Dish REDONDO LUXE

Bain marie rounde
Chafing Dish, rund
Round chafing dish
Chafing dish redondo steel

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69101	739,90	46,5x53	45,0	6,0	1

Cuerpo Chafing Dish REDONDO LUXE

Corps bain marie rounde
Chafing Dish Körpe, rund
Round chafing dish body
Corpo chafing dish redondo

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69096	582,10	46,5x53	25,0	6,0	1

Soporte Chafing Dish SOPA LUXE

Support bain marie soupiere
Gestel für Suppen Chafing Dish
Soup chafing dish stand
Suporte chafing dish sopa

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69097	157,90	41x32	17,0	1

Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69131	105,80	1000	Ø24x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Fuente para Chafing Dish redondo

Plat rond pour Bain marie rounde
Einsatz für chafing-dish, rund
Food pan for round chafing-dish
travessa para chafing dish redondo

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
69019	55,10	35x7	1

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69100B	17,90	27	1

Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	14,80	12x23	4,0	0,40	1

Colección **CHAFING DISH**

Chafing Dish GN 1/1 Roll Top patas latón

Bain marie GN 1/1 roll top pieds en laiton
Chafing Dish, mit GN-Einsatz, Rolldeckel
Chafing dish GN 1/1 roll top brass legs
Chafing dish GN 1/1 roll top patas latão

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69015	700,80	53x32,5	6,50	9,0	1

Chafing Dish GN 1/1 Roll Top patas Inox

Bain marie GN 1/1 roll top pieds en inox
Chafing Dish, mit GN-Einsatz, Rolldeckel
Chafing dish GN 1/1 roll top st. steel legs
Chafing dish GN 1/1 roll top patas inóx

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69034	628,80	53x32,5	6,50	9,0	1

Chafing Dish Roll Top GN 1/1

Bain marie roll top GN 1/1
Chafing Dish, mit GN-Einsatz 1/1, Rolldeckel
Chafing dish roll GN 1/1
Chafing dish roll top GN 1/1

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69001	650,10	53x32,5	6,50	9,0	1

Chafing Dish BASIC GN1/1 con tapa

Bain marie BASIC GN 1/1 avec couvercle en inox
Chafing Dish, BASIC, mit GN-Einsatz 1/1 mit Deckel, Rostfrei
BASIC Chafing Dish GN 1/1 with st. steel lid
Chafing Dish BASIC GN 1/1 com tampa en .

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69110	99,50	56x35	28,0	8,5	1

Ⓐ | 96ºC max

Adapt. a Ref
69015 - 69001 - 69004 - 69110

Calentador eléctrico para Chafing

Corp de chauffe pour bain marie
Elektro-Heizung für Chafing Dish
Electric heating unit for chafing dish
Aquecedor eléctrico para chafing dish

Ⓑ | 92ºC max

	Ref	€	W	U.Venta
Ⓐ	69002	172,40	700	1
Ⓑ	69012	199,50	700	1

Con regulador · *With regulator*

CHAFING DISH eléctrico

Inox

- **Ideal para el sector de la hostelería, restauración y catering.**
- **Mantiene la temperatura de los alimentos.**
- **Más seguro al carecer de llama de los geles.**
- **Tapa y cubeta extraible GN 1/1 H=65 mm (8,50 L) fabricados en acero inoxidable de alta calidad. Cuerpo fabricado en polipropileno.**
- **Termostato regulable (85°C +/-10°C).**
- **Interruptor de encendido y apagado. Indicador luminoso.**
- **Protección contra sobrecalentamiento.**
- **Fácil de transportar gracias a sus asas laterales.**
- **6 pies antideslizantes y resistentes para mantener la establilidad.**

- Parfait pour le secteur hôtelier, la restauration et le traiteur.
- Conserve la température des aliments.
- Plus sûr parce qu'il n'y a pas de flamme des gels.
- Couvercle et bac amovible GN 1/1 H=65 mm (8,50 L) en acier inoxydable de haute qualité. Corps fabriqué en polypropylène.
- Thermostat réglable (85 °C +/- 10 °C).
- Interrupteur marche/arrêt. Indicateur lumineux.
- Protection contre les surchauffes.
- Facile à transporter grâce à ses poignées latérales.
- 6 pieds antidérapants et résistants pour maintenir la stabilité

- Ideal für Hotel- und Gaststättengewerbe und Catering.
- Temperatur der Nahrungsmittel bleibt erhalten.
- Sicherer ohne Brennpaste/Brenngel.
- Abnehmbarer Deckel und Speiseeinsatz aus hochwertigem Edelstahl (GN 1/1 H=65 mm (8,50 l)). Mit Gestell aus Polypropylen.
- Einstellbares Thermostat (85 °C +/-10 °C).
- Mit Ein- und Ausschalter. Kontrollleuchte.
- Schutz vor Überhitzung.
- Einfach an Seitengriffen zu tragen.
- 6 widerstandsfähige Anti-Rutschfüße für festen Stand.

- Ideal for the hospitality, restaurant and catering sectors.
- Maintains temperature of food.
- Safer than chafing dishes that use gel fuels.
- Removable lid and tray GN 1/1 H=65 mm (8.5 L) manufactured in high-quality stainless steel. Body manufactured in polypropylene.
- Adjustable thermostat (85°C +/-10°C).
- On / Off switch. Light indicator.
- Overheating protection.
- Easily portable using the side handles.
- 6 non-slip resistant bases to ensure stability.

- Ideal para o setor da hotelaria, restauração e catering.
- Mantém a temperatura dos alimentos.
- Mais seguro, ao não utilizar géis com chama.
- Tampa e cuvete extraível de aço GN 1/1 H= 65 mm (8,50 L) de aço inoxidável de alta qualidade. Corpo fabricado em polipropileno.
- Termóstato regulável (85°C +/-10°C).
- Interruptor de ligar/desligar. Indicador luminoso.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Fácil de transportar, graças às suas asas laterais.
- 6 patas antideslizantes e resistentes, para maior establilidade.

Combinaciones posibles de cubetas · Possible tray options

Cubeta GN 1/1 en Inox (H=65 mm / 8,50 L)
GN 1/1 st steel container (H=65 mm / 8,5 L)

Tapa y cubeta en inox incluidas
Stainless steel lid and bucket included

Chafing Dish eléctrico

Chafing Dish électrique
Elektrische Chafing Dish
Electric Chafing Dish
Chafing Dish eléctrico

Ref	€	W	U.Venta
69336	163,90	900	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Temperatura/Temp.	Cubeta/Container	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69336	220-240 V / 50-60 Hz	900 W	8,50 L	85ºC (+/-10ºC)	1GN 1/1 H=65 mm	55x34,5x25 cm	3,90 Kg

SERVIDORES / CALENTADORES de líquidos

Inox 18/10

Servidor de zumos pie cromado

Distributeur de jus en inox
Saftbehälter mit rostfreiem Fuss
Juice dispensar mirror stand
Distributidor de sumos pé cromado

	Ref	€	L	U.Venta
	69027	308,30	8,70	1
A	R69018	26,80	Grifo	1
B	R69027	88,20	Contenedor	1

Servidor de zumos

Distributeur de jus
Saftbehälter
Juice dispenser
Distribuidor de sumos

	Ref	€	L	U.Venta
	69018	308,30	8,70	1
A	R69018	26,80	Grifo	1
B	69020	76,20	Contenedor	1

Calentador de líquidos BUFFET

Chauffe-cafe
Getränkebehälter
Coffee urn
Aquecedor de líquidos

	Ref	€	L	U.Venta
	69028	346,30	11,0	1
A	R69018	26,80	Grifo	1

Inox

Contenedor de combustible

Porte-bruleur
Brennpasten-Behälter
Burner holder
Recipiente de combustível

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Asa L (cm)	U.Venta
69006	22,20	9,0	6,0	7,0	1

· Gel de origen orgánico. No produce emanaciones tóxicas. Encendido rápido y combustión silenciosa, limpia, inodora, sin humos y sin cenizas.
· Organic gel fuel. Does not produce toxic fumes. Quick-lighting and quiet-burning, clean, odourless, smokeless and ash-free.

Gel combustible ETANOL

Gel chauffe ETHANOL
Brennpaste, ETHYALKOHOL
Fuel gel, ETHANOL
Gel combustível ETANOL

	Ref	€	Kg	Horas	U.Venta	
A	69108	2,50	0,225	3	72	**Lata** · Can
B	69107	8,00	0,840	-	1	**Botella** · Bottle
C	69109	36,60	4,00	-	1	**Bidón** · Barrel

AIRPOT

NO UTILIZAR CON BEBIDAS GASEOSAS, CALDOS NI LÁCTEOS
DO NOT USE WITH FI ZZY DRINKS, BROTHS OR DAIRY

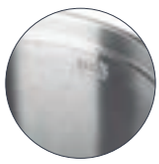
Inox 18/10

Fácil sist. de apertura
Easy open system

Nivel de indicador de líquido
Liquid level indicator

Sist. dispensador cómodo
Convenient dispensing system

Sensor de temperatura
Temperature sensor



Marcas de llenado
Fill lines

Posibilidad de graduar la temperatur
The temperature can be adjusted

Asas laterales aislantes del calor
Side mounted insulated handles

Ideal para agua, café y té
Perfect for water, coffee and tea

Fabricado en acero inoxidable resistente y de alta calidad
Made of strong high quality stainless steel

Airpot eléctrico

Électrique Airpot
Elektrische Getrankenpender
Electric Airpot
Airpot eléctrico

Ref	€	L	U.Venta
69472	122,90	4	1
69476	132,80	6	1
69471	145,00	10	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Temperatura/Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69472	220-240 V / 50-60 Hz	1500 W	4 L	60ºC - 100ºC	28x28x35 cm	1,90 Kg
69476	220-240 V / 50-60 Hz	1500 W	6 L	60ºC - 100ºC	28x28x40 cm	2,00 Kg
69471	220-240 V / 50-60 Hz	1500 W	10 L	60ºC - 100ºC	28x28x48 cm	2,20 Kg

Inox 18/10 — Doble pared (Double insulating wall) — Dishwasher

- **Mantiene las bebidas calientes o frías durante 24 horas.**
- **Doble pared que proporciona un alto rendimiento térmico.**
- **Ligero e irrompible.**
- **Boca ancha para cubos de hielo.**
- **Fácil de abrir y cerrar. Fácil limpieza.**

· Maintient les boissons chaudes ou froides pendant 24 heures.
· Double paroi qui confère un haut rendement thermique.
· Léger et incassable.
· Bec large pour glaçons.
· Ouverture et fermeture faciles. Facile a nettoyer.

· Hält die Getränke 24 Stunden warm oder kalt.
· Doppelwandig für hohe Wärmeleistung.
· Leicht und unzerbrechlich.
· Breite Öffnung für Eiswürfel.
· Einfach zu öffnen und zu schließen. Facile a nettoyer.

· Keeps drinks hot or cold for 24 hours.
· Double wall that provides high thermal performance.
· Light and shatterproof.
· Wide mouth for ice cubes.
· Easy to open and close. Facile a nettoyer.

· Mantém as bebidas quentes e frias durante 24 horas.
· Parede dupla, que proporciona um elevado rendimento térmico.
· Leve e inquebrável.
· Abertura larga para cubos de gelo.
· Fácil de abrir e fechar. Fácil de limpar.

Doble pred
Double wall

Boca ancha para cubitos hielo
Wide mouth for ice cubes

Air pot

Air pot
Getränkespender, isoliert
Air pot
Air pot

Ref	€	L	h (cm)	U.Venta
62472	64,70	2,50	32,5	1
62473	70,10	3,00	34,5	1
62475	94,00	4,00	39,0	1

DISPENSADORES de cereales

ABS plastic Tapa/Lid | **PS** Polystyrene Container | **TPR** Ruleta Roulette | Dishwasher | BPA free

- **Ideal para diversos tipos de alimentos como cereales, copos de avena, copos de maíz, pasta, café, frutos secos, etc.**
- **Higiénico y con gran capacidad de almacenamiento.**
- **Montaje en la pared, aprovecha el espacio de tu mostrador o encimera (62541-62542).**

· Idéal pour différents types d'aliments tels que les céréales, les flocons d'avoine, les copeaux de maïs, les pâtes, le café, les fruits secs, etc.
· Hygiénique et offrant une grande capacité.
· Montage sur le mur, gain d'espace sur le comptoir ou le plan de travail (62541-62542).

· Ideal für Frühstücksflocken, Haferflocken, Corn Flakes, Pasta, Kaffee, Dörrobst und andere Arten von Lebensmitteln.
· Hygienisch und mit großem Fassungsvermögen.
· Wandmontage – für mehr Platz auf Küchentheke oder Arbeitsfläche (62541-62542).

· Ideal for various types of foods such as cereals, oatmeal, cornflakes, pasta, coffee, nuts, etc.
· Hygienic and with a large storage capacity.
· Wall mounted so you can make the most of your countertop or worktop space (62541-62542).

· Ideal para diversos tipos de alimentos, como: cereais, flocos de aveia, flocos de milho, pasta, café, frutos secos, etc.
· Higiénico e com grande capacidade de armazenamento.
· Montagem na parede, para aproveitar o espaço do escaparate ou balcão (62541-62542).

Conserva la frescura y el sabor de los alimentos por más tiempo
Conserve la fraîcheur et le goût des aliments plus longtemps
Sorgt für länger anhaltenden Geschmack und Frische der Nahrungsmittel
Preserves the freshness and taste of food for longer
Conserva a frescura e o sabor dos alimentos durante mais tempo

Sistema dispensador giratorio
Rotating dispensing system

Base ancha, ofrece una mayor estabilidad
Wide base for greater stability

Dispensador de cereales
Distributeur de céréales
Cerealienspender
Cereal dispenser
Dispensador de cereais

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
62545	22,30	16x20	40	3,50	1

Tapa hermética
Lid hermetic

Anclaje en pared
Wall anchor

Sist. dispensador giratorio
Rotating dispensing system

Dispensador de cereales de pared
Distributeur de céréales mural
Wandspender für Cerealien
Wall-mounted cereal dispenser
Dispensador de cereais de parede

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta	
62541	15,50	14,5x12,5	31	1,50	1	Simple
62542	25,90	28x12,5	31	1,50 x 2	1	Doble · Double

Conserva la frescura y el sabor de los alimentos por más tiempo
Conserve la fraîcheur et le goût des aliments plus longtemps
Sorgt für länger anhaltenden Geschmack und Frische der Nahrungsmittel
Preserves the freshness and taste of food for longer
Conserva a frescura e o sabor dos alimentos durante mais tempo

new

Tapa hermética
Lid hermetic

Sistema dispensador giratorio
Rotating dispensing system

Base ancha, ofrece una mayor estabilidad
Wide base for greater stability

Dispensador de cereales DUAL

Distributeur de céréales
Frühstücksflocken Spender
Cereal dispenser
Dispensador de cereais

Ref	€	L	U.Venta
62596	26,90	2 x 2	1
62597	34,60	3,5 x 2	1

Inox 18/10

Dispensador de cereales con base

Distributeur de Cereales sur Pied
Cerialenspender mit Fuss
Cereal Dispenser with Stand
Distribuidor de cereis com base

	Ref	€	Ø (cm)	cm	L	U.Venta
A	69022	273,40	18,5	24x34x70	10,0	1
B	69023	541,50	18,5	44x34x70	10,0	1

Permite su uso tanto para calentamiento como para refrigeración
Allows its use for both heating and cooling

Fabricado en acero inoxidable 18/10
Made of 18/10 stainless steel

Grifo dispensador
Dispensing tap

Inox 18/10

Dispensador de leche

Dispensateur de lait
Milchkanne mit Fuß
Milk dispenser with base
Distribuidor de leite

Ref	€	cm	L	U.Venta
69030	383,10	22x33x44	5,5	1

Jarra **INFUSORA**

MS Plastic (Cuerpo / Corp) | PP Polypropylene (Tapa / Lid) | BPA free | Healthy Cooking | Dishwasher

Ideal para preparar bebidas de frutas 100% naturales
Ideal for preparing 100% natural fruit drinks

Desenroscar la tapa girándola en sentido anti-horario
Dévisser le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
Deckel im Gegenuhrzeigersinn abschrauben
Unscrew the lid by turning it counter-clockwise
Desenroscar a tampa girando-a no sentido anti-horário

Introducir la fruta, hierbas o semillas
Mettre de fruit, les herbes ou les graines
Geschnittenes Obst, Kräuter oder Samen hinein geben
Introduce the fruit, herbs or seeds
Introduzir a fruta, ervas ou sementes

Enroscar la tapa girándola en sentido horario
Revisser le couvercle en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
Deckel im Uhrzeigersinn einschrauben
Screw on the lid by turning it clockwise
Enroscar a tampa girando-a no sentido horário

Introducir el filtro dentro de la jarra y presionar la tapa hasta cerrarla
Introduire le filtre dans le pichet et appuyer sur le couvercle jusqu'à sa fermeture
Filter in das Gefäß einführen und Deckel zum Schließen herunter drücken
Put the filter in the pitcher and push the lid until it's closed
Introduzir o filtro no interior da jarra, e pressionar a tampa até fechá-la

Tapa anti derrames
Non-spill lid

Filtro infusor para frutas y verduras
Infusion filter for fruits and vegetables

Jarra infusora
Pitchet infuseur
Krug mit Filter
Infusion pitcher
Jarra infusionadora

Ref	€	cm	L	U.Venta
61954	29,20	19x16x29	2,40	1

ORGANIZADOR de café

ABS plastic

- **Todo lo que necesitas para preparar un café. Todo en un solo lugar.**
- **Cuenta con varios compartimentos, en los que podrás guardar vasos, azúcar, cápsulas, servilletas, etc.**

· Tout ce dont vous avez besoin pour préparer un café. Tout en un seul endroit.
· Il dispose de plusieurs compartiments, dans lesquels vous pouvez stocker du des verres, sucre, des capsules, des serviettes, etc.

· Alles was Sie brauchen, um einen Kaffee zu machen. Alles an einem Ort.
· Es hat mehrere Fächer, in denen Sie Gläser, Zucker, Kapseln, Servietten, usw.

· Everything you need to make a coffee. All in one place
· It has several compartments, in which you can store glasses, sugar, capsules, napkins , etc.

· Tudo que você precisa para fazer um café. Tudo em um só lugar.
· Possui vários compartimentos, nos quais pode guardar copos, açúcar, cápsulas, guardanapos, etc.

Ⓐ

Ⓑ

Ⓒ

Organizador de café
Organisateur de café
Kaffee Veranstalter
Coffee organizer
Organizador de café

	Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
Ⓐ	62280	9,70	11,5x11,5	20	1
Ⓑ	62281	35,20	35,5x26,5	18	1
Ⓒ	62283	82,00	35,5x26,5	31	1

Conjunto · Set

Tostadoras **LONG & DUPLO**

- **Permite tostar de forma rápida y sencilla, sin necesidad de añadir grasa alguna.**
- **Función de descongelación y cancelación.**
- **Regulador ajustable de tueste, elige entre 7 niveles para tostar a tu gusto.**
- **Ranura alargada para rebanadas extra largas o para más de una rebanada de pan.**
- **Parrilla adicional para calentar bollos o pan (69360).**
- **Incorpora una práctica bandeja, donde se depositan las migas.**

· Permet de griller de façon rapide et simple sans nécessité d'ajouter aucune graisse.
· Fonction de décongélation et d'arrêt.
· Régulateur de brunissage réglable : choisissez parmi 7 niveaux pour griller selon vos souhaits.
· Rainure allongée pour des tranches extra larges ou pour plus d'une tranche de pain.
· Grille supplémentaire pour réchauffer des viennoiseries ou du pain (69360).
· Intègre un plateau pratique sur lequel se déposent les miettes.

· Für einfaches und schnelles Toasten ohne Fett.
· Mit Auftau- und Abbruchtaste.
· Einstellbarer Regler mit 7 Bräunungsstufen ganz nach dem eigenen Geschmack.
· Extra lange Röstkammer für eine große oder mehrere kleine Brotscheiben.
· Zusätzliches Rost zum Erwärmen von Brötchen oder Brot (69360).
· Mit praktischer Krumenwanne.

· Fast and easy toasting without the need to use any fatty products.
· Defrost and cancel functions.
· Adjustable darkness regulator. Choose from 7 levels for toasting as you like.
· Long slot for extra wide slices of bread or more than one slice of bread at once.
· Additional grill to heat buns or bread (69360).
· It has a practical tray for catching crumbs.

· Permite tostar de forma rápida e fácil, sem necessidade de acrescentar nenhum tipo de gordura.
· Função de descongelação e botão de cancelamento.
· Regulador de tostagem com 7 níveis diferentes, para o ajustar ao gosto pessoal.
· Ranhura longa para fatias extra longas, ou para mais do que uma fatia de pão.
· Grelha adicional para aquecer bolos ou pão (69360).
· Incorpora uma prática bandeja para recolher as migalhas.

Termostato
7 posiciones de tostado
Thermostat: 7 positions toasted

Dispone de función descongelar
It has a defrost function

Bandeja recogemigas
Crumb tray

Patas de apoyo antideslizantes
Non-slip supports

Ranura alargada de 25 x 4 cm
25 x4 cm slot for extra wide slices

Doble ranura
Double slot

Inox

Tostadora LONG

Grille-pain
Toaster
Toaster
Torradeira

Ref	€	W	U.Venta
69260	57,40	1500	1

Ranura alargada de 24,5 x 4 cm
24,5 x4 cm slot for extra wide slices

Doble ranura
Double slot

Inox 18/10

Tostadora DUPLO

Grille-pain
Toaster
Toaster
Torradeira

Ref	€	W	U.Venta
69360	59,20	1000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69260	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	Dos ranuras · Two slots	43x20x23 cm	3,10 Kg
69360	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	Una ranura · One slot	41X12X18,5 cm	1,40 Kg

Tostadoras **BUFFET**

Inox 18/10

Tostadora de cinta transportadora

Toasteur profesionnel
Durchlauftoaster
Conveyor toaster
Torradeira de tapete rolante

Ref	€	W	U.Venta
69065	776,60	1340	1
69066	895,70	2240	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Producción/Product.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69065	220-240 V; 50 Hz	1340 W	0,46 - 0,73 m/min.	150 h	53x37x40 cm	12,85 Kg
69066	220-240 V; 50 Hz	2240 W	0,46 - 0,73 m/min.	300 h	53x45x40 cm	15,50 Kg

Tostador horizontal

Grille-pain horizontal
Toaster horizontal
Horizontal toaster
Torradeira horizontal

	Ref	€	W	U.Venta
A	69172	326,00	2400	1
B	69173	389,10	3150	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Lámp./Lamps	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69172	220-240 V; 50/60 Hz	2400 W	6 (3 + 3)	40x24 cm	50x25x28 cm	7,10 Kg
69173	220-240 V; 50/60 Hz	3150 W	9 (3 + 3 + 3)	40x24 cm	50x25x38cm	9,20 Kg

Tostadora Buffet Inox 4-6 ranuras

Grille-pain buffet pour 4-6 tranches
Buffet-Toaster für 4-6 Brotscheiben
4-6 slots st steel buffet toaster
Torradeira buffet 4-6 fatias de pão

	Ref	€	Ranuras	U.Venta
A	69294	214,30	4	1
B	69296	284,70	6	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Ranuras/Slots	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69294	220-240 V; 50/60 Hz	1800 W	2-4 ranuras · 2-4 groves	15x3 cm	29x26x22 cm	3,90 Kg
69296	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W	2-4-6 ranuras · 2-4-6 groves	15x3 cm	42x26x22 cm	5,00 Kg

· **Gracias a su diseño y área de calentamiento podrá tostar todo tipo de panes o bollería y varias rebanadas a la vez.**
· Grâce à sa conception et sa zone de chauffe, vous pourrez griller tout type de pains ou de viennoiseries et plusieurs tranches à la fois.
· Dank des Designs und des Erwärmungsbereichs können Sie alle möglichen Brotsorten und mehrere Scheiben gleichzeitig toasten.
· Thanks to its design and heating area you will be able to toast all types of bread and pastries, and several slices at a time.
· Graças ao seu desenho e área de aquecimento, poderá tostar todo o tipo de pães ou bolos, e várias fatias ao mesmo tempo.

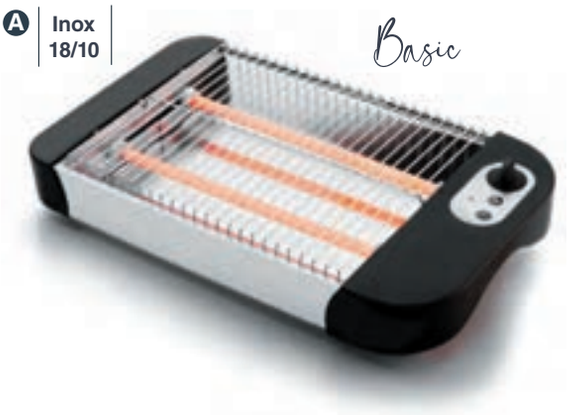
6 posiciones de calentamiento
6 heating positions

Aviso sonoro
Alarm

Bandeja recogemigas
Crumbs tray

A Inox 18/10

Basic



B Inox

Easy

Tostadora horizontal

Toaster horizontal
Horizontal-/Toaster
Electric toaster
Torradeira horizontal

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69163	30,70	600	1	BASIC
B	69363	38,40	600	1	EASY

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Tostado/Toasted	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69163	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	360ºC	6	25x20 cm	36x21x6,5 cm	1,00 Kg
69363	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	360ºC	6	25x20 cm	42x30x9 cm	1,00 Kg

Placa vitrocerámica **ENERGY**

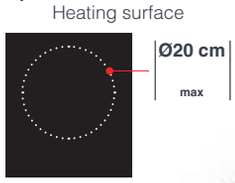
Vitro

· **Placa vitrocéramica rápida, eficaz, segura, fiable y de gran capacidad de calentamiento.**
· **Su diseño portátil y compacto resulta ideal para su uso en cualquier lugar.**
· **Área de cocción de 10 cm / 20 cm de diámetro.**
· **Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.**
· **Indicadores luminosos.**
· **Dispone de función de bloqueo de seguridad para niños.**
· **Regulable en potencia y temperatura.**
· **Temporizador de 240 minutos con avisador acústico y auto desconexión.**

· Plaque vitrocéramique rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe.
· Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où.
· Zone de cuisson de 10 cm / 20 cm de diamètre.
· Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux.
· Indicateurs lumineux.
· Dispose d'une fonction de blocage de sécurité pour les enfants.
· Réglable en puissance et en température.
· Minuteur de 240 minutes avec alerte sonore et arrêt automatique.

· Fast, efficient, safe, reliable ceramic hob with high heating capacity.
· Its portable and compact design is ideal for use anywhere.
· 10 cm / 20 cm diameter cooking area.
· Intuitive and easy to use soft touch buttons.
· Luminous indicators.
· Includes a child safety lock function.
· Adjustable power and temperature.
· 240-minute timer with audible warning and auto-off.

Superficie de calentamiento
Heating surface



Placa vitrocerámica ENERGY

Plaque vitrocéramique
Keramikkochfeld
Ceramic hob
Placa vitrocerâmica

Ref	€	W	U.Venta
69232	105,40	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Temporizador/Timer	Ø cocción/Cooking	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69232	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W (8 levels)	60ºC - 600ºC (8 levels)	0 - 240 min (8 levels)	10 cm / 20 cm	39x32x5,5 cm	2,60 Kg

Placas de **INDUCCIÓN**

- **Placas de inducción rápidas, eficaces, seguras, fiables y de gran capacidad de calentamiento.**
- **Sus diseños portátiles y compactos resultan ideales para su uso en cualquier lugar .**
- **Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.**
- **Dispone de función de bloqueo de seguridad para niños.**
- **40% ahorro de tiempo y energía respecto a otras placas convencionales.**

· Plaque à induction rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe.
· Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où.
· Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux.
· Dispose d'une fonction de blocage de sécurité pour les enfants.
· 40% de gain de temps et d'économies d'énergies par rapport à d'autres plaques conventionnelles.

· Schnelles, sicheres, zuverlässiges Induktionskochfeld mit hervorragender Heizleistung.
· Aufgrund seines tragbaren und kompakten Designs ist es überall einsetzbar.
· Intuitive, bedienerfreundliche Soft-Touch-Tastfelder.
· Kindersicherungsfunktion.
· 40 % Zeit- und Energieersparnis verglichen mit anderen herkömmlichen Kochfeldern.

· Fast, efficient, safe, reliable induction hob with high heating capacity.
· Its portable and compact design is ideal for use anywhere.
· Intuitive and easy to use soft touch buttons.
· Includes a child safety lock function.
· 40% saving in time and energy compared to other conventional hobs.

· Placa de indução rápida, eficaz, segura, fiável e de grande potência.
· O seu design portátil e compacto permite a sua utilização em qualquer lugar.
· Botões tácteis, intuitivos e fáceis de utilizar, com um suave toque.
· Função de bloqueio de segurança à prova de crianças.
· Poupança de 40% em tempo e energia, em comparação com as placas convencionais.

Superficie de calentamiento
Heating surface

IPX3
proof

Placa Inducción Profesional CHEF

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de induão Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69132	404,70	3500	1

Superficie de calentamiento
Heating surface

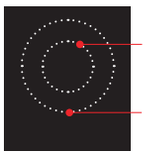
Placa Inducción Profesional ROCA

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de induão Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69337	342,20	2700	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Temperatura/Temp.	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69132	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	17	35ºC - 240ºC	0 - 180 min	34x43x12 cm	7,35 Kg
69337	220-240 V; 50/60 Hz	2700 W	10	60ºC - 240ºC	0 - 180 min	30x39x10 cm	5,40 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface



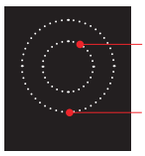
new

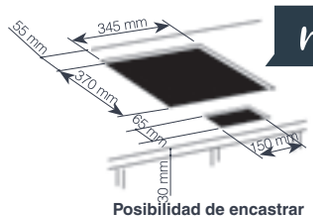
Placa Inducción Profesional EASY

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69362	347,20	3500	1

Superficie de calentamiento
Heating surface





Posibilidad de encastrar
Encastrable option

new

Regulable en potencia
Adjustable in power

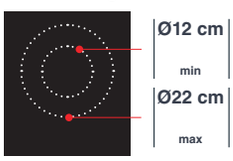
Placa de Inducción PRO

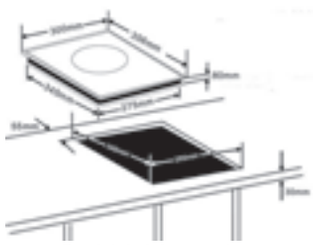
Table de cuisine à induktion
Induktionskochfeld
Induction Cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69371	313,30	500/3500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Niveles Temp. /T. levels	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69362	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	10 (500W – 800W – 1100W – 1500W – 1800W – 2100W – 2500W – 2800W – 3100W – 3500W)	-	34x44,5x12,5 cm	7,00 Kg
69371	220-240 V; 50/60 Hz	500-3500 W	1-10 (500W (1) – 800W (2) – 1100W (3) – 1500W (4) – 1800W (5) – 2100W (6) – 2500W (7) - 2800W (8) – 3100W (9) – 3500W (10))	10 (60C - 80C - 100C - 120C - 140C – 160C - 180C - 200C - 220C - 240C)	36x38x12,5 cm	6,80 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface





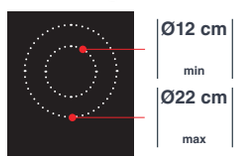
Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Placa de Inducción EXPERT

Table de cuisine à induktion
Induktionskochfeld
Induction Cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69032	262,00	2000	1

Superficie de calentamiento
Heating surface



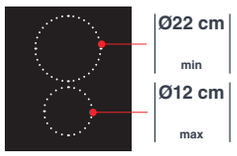
Placa de Inducción SLIM

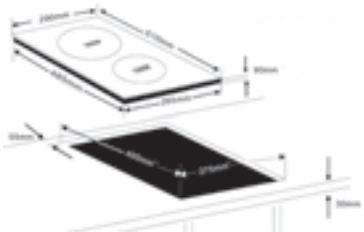
Table de cuisine à Induktion
Induktionskochfeld
Induction cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69332	148,60	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69032	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	6	0 - 180 min	31x36x7,5 cm	2,90 Kg
69332	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	8	0 - 180 min	30x37x4,5 cm	2,67 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface





Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Placa Inducción DUAL VERTICAL

Plaque Induction double
Induktionskochfeld doppelt
Double induction cooktop
Placa de indução dupla

Ref	€	W	U.Venta
69033	428,90	1800+1300	1

Superficie de calentamiento
Heating surface

Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Placa Inducción DUAL HORIZONTAL

Plaque Induction
Induktionskochfeld doppelt
Induction cooktop
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69333	253,50	2000+1500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69033	220-240 V; 50/60 Hz	1800 +1300 W	8	0 - 99 min	29x51x9 cm	4,50 Kg
69333	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W + 1500 W	7	0 - 180 min	60x34x7,5 cm	5,20 Kg

Placa cerámica: Ø26 cm
Ceramic plate: Ø26 cm

- **Cuerpo fabricado en 3 capas: acero inoxidable 18/10, aluminio, acero inoxidable 18%.**
- **La capa exterior, es de acero inoxidable con componentes ferríticos, lo que la convierte totalmente compatible con las cocinas de inducción.**
- **Los mango fabricado en acero Inoxidable 18/10 y recubierto con un protector térmico de silicona**

- Body manufactured in a 3-layered: 18/19 stainless steel, aluminium, 18% stainless steel.
- Exterior layer, of stainless steel with ferrite materials, making it completely compatible with induction cookers.
- The grip are made in 18/10 stainless steel and covered in a silicon heat protection.

TRImetal · DESIGNED ·

Inox

Placa Inducción Wok Profesional

Plaque à induction wok Professionnelle
Induktionskochplatte Wok Profesional
Induction cooktop wok Professional
Placa indução wok Profissional

Ref	€	U.Venta
69138	420,30	1

Wok Trimetal

Wok Trimetal
Wok, Trimetal
Trimetal wok
Wok Trimetal

Ref	€	Ø (cm)	L
53836	163,60	36	5,50

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp	Tiempo/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69138	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	60ºC - 240ºC	0 - 180 min	34x44,5x12,5 cm	7,50 Kg

Placas de **CALENTAMIENTO**

Inox 18/10

Platos y bandejas siempre calientes

Ensures dishes and trays are always warm

- **Una solución perfecta para profesionales de hostelería, buffet, eventos, catering, ferias…**
- **Ideal para mantener los alimentos calientes antes de servirlos en la mesa a una temperatura perfecta.**
- **Termostato regulable en temperatura.**
- **Tres contenedores de calentamiento GN 1/3 de 2,5 L con tapas transparentes de policarbonato, ideales para albergar una gran variedad de alimentos.**
- **Marco soporte de acero inoxidable (Ref.: 69445).**
- **Puede usarlo como placa de calentamiento para calentar platos y preparados, quitando el soporte y los contenedores (Ref.: 69445).**
- **NO cocinar sobre la misma placa. Asas aislantes de calor y patas antideslizantes.**

- Une solution parfaite pour les professionnels de l'hôtellerie, buffets, événements, traiteurs, salons, …
- Idéale pour garder au chaud d'aliments avant de les servir à table à une température parfaite.
- Thermostat réglable en température.
- Trois conteneurs de réchauffage GN 1/3 de 2,5 L avec couvercles transparents en polycarbonate, parfaits pour accueillir une grande variété d'aliments. Cadre support en acier inoxydable (Ref.: 69445).
- Peut être utilisé en tant que plaque pour réchauffer des plats et des préparations culinaires, en retirant le support et les conteneurs (Ref.: 69445).
- NE PAS cuisiner sur la même plaque. Poignées isolantes de la chaleur et pieds antidérapants.

- Die perfekte Lösung für Gastgewerbe, Büffets, Veranstaltungen, Catering, Messen …
- Ideal zum Warmhalten von Speisen, bevor sie bei perfekter Temperatur am Tisch serviert werden.
- Thermostat mit Temperaturregelung.
- Drei Heizbehälter GN 1/3 mit einem Volumen von 2,5 l und durchsichtigen Polycarbonat-Decke, ideal zum Aufbewahren vielfältiger. Lebensmittel Tragrahmen aus Edelstahl (Ref.: 69445).
- Kann bei Entfernen des Halters und der Behälter als Heizplatte zum Erwärmen von Speisen und Fertiggerichten verwendet werden (Ref.: 69445).
- NICHT direkt auf der Platte kochen. Isolierte Griffe und rutschfeste Füße.

- A perfect solution for hospitality, buffet, events, catering and trade show professionals…
- Ideal for keeping the food warm before serving them at a perfect temperature.
- Temperature-adjustable thermostat.
- Three GN 1/3 2.5 L heating containers with transparent polycarbonate lids, perfect for storing a wide variety of food. Stainless steel support frame (Ref.: 69445).
- It can be used as a heating plate to warm up food or prepared dishes if the support and the containers are taken off (Ref.: 69445).
- DO NOT cook on the same tray. Heat-isolating handles and non-slip feet.

- Uma solução perfeita para profissionais da hotelaria, buffets, eventos, catering, feiras…
- Ideal para manter quentes os alimentos, para os servir à mesa a uma temperatura perfeita.
- Termostáto de temperatura regulável.
- Três recipientes de aquecimento GN 1/3 de 2,5 litros, com tampas transparentes de policarbonato, ideiais para armazenar uma grande variedade de alimentos.
- Marco de suporte em aço inoxidável (Ref.: 69445).
- Pode utilizar-se como placa de aquecimento para aquecer pratos e preparados, retirando o suporte e os recipientes (Ref.: 69445).
- NÃO cozinhar na própria placa. Asas isoladoras do calor e patas antideslizantes.

Calentador BUFFET 3x GN 1/3

Chauffe
Warmer
Warmer
Aquecedor

Ref	€	W	U.Venta
69445	91,70	300	1

Placa calentamiento

Plaque pour Chauffante
Warmhalteplatte
Warming Plate
Placa aquecimiento

Ref	€	W	U.Venta
69045	86,80	300	1

Vitro

Placa calentamiento Vitrocerámica

Plaque vitrocéramique chaleur
Glaskeramikheizplatte
Hob heating plate
Placa aquecimiento vitrocerâmica

Ref	€	W	U.Venta
69145	192,10	230	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Contenedor/Container	Temp. máx./ Max. temp.	Placa/Plate	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69445	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	GN 1/3 - 2,5 L (3)	80ºC (max)	53x35,8 cm	65x38x15,4 cm	4,20 Kg
69045	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	-	80ºC (max)	53x35,5 cm	65x38x6,2 cm	2,60 Kg
69145	220-240 V; 50/60 Hz	230 W	-	60ºC - 105ºC (max)	55x36,5 cm	62x36,5x4,5 cm	4,10 Kg

CALENTADORES alimentos

· Mantiene caliente todo tipo de sopas, salsas, consomés y líquidos. Ideal para cantidades grandes.
· Maintenir au chaud tout type de soupes, sauces, consommés, liquides, etc.Idéal pour de grandes quantités.
· Warmhalten aller Arten von Suppen, Saucen, Konsommees, Flüssigkeiten, usw. Ideal für große Mengen.
· Keep all kinds of soups, sauces, consommés, liquids etc hot. Ideal for large amounts.
· Manter quente todo o tipo de sopas, molhos, consomés, líquidos, etc. Ideal para grandes quantidades.

Inox 18/10

Olla calentador sopa PROFESIONAL

Marmite Buffet chaud
Suppen-und Speisenwärmer
Soup kettle
Panela aquecedora de sopa

	Ref	€	U.Venta	
A	69267	269,30	1	Inox 18/10
B	69037	161,60	1	Hierro esmaltado
C	69038	227,80	1	Inox
D	69039	54,00	1	Repuesto (69037-69038)

Repuesto para las ref.: 69037-69038
Replacement for ref .: 69037-69038

Contenedor sopa Inox 18/10
18/10 St. Steel soup container

Capacidad: 10 L / Medidas: Ø24x25 cm
Capacity: 10 l / Sizes: Ø24x25 cm

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69267	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	30ºC - 90ºC	11,0 L	Ø33x32 cm	4,50 Kg
69037	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30ºC - 90ºC	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg
69038	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30ºC - 90ºC	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg

FUENTES de chocolate

Inox 18/10

Fuente de chocolate

Fontaine chocolat
Schokoladen Fontäne
Chocolate fountain
Fonte chocolate

	Ref	€	Tower	U.Venta
A	69318	55,80	18 cm	1
B	69319	94,90	38 cm	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Torre/Tower	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69318	220-240 V; 50/60 Hz	35 W	40 -50ºC	0,50 L (max)	18 cms (Height)	Ø16x30 cm	1,15 Kg
69319	220-240 V; 50/60 Hz	80 W	40 -50ºC	1,80 L (max)	38 cms (Height)	Ø23x54,5 cm	2,05 Kg

Robot cocina **CookingMe**

· Semiprofessional use ·

Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

- **Diseñado para hacerte el día a día más fácil en tu cocina.**
- **Realiza todas tus recetas de manera rápida y sin esfuerzo.**
- **Múltiples funciones: cocer, sofreír, picar, triturar, cocer al vapor, mezclar, batir, amasar, emulsionar y pesar, solo tienes que darle la orden.**
- **Panel de control de fácil manejo .**
- **Incluye accesorios para elaborar todo tipo de recetas.**

· Conçu pour vous faciliter la tâche dans votre cuisine quotidienne.
· Il réalise toutes les recettes de manière rapide et sans effort .
· Multiples fonctions : cuire, saisir, hacher, broyer, cuire à la vapeur, mélanger, mixer, pétrir, émulsionner et peser, vous n'avez qu'à lui donner l'ordre.
· Tableau de commande facile à manœuvrer.
· Il inclut les accessoires pour élaborer tout type de recettes.

· Macht das Leben in der Küche leichter.
· Alle Rezepte lassen sich schnell und einfach zubereiten.
· Multitalent mit vielen Funktionen: kochen, anbraten, zerkleinern, mahlen, dampfgaren, vermischen, mixen, kneten, emulgieren und wiegen auf Knopfdruck möglich.
· Übersichtliches Bedienfeld.
· Mit komplettem Zubehör.

· Designed to make everyday life easier in your kitchen.
· Makes all your recipes quickly and effortlessly.
· Multiple functions: cook, sauté, chop, shred, steam, mix, beat, knead, emulsify and weigh, you just have to give the order.
· Easy-to-use control panel.
· Includes accessories to make all kinds of recipes.

· Concebido para tornar mais fáceis as tarefas da cozinha.
· Elabora todas as tuas receitas de maneira rápida e sem esforço.
· Várias funções: cozer, refogar, picar, triturar, cozer a vapor, misturar, bater, amassar, emulsionar e pesar.
· Painel de controlo fácil de utilizar.
· Inclui acessórios para elaborar todo o tipo de receitas.

TODO EN UNO · ALL-IN-ONE

CookingMe

Ref	€	U.Venta	
69561E	812,40	1	**CookingMe + Recetario en ESPAÑOL** · Recipe book in SPANISH
69561F	812,40	1	**CookingMe + Recetario en FRANCÉS** · Recipe book in FRENCH
69561I	812,40	1	**CookingMe + Recetario en INGLES** · Recipe book in ENGLISH

Ref	Tensión/ Voltage	Potencia/Power	Velocidad Speed	Temp./Temp.	Capacidad capacity	Funciones/Memorias Functions/Memories	Báscula Scale	Dimensiones Sizes	Peso/Weight
69561E 69561F 69561I	220-240 V; 50/60 Hz	Motor:1000 W Calent./Heating:1000 W	60 - 10.000 r.p.m	37ºC - 120ºC	2,0 L	15 / 3	5 Kg (div.: 1 g)	39x30x33 cm	7,80 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Recetario

Cookbook
Kochbuch
Cookbook
Livro de receitas

Ref	€	U.Venta	
R69561N	29,70	1	Español
R69561P	29,70	1	Francés
R69561Q	29,70	1	Ingles

Jarra

Pitcher
Kanne
Picher
Jarra

Ref	€	L	U.Venta
R69561A	172,60	2,0	1

Tapa para jarra

Couvercle pour pitcher
Deckel für Kanne
Lid for picher
Tampa para jarra

Ref	€	U.Venta
R69561E	14,00	1

Vaso dosificador

Verre doseur
Dosierbecher
Measuring glass
Copo dosificador

Ref	€	ml	U.Venta
R69561W	2,40	100	1

Cestillo colador

Panier passoire vapeur
Dampfsieb
Steam strainer basket
Cesto coador

Ref	€	U.Venta
R69561C	16,80	1

Anilla fijación / bloqueo

Anneau de fixation / verrouillage
Dichtungsring / Arretierung
Fixing ring
Anilla de fixação / bloqueio

Ref	€	U.Venta
R69561Z	2,40	1

Cuchillas

Couteaux
Klinge
Blades
Lâminas

Ref	€	U.Venta
R69561B	33,60	1

Amasador

Accessoire à pétrir
Kneteinsatz
Kneader
Acessório para amassar

Ref	€	U.Venta
R69561V	27,80	1

Emulsionador

Fouet
Rühraufsatz (Schmetterlig)
Emulsifier
Batedor de borboleta

Ref	€	U.Venta
R69561T	4,60	1

NO apta para el lavavajillas
NOT dishwasher safe

Espátula

Spatule
Kelle
Spatula
Espátula

Ref	€	U.Venta
R69561S	6,90	1

Báscula

Balance
Waage
Scale
Balança

Ref	€	Kg	U.Venta
R69561F	30,30	5,0	1

NO INCLUIDA

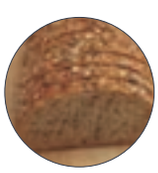
NOT INCLUDED

Vaporera

Ensemble vapeur
Dampfeinsätze
Steam
Conjunto de vapor

Ref	€	U.Venta
R69561D	80,70	1

Accesorios aptos para la limpieza en el lavavajillas
Accessoires adaptés au nettoyage au lave-vaisselle · Zubehör angepasst für in der Spülmaschine reinigen · Accessories suitable for cleaning in the dishwasher
Acessórios adaptado para a limpeza na máquina de lavar



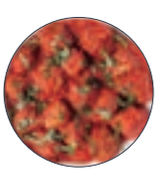
Pan y masas
Bread and pasta

Salsas
Sauces

Sopas
Soups

Verduras
Vegetables

Pescados
Fish



Carnes
Meatss

Bebidas
Drinks

Postres
Desserts

Olla programable **MyChef**

Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

· Herméticamente sellada para obtener una mejora del sabor sin perder nutrientes.
· Pantalla LCD, táctil y en dos idiomas (Castellano e inglés).
· Multifunción: 20 Funciones.
· Temporizador: Programable hasta 24 horas de antelación.

· Fermeture hermétique pour obtenir une meilleure saveur sans perdre les nutriments.
· Écran LCD, tactile et en deux langues (Espagnol et anglais.)
· Multifonction: 20 fonctions.
· Programmation : Programmable jusqu'à 24 heures à l'avance.

· Hermetisch abgedichtet für einen besseren Geschmack ohne Nährstoffverluste.
· LCD-Touch-Screen zweisprachig (Spanisch und Englisch).
· Multifunktion: 20 Funktionen.
· Zeituhr: Bis zu 24 Stunden im Voraus programmierbar.

· Hermetically sealed to give an improved flavour without losing nutrients.
· LCD touch screen in two languages (Spanish and English).
· Multifunction: 20 function.
· Timer: Programmable up to 24 hours in advance.

· Hermeticamente seladas, para conservar o sabor sem perder os nutrientes.
· Ecrã LCD, tátil e em dois idiomas (espanhol e inglês).
· Multifunção: 20 funções.
· Temporizador: Programável até 24 horas.

Potajes
Potages

Carnes
Meats

Pescados
Fish

Postres
Desserts

Yogur
Yoghurt

Mermeladas
Jam

Haz todo lo que te propongas
Faites tout Do everything you want to do

Incluye accesorios para yogur, cestillo freidora, vaso medidor, cuchara, espátulapinza y bandeja cocción al vapor

Includes accessories for yoghurt, fryer basket, measuring cup, spoon, spatula tong and steaming pan

Olla programable
Cocotte programmable
Programmierbarer kochtopf
Programmable cooker
Panela programável

Ref	€	W	L	U.Venta
69335	201,10	950	5,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69335	220-230 V; 50/60 Hz	950 W	35ºC -180ºC	5,0 L	30x26,5x26 cm	6,50 Kg

Arrocera **WHITE**

· Household use · new

- **Cubeta interna extraíble de 1,8 L con recubrimiento antiadherente 100% ECO y libre de PFOA.**
- **Cestillo de vapor removible para cocer verduras, patatas, pescado, etc.**
- **Incluye cuchara y vaso medidor.**
- **Tapa fabricada en vidrio con salida de vapor para evitar la cocción excesiva de los alimentos.**
- **Función de conservación del calor y protección contra la ebullición en seco.**
- **Luces indicadoras para cocinar y mantener caliente.**
- **100% estable gracias a sus pies antideslizantes.**
- **Muy fácil de limpiar.**

· Cuve interne extractible de 1,8 L avec revêtement antiadhésif 100% ECO et sans PFOA.
· Panier de vapeur amovible pour cuire des légumes, des pommes de terre, du poisson, etc.
· Inclut une cuillère et un verre doseur.
· Couvercle fabriqué en verre avec sortie de vapeur pour éviter la cuisson excessive des aliments.
· Fonction de conservation de la chaleur et protection contre l'ébullition à sec.
· Témoins lumineux pour cuire et maintenir au chaud.
· 100% stable grâce à ses pieds antidérapants.
· Très facile à nettoyer.

· 1,8 l fassender, herausnehmbarer Behälter mit Antihaftbeschichtung, 100 % ECO-kon form und frei von PFOA.
· Herausnehmbarer Einlegeboden zum Kochen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch usw.
· Mit Schöpflöffel und Messbecher.
· Deckel aus hitzebeständigem Glas. Dampfabzugsloch verhindert verkochen von Lebensmittel.
· Warmhaltefunktion und Schutz vor Wasserverdampfung.
· Leuchtanzeige für Koch- und Warmhaltemodus.
· 100 % standfest mit Antirutschfüßen.
· Sehr einfach zu reinigen.

· Removable 1.8L inner pot with 100% ECO PFOA free non-stick coating.
· Removable steam basket to cook vegetables, potatoes, fish, etc.
· Includes spoon and measuring cup.
· Lid made of glass with steam outlet to prevent overcooking.
· Warm function and boil-dry protection.
· Cook and Warm indicator lights.
· 100% stability thanks to its non-slip feet.
· Very easy to clean.

· Cuvete interna extraível de 1,8 litros, com revestimento antiaderente 100% ECO e sem PFOA.
· Cesta de vapor removível para cozer verduras, batatas, peixes, etc.
· Inclui colher e copo de medir.
· Tampa fabricada em vidro, com saída de vapor para evitar a cocção excessiva dos alimentos.
· Função de conservação do calor e proteção contra a ebulição em seco.
· Indicadores luminosos para cozinhar e manter quente.
· 100% estável, graças às suas patas antideslizantes.
· Muito fácil de limpar.

Preparara en muy poco tiempo y de forma perfecta un arroz o verduras al vapor
Prepares rice or steamed vegetables in very little time and in a perfect way

Incluye: Cuchara, vaso medidor y vaporera
Includes: Spoon, measuring cup and steam

Arrocera
Cuiseur à riz
Reiskocher
Rice cooker
Arrozeira/vaporeira

Ref	€	W	L	U.Venta
69233	48,30	700	1,80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capac.	Raciones/Servings	Medidor/Glass	Dimensiones Sizes	D. con vaporera Sizes with steam	Peso Weight
69233	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	1,80 L	10	150 g arroz (rice) 160 ml agua (water)	32x28,5x25,5 cm	32x28,5x30,5 cm	2,30 Kg

Yogurteras **MULTI & WHITE**

Incluyen RECETARIO
RECIPE BOOK included

· Elabora deliciosos yogures caseros del sabor y textura que te apetezca.
· Es muy sencillo de utilizar. Tiempo de preparación de 8 -14 h.
· Disfruta de yogures naturales y saludables generando menos residuos.
· Fácil de limpiar.

· Élaborez de délicieux yaourts maison avec le goût et la texture que vous préférez.
· Cet appareil est très facile à utiliser. Durée de préparation : 8 - 14 h.
· Savourez des yaourts naturels et sains tout en générant moins de déchets.
· Appareil facile à nettoyer.

· Zum Herstellen leckerer Joghurts mit Zutaten und Konsistenz nach Ihrem Geschmack.
· Einfache Bedienung mit nur einem Knopf. Dauer 8 -14 Std.
· Genießen Sie natürliche und gesunde Joghurts ohne viel Abfall zu produzieren.
· Einfach zu reinigen.

· Make delicious home-made yoghurt with the flavour and texture you want.
· Because it only has one button, it's easy to use. Preparation time 8 - 14 h.
· Enjoy healthier and more natural yoghurt while generating less waste.
· Easy to clean.

· Elabore deliciosos iogurtes caseiros, com o seu sabor e textura preferidos.
· Fácil de utilizar. Tempo de preparação máximo de 8 - 14 h.
· Desfruta de iogurtes naturais e saudáveis, gerando menos resíduos.
· Fácil de limpar.

Disfruta de yogures más sanos y naturales
Enjoy healthier and more natural yoghurt

7 tarros de cristal
7 glass jars

Filtro para yogur griego y queso fresco
Filer for greek yoghurt and fresh cheese

Yogurtera de vasos MULTI

Yaourtière à pots
Joghurt-Maker mit Glasbehältern
Yoghurt maker with jars
Iogurteira de frascos

Ref	€	W	U.Venta	
69245	42,20	20	1	
69244	10,10	-	7	**Set 7 tarros cristal** · Set 7 glass jar
R69245B	1,50	-	7	**Tarro de cristal** · Glass jar

Yogurtera WHITE

Yaourtière
Joghurt-Maker
Yoghurt maker
Iogurteira

Ref	€	W	U.Venta
69246	36,80	20	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temporizador/Timer	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69245	220-240 V; 50/60 Hz	20 W	1 -14 h	190 ml	Ø25x12 cm	1,80 Kg
69246	220-240 V; 50/60 Hz	20 W	-	1,0 L (Filtro · Filter) 1,6 L (Pequeño · Small) 1,8 L (Grande · Big)	18x16x24 cm	0,85 Kg

Máquinas de **HELADO**

· Household use ·

Inox 18/10 | CE | RoHS | DC M | ECO PFOA free | BPA free | Healthy Cooking

Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

Helados 100% naturales
100% natural ice creams

· **Una nueva forma de hacer helado cremoso y saludable.**
· **Puedes realizar infinidad de helados de; fresa, plátano, kiwi, mango, piña, melón, etc.**
· **Ideal para dietas especiales: sin leche, sin azúcar, sin gluten.**

· Une nouvelle façon de faire des glaces crémeuses et saines.
· Vous pouvez réaliser une infinité de glaces : à la fraise, à la banane, au kiwi, à la mangue, à l'ananas, à l'orange, au melon, etc.
· Idéale pour les régimes alimentaires spéciaux : sans lait, sans sucre, sans gluten.

· Eine neue Art cremiges und gesundes Eis herzustellen.
· Sie können unzählige Eissorten herstellen: Erdbeere, Banane, Kiwi, Mango, Ananas, Orange,Melone usw.
· Ideal für besondere Ernährungsweisen: ohne Milch, ohne Zucker, glutenfrei.

· A new way to make creamy and healthy ice cream.
· You can make a wide variety of ice creams; strawberry, banana, kiwi, mango, pineapple, orange,melon, etc.
· Ideal for special diets: milk-free, sugar-free, gluten-free.

· Uma nova maneira de elaborar um gelado cremoso e saudável.
· Podes preparar uma grande variedade de gelados de morango, banana, kiwi, mango, ananás, laranja, melão, etc.
· Ideal para dietas especiais: sem leite, sem açúcar, sem glúten.

Máquina de helado MyCream
Machine de crème glacée
Eis Maschine
Ice cream machine
Máquina degelado

Ref	€	W	L	U.Venta
69315	435,10	150	1,40	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Tiempo/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69315	220-240 V / 50 Hz	150 W	-18ºC / -35ºC	1,40 L	60 min.	38x29x31 cm	10,30 Kg

Batidora **BATIDOS / CÓCTELES**

· Professional use ·

Interruptor velocidad
Speed switch

Ideal para elaborar batidos y cócteles
Ideal for making smoothies and cocktails

Soportes enganche vaso batidor
Beater cup attachment brackets

DC M

Batidora
Batteur
Mixer
Blender
Batedeira

Ref	€	U.Venta
69111	262,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69111	220-240 V / 50-60 Hz	400 W	10.000 - 15.000 r.p.m.	0,60 L	21x15x51 cm	6,20 Kg

Batidoras · Amasadoras con **BOL**

Inox

· Professional use ·

· Batir, mezclar y amasar productos para la preparación de alimentos.
· Velocidad regulable, doble movimiento de giro, rotativo y orbital.
· Brazo basculante para acoplar los distintos accesorios.

· Battre, mélanger et pétrir des produits pour la préparation d'aliments.
· Vitesse réglable, double mouvement de rotation, rotatif et orbital.
· Bras pivotant pour fixer aisément les différents accessoires.

· Schlagen, Mischen und Kneten von Produkten zur Zubereitung von Nahrungsmitteln.
· Regelbare Geschwindigkeit, doppelte Drehbewegung, rotatorisch und orbital.
· Schwenkarm um die verschiedenen Zubehörteile einzustecken.

· Beat, mix and knead products to food preparation.
· Adjustable speed, double twisting, rotating and orbital motion.
· Swing arm for connection of different accessories.

· Bater, misturar e amassar produtos para a preparação de alimentos.
· Velocidade regulável, duplo movimento rotativo e orbital.
· Braço basculante para acoplar os diferentes acessórios.

DC

Batidora amasadora PROFESIONAL

Batteur prètrisseur
Mix- und knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amassadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69084	819,10	300	5,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Velocidad/Speed	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69084	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	3	130 - 850 r.p.m.	5,0 L	23x14,5x41 cm	19 Kg

· Household use ·

· Regulador de velocidad para 6 velocidades y función PULSE (Turbo).
· Amasado con movimientos planetarios. Doble movimiento de giro, rotatorio y orbital.
· Brazo basculante de 35° para acoplar los distintos accesorios.
· Tapa transparente anti-salpicaduras con ventana para añadir ingredientes durante el uso.

· Régulateur de vitesse pour 6 vitesses et fonction PULSE (Turbo).
· Pétrissage avec des mouvements planétaires. Double mouvement de rotation, rotatoire et orbital.
· Bras pivotant de 35° pour fixer aisément les différents accessoires.
· Couvercle transparent anti-éclaboussures avec fenêtre pour ajouter les ingrédients pendant l'utilisation.

· Geschwindigkeitsregler für 6 Stufen und PULSE (Turbo).
· Planeten-Rührsystem. Doppelte Dreh-, Rotations- und Planetarbewegung.
· Im 35° Winkel schwenkbarer Arm, um die verschiedenen Accessoires einzustecken.
· Durchsichtiger Deckel gegen Spritzer mit Fenster zur Zugabe von Zutaten.

· Speed regulator with 6 speeds and a PULSE (Turbo) function.
· Mixer with planetary motion. Twin twisting, rotational and orbital movement.
· 35° swing arm for connection of different accessories.
· Transparent anti-splatter lid with opening for adding ingredients during use.

· Regulador de velocidade com 6 velocidades e função PULSE (Turbo).
· Movimento de amassar planetário. Duplo movimento de rotação e orbital.
· Braço basculante de 35° para acoplar os diferentes acessórios.
· Tampa transparente, anti-salpicaduras, com janela para acrescentar ingredientes durante a utilização.

1,2 Kg de cap. para el amasado
1,2 kg mixer capacity

AC

Batidora amasadora GOURMET

Batteur prètrisseur
Mix- und knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amassadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69388	200,40	600	4,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Velocidad/Speed	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69388	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	6	60 - 180 r.p.m.	4,0 L	35x22x30 cm	4,40 Kg

- **Amasado con movimientos planetarios. Doble movimiento de giro, rotatorio y orbital.**
- **Mecanismo de engranajes metálicos.**
- **Brazo basculante de 35º para acoplar los distintos accesorios.**
- **Bol de acero inoxidable 18/10 de 5 L (69583) / 6 L (69683) de capacidad.**
- **Tapa transparente anti-salpicaduras con ventana para añadir ingredientes durante el uso.**
- **3 accesorios para batir, mezclar y amasar.**
- **Recubrimiento antiadherente de los accesorios mezclador y amasador para evitar que los alimentos se peguen.**
- **Ventosas de sujeción para una perfecta estabilidad**
- **Accesorios no incluidos (jarra y picadora) compatibles para conseguir un robot multifuncional.**

- Pétrissage avec des mouvements planétaires. Double mouvement de rotation, rotatoire et orbital.
- Mécanisme d'engrenages métalliques.
- Bras pivotant de 35° pour fixer aisément les différents accessoires.
- Bol en acier inoxydable 18/10 d'une capacité de 5 L (69583) / 6 L (69683).
- Couvercle transparent anti-éclaboussures avec fenêtre pour ajouter les ingrédients pendant l'utilisation
- 3 accessoires pour battre, mixer et pétrir.
- Revêtement antiadhésif de l'accessoire pour mélanger et pétrir afin d'éviter que les aliments collent.
- Ventouses de fixation pour une bonne stabilité.
- Accessoires non inclus (bol et hachoir) compatibles pour obtenir un robot multifonctions.

- Mixer with planetary motion. Twin twisting, rotational and orbital movement.
- Mechanism of metal gears.
- 35° swing arm for connection of different accessories
- 18/10 stainless steel bowl with 5 L (69583) / 6 L (69683) capacity.
- Transparent anti-splatter lid with opening for adding ingredients during use.
- 3 accessories for whisking, mixing and kneading.
- Non-stick coating on the mixer and kneading accessories to prevent food from sticking.
- Suction pads for good stability.
- Non included accessories (jug and mincer) can be added to create a multifunctional kitchen robot.

Batidora amasadora DELICY

Batteur pétrisseur
Mix- und Knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amasadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69583	336,20	1000	5,0	1

Batidora amasadora COMPLET

Batteur pétrisseur
Mix- und Knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amasadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69683	362,00	1500	6,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia Power	Velocidades Speeds	Veloc. Amasadora Kneading speed	Velocidad jarra Jug speed	Veloc. picadora Mincer speed	Capacidad Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69583	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	5	128 - 540 r.p.m.	3.200 - 13.500 r.p.m.	41 -172 r.p.m.	5,0 L	32,5x25x36,5 cm	6,35Kg
69683	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	6	117 - 606 r.p.m.	2.600 - 13.500 r.p.m.	37 - 195 r.p.m.	6,0 L	40x25,5x33,5 cm	7,00 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Accesorio Jarra

Accessoire cruche
Krugzubehör
Jug Accessory
Acessório de jarro

	Ref	€	L	U.Venta	
A	69584	25,80	1,5	1	Para la batidora amasadora DELICY
B	69684	25,80	1,5	1	Para la batidora amasadora COMPLET

Accesorio Picadora/Embutidora/Kibbe

Accessoire Hachoir / Stuffer / Kibbe
Fleischwolf / Wurstfüller / Kibbe Zubehör
Chopper / Stuffer / Kibbe accessory
Acessório Picador / Stuffer / Kibbe

Ref	€	L	U.Venta
69685	54,60	1,5	1

3 in 1

Multifuncional: 3 máquinas en una

Multifunctional: 3 machines in one

Batidora - amasadora
Mixer-kneader
+ **Picadora · Embutidos · Kibbe**
Chopper · Sausages · Kibbe
+ **Jarra batidora (1,5L)**
Blender jug

· Household use ·

Inox

- **Regulador de velocidad para 5 velocidades y función PULSE (Turbo).**
- **Amasado con doble movimiento de giro, rotatorio y orbital.**
- **Brazo basculante de 40º para acoplar los distintos accesorios.**
- **Sistema de bloqueo de seguridad y protección.**
- **Bol de acero inoxidable 18/10 de 3,5L de capacidad.**
- **Tapa transparente anti-salpicaduras extraíble.**
- **Botón de expulsión para soltar las varillas fácilmente.**
- **Incluye dos juegos de varillas para batir y amasar de acero inoxidable 18/10.**
- **Pies de gomas de sujeción para una perfecta estabilidad.**
- **Soporte de almacenamiento del cable de alimentación.**

- Speed regulator with 5 speeds and a PULSE (Turbo) function.
- Mixer with twin twisting, rotational and orbital movement.
- 40° swing arm for connection of different accessories.
- Blocking system for safety and protection.
- 18/10 Stainless steel bowl with 3,5-litre capacity.
- Removable non-spatter transparent lid.
- Remove button to easily release the blades.
- Includes two sets of accesories for blending and kneading in 18/10 Stainless steel.
- Rubber fastener feet for perfect stability.
- Power cable storage support.

2 in 1

Dos electrodomésticos en uno
Two appliances in one

Con dos pasos consigue una batidora de varillas
With two steps you get a whisk

Tapa transparente anti-salpicaduras extraíble
Removable non-spatter transparent lid

Bol giratorio
Rotating bowl

Incluye dos juegos de varillas para batir y amasar
Includes two sets of bars to beat and knead

Batidora amasadora MULTI

Batteur pétrisseur
Mix- und Knetmaschine
Mixer-kneader
Batedeira amasadora

Ref	€	W	L	U.Venta
69483	107,60	400	3,50	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Velocidad/Speed	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69483	220-240 V; 50/60 Hz	400 W	5 + TURBO	1.200 r.p.m.	3,50 L	33,5x22x34 cm	2,45 Kg

Batidor de varillas **HOME**

- **Ideal para batir, mezclar y amasar fácilmente todo tipo de preparaciones reposteras de manera fácil y eficiente.**
- **Dispone de 5 velocidades y función TURBO para regular la velocidad.**
- **Potente, silencioso y ligero para una mayor comodidad durante el uso.**
- **Empuñadura ergonómica, permite realizar la mezcla de manera segura y firme.**
- **Incluye 2 varillas batidoras y 2 varillas amasadoras.**
- **Extrae las varillas fácilmente con el botón de expulsión.**

- Idéal pour battre, mélanger et pétrir facilement tout type de préparations pâtissières de façon facile et efficace.
- Dispose de 5 vitesses et d'une fonction TURBO pour régler la vitesse à tout moment.
- Puissant, silencieux et léger pour une plus grande praticité d'utilisation.
- Manche ergonomique, qui permet de réaliser le mélange de façon sûre et nette.
- Inclut 2 fouets pour battre et 2 fouets pour pétrir.
- Extraction des fouets facile avec le bouton d'expulsion.

- It's perfect for whipping, mixing and kneading all kinds of confectionery preparations quickly and easily.
- It has 5 speeds and a TURBO function for adjusting the speed at all times.
- It's powerful, quiet and lightweight for greater comfort during use.
- The ergonomic handle lets you do the mixture safely and firmly.
- Two whisks and two kneading paddles included.
- Remove the accessories easily with the eject button.

Batidora de varillas HOME

Batteur à main
Handmixer
Hand mixer
Batedor de mão

Incluye dos juegos de varillas para batir y amasar
Includes two sets of bars to beat and knead

Ref	€	W	U.Venta
69384	43,80	300	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69384	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	5 + TURBO	1000 g	18x8x14 cm	1,20 Kg

Batidoras **BRISK**

Inox 18/10

- **Fabricado en materiales altamente resistentes y de máxima calidad.**
- **El mango ergonómico ofrece mayor seguridad y control de la batidora.**
- **Indicado para trabajar en ollas de hasta 10 litros de capacidad.**
- **Los brazos trituradores, batidores y cuchillas, fabricados en acero inoxidable.**
- **Colocación y desmontaje sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.**
- **Prepara purés, cremas y todo tipo de salsas.**

· Fabriqué avec des matériaux hautement résistants et d'une qualité maximale.
· Le manche ergonomique offre une sécurité et un contrôle accrus du mixeur.
· Indiqué pour travailler dans des marmites de jusqu'à 10 litres de contenance.
· Accessoires pour hacher, mixer, couper, fabriqués en acier inoxydable.
· Installation et démontage simple et instantané, sans utilisation d'outils supplémentaires.
· Permet de préparer des purées, des crèmes et tout type de sauces.

· Aus strapazierfähigen und hochwertigen Materialien hergestellt.
· Ergonomischer Griff für sicheren Halt und Handhabung des Mixers.
· Eignet sich zur Arbeit mit bis zu 10 Liter großen Töpfen.
· Häcksler, Pürierstab und Messer aus Edelstahl.
· Aufsätze lassen sich einfach und schnell ohne Einsatz von Werkzeugen einsetzen und entfernen.
· Zur Bereitung von Pürees, Cremes und alle möglichen Saucen.

· Made from highly resistant materials of the highest quality.
· The ergonomic handle provides greater safety and control of the blender.
· Suitable for working in pots up to 10 litres.
· The shredders, beaters and blades are made of stainless steel.
· Fitting and removing is simple and instant, without using tools.
· Prepare soups, purées and all kinds of sauces.

· Fabricada com materiais altamente resistentes e da máxima qualidade.
· O mango ergonómico oferece maior segurança e controlo da batedeira.
· Indicado para panelas de até 10 litros de capacidade.
· Braço triturador, batedor e lâminas de aço inoxidável.
· Colocação e desmontagem fácil e instantânea, sem necessidade de utilizar ferramentas.
· Prepara purés, cremes e todo o tipo de milhos.

Rápida · Eficiente · Robusta

Fast · Efficient · Robust

Regulador de velocidad variable
Régulateur de vitesse variable
Variable speed controller

Botón de uso continuo
Bouton d'utilisation continue
Continuous use button

Brazo de fácil desmontaje en acero inoxidable
Bras en acier inoxydable facilement démontable
Easy to remove arm made of stainless steel

Cuchilla de gran calidad para un óptimo trabajo
Lame de grande qualité pour un travail optimal
High-quality blade for optimum work

Serie 220

Batidora para uso discontinuo · Mixeur pour une utilisation discontinue · Mixer für diskontinuierliche Verwendung · Blender for discontinuous use
Batedeira para uso descontínuo

Velocidad Fija · Fixed Speed

AC

Batidor Profesional Velocidad Fija

Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer,Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

Ref	€	W	U.Venta
69722	218,70	220	1

Velocidad Variable · Variable Speed

AC

Batidor Profesional Velocidad Variable

Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

Ref	€	W	U.Venta
69723	233,80	220	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Peso/Weight
69722	220-240 V; 50/60 Hz	220 W	20.000 r.p.m	10 L	16 cm	1,50 Kg
69723	220-240 V; 50/60 Hz	220 W	4.000 - 20.000 r.p.m	10 L	16 cm	1,50 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Brazo triturador

Pied mixeur
Rohr
Shaft tube
Pé triturador

Ref	€	L (cm)	U.Venta
69816	111,20	16	1

Brazo batidor

Fouet mélangeur
Rührbesen
Whisk
Pé amassadora

Ref	€	L (cm)	U.Venta
69815	155,40	18,5	1

Para serie 220 · For 220 series

Set llaves desmontaje cuchillas

Outil demontage lâme set
Schüsselsatz zum Wechseln der Messer
Blade disassembly tool set
Set ferrament desmontagem lâmina

Ref	€	U.Venta
R69722J	10,30	1

· **Incluye tacos y tornillos para su instalación.**
· Includes studs and screws for installation.

Ⓑ

Inox 18/10

Soporte batidora BRISK

Support mélangeur
Aufhängeleiste für Mixer
Blender stand
Suporte para batedeira

	Ref	€	L (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta	
Ⓐ	69801	8,30	7	5,5	5,0	1	Individual
Ⓑ	69803	15,60	28	5,5	5,0	1	Triple

Serie 350

Batidora para uso continuo · Mixeur pour une utilisation continue · Mixer für kontinuierlichen Gebrauch · Blender for continuous use
Batedeira para uso contínuo

Velocidad Fija · Fixed Speed

AC

Batidor Profesional Velocidad Fija

Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer,Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69761	285,70	20	1
B	69762	297,70	25	1
C	69763	309,60	30	1
D	69764	327,50	40	1
E	69765	351,20	50	1

Velocidad Variable · Variable Speed

AC

Batidor Profesional Velocidad Variable

Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69771	301,30	20	1
B	69772	313,20	25	1
C	69773	325,10	30	1
D	69774	342,80	40	1
E	69775	366,60	50	1

	Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Composición./Comp.	Peso/Weight
Velocidad Fija · Fixed Speed	69761	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	15 L	20 cm	69735: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	2,95 Kg
	69762	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	20 L	25 cm	69735: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,00 Kg
	69763	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	30 L	30 cm	69735: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	3,80 Kg
	69764	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	80 L	40 cm	69735: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,00 Kg
	69765	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	16.000 r.p.m	120 L	50 cm	69735: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,20 Kg
Velocidad Variable · Variable Speed	69771	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	15 L	20 cm	69736: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	2,95 Kg
	69772	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	20 L	25 cm	69736: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,00 Kg
	69773	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	30 L	30 cm	69736: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	3,80 Kg
	69774	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	80 L	40 cm	69736: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,00 Kg
	69775	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	4.000 - 16.000 r.p.m	120 L	50 cm	69736: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,20 Kg

Serie 500

Batidora para uso continuo e intensivo · Mixeur pour une utilisation continue et intensive · Mixer für kontinuierlichen und intensiven Gebrauch
Blender for continuous and intensive use · Batedeira para uso contínuo e intensivo

Velocidad Fija · Fixed Speed

AC

Batidor Profesional Velocidad Fija

Mixer Professionnelle Vitesse Fixe
Profi- mixer,Festdrehzahl
Professional immersion blender fixed speed
Batedeira Profissional Velocidade Fixa

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69781	302,00	20	1
B	69782	313,90	25	1
C	69783	325,80	30	1
D	69784	343,60	40	1
E	69785	367,30	50	1

Velocidad Variable · Variable Speed

AC

Batidor Profesional Velocidad Variable

Mixer Professionnelle vitesse variable
Profi- mixer, variable Geschwindigkeit
Professional immersion blender variable speed
Batedeira Profissional Velocidade variável

	Ref	€	Brazo (cm)	U.Venta
A	69791	315,70	20	1
B	69792	327,60	25	1
C	69793	339,40	30	1
D	69794	357,20	40	1
E	69795	381,00	50	1

	Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	L.Brazo/Arm length	Composición./Comp.	Peso/Weight
Velocidad Fija · Fixed Speed	69781	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	30 L	20 cm	69750: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	3,55 Kg
	69782	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	40 L	25 cm	69750: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,60 Kg
	69783	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	60 L	30 cm	69750: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	4,40 Kg
	69784	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	100 L	40 cm	69750: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,60 Kg
	69785	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	16.000 r.p.m	140 L	50 cm	69750: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,80 Kg
Velocidad Variable · Variable Speed	69791	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	30 L	20 cm	69751: Motor/Motor 69820: Brazo/Arm	3,55 Kg
	69792	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	40 L	25 cm	69751: Motor/Motor 69825: Brazo/Arm	3,60 Kg
	69793	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	60 L	30 cm	69751: Motor/Motor 69830: Brazo/Arm	4,40 Kg
	69794	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	100 L	40 cm	69751: Motor/Motor 69840: Brazo/Arm	4,60 Kg
	69795	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	4.000 - 16.000 r.p.m	140 L	50 cm	69751: Motor/Motor 69850: Brazo/Arm	4,80 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Serie 350

Motor batidor Profesional SERIE 350

Moteur mixer Professionnelle SÉRIE 350
Professioneller Mixer Motor, SERIE 350
Professional immersion blender motor, SERIE 350
Motor batedeira Profissional SÉRIE 350

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69735	161,10	350	1	**Velocidad Fija** · Fixed Speed
B	69736	176,40	350	1	**Velocidad Variable** · Variable Speed

Serie 500

Motor batidor Profesional SERIE 500

Moteur mixer Professionnelle SÉRIE 500
Professioneller Mixer Motor, SERIE 500
Professional immersion blender motor SERIE 500
Motor batedeira Profissional SÉRIE 500

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69750	177,10	500	1	**Velocidad Fija** · Fixed Speed
B	69751	190,80	500	1	**Velocidad Variable** · Variable Speed

Brazo triturador

Pied mixeur
Rohr
Shaft tube
Pé triturador

	Ref	€	L (cm)	A (cm)	U.Venta
A	69820	124,90	20	12,5	1
B	69825	136,80	25	15,8	1
C	69830	148,60	30	19,2	1
D	69840	166,40	40	25,8	1
E	69850	190,20	50	32,5	1
F	69824	172,40	25	-	1

Para serie 350 / 500 · For 350/500 series

Set llaves desmontaje cuchillas

Outil demontage lâme set
Schüsselsatz zum Wechseln der Messer
Blade disassembly tool set
Set ferrament desmontagem lâmina

Ref	€	U.Venta
R69735J	10,30	1

· **Incluye tacos y tornillos para su instalación.**
· Includes studs and screws for installation.

Inox 18/10

Soporte batidora BRISK

Support mélangeur
Aufhängeleiste für Mixer
Blender stand
Suporte para batedeira

	Ref	€	L (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta	
A	69801	8,30	7	5,5	5,0	1	Individual
B	69803	15,60	28	5,5	5,0	1	Triple

Batidora **BAMIX**

· Professional use ·

Inox 18/10 | DC | CE | RoHS | Dishwasher | BPA free | bamix

- **Permite montar, batir, mezclar, triturar y picar todo tipo de frutas y verduras, así como picar hielo, gracias a sus 4 cuchillas.**
- **Batidora de precisión y alta calidad.**
- **Permite trabajar con ella largo tiempo sin que se caliente.**
- **Mango diseñado para adaptarse a la mano.**
- **2 posiciones: I : Se utiliza con cantidades pequeñas, para preparados ligeros y esponjosos.**
  II: Se usa para cantidades más grandes e ingredientes viscosos y consistentes.

- Permet de monter, battre, mélanger, triturer et émincer tout type de fruits et légumes, ainsi que de piler la glace, grâce à ses 4 lames.
- Mélangeur de précision de haute qualité.
- Vous permet de travailler avec lui pendant longtemps sans qu'il chauffe.
- Poignée conçue pour s'adapter à la main.
- 2 postes : I : Utilisé en petites quantités, pour des préparations légères et moelleuses.
  II : Utilisé pour de plus grandes quantités et des ingrédients visqueux et consistants.

- It enables assembly, beating, mixing, crushing, and chopping of all type of fruits, vegetables, and ice, thanks to its 4 blades.
- High quality precision mixer.
- Allows you to work with it for a long time without it getting hot.
- Handle designed to fit the hand.
- 2 positions: I: Used with small amounts, for light and fluffy preparations.
  II: Used for larger quantities and viscous and consistent ingredients.

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Cuchillas exclusivas de alto rendimiento

Exclusive high performance blades

Batidora BAMIX

Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

Ref	€	cuchillas	U.Venta
61672	307,00	4	1
61673	479,50	4	1

Grupo pulverizador

Broyeur
Mahleinheit
Pulverizing unit
Conjunto pulverizador

Ref	€	ml	U.Venta
61674	43,90	250	1

Grupo cortador 5 cuchillas

Combiné râpeur
Schneide-/Zubereitungseinheit
Cutting/preparing unit
Conjunto cortador 5 lâminas

Ref	€	ml	U.Venta
61675	180,40	500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Inmersión/Inmersion	Altura/Height
61672	220-240 V / 50-60 Hz	200 W	14.000 - 18.000 r.p.m.	25 cm	39,5 cm
61673	220-240 V / 50-60 Hz	350 W	18.000 - 22.000 r.p.m.	35 cm	49,5 cm

Colección **Titan Pro**

· Household use · new

- **Ideal para batir, mezclar y amasar fácilmente todo tipo de preparaciones reposteras de manera fácil y eficiente.**
- **Dispone de 5 velocidades y función TURBO para regular la velocidad.**
- **Potente, silencioso y ligero para una mayor comodidad durante el uso.**
- **Display incorporado; indica la velocidad seleccionada y el tiempo de uso.**
- **Empuñadura ergonómica, permite realizar la mezcla de manera segura y firme.**
- **Incluye 2 varillas batidoras y 2 varillas amasadoras.**
- **Extrae las varillas fácilmente con el botón de expulsión.**

· Idéal pour battre, mélanger et pétrir facilement tout type de préparations pâtissières de façon facile et efficace.
· Dispose de 5 vitesses et d'une fonction TURBO pour régler la vitesse à tout moment.
· Puissant, silencieux et léger pour une plus grande praticité d'utilisation.
· Affichage intégré : indique la vitesse sélectionnée et la durée d'utilisation.
· Manche ergonomique, qui permet de réaliser le mélange de façon sûre et nette.
· Inclut 2 fouets pour battre et 2 fouets pour pétrir.
· Extraction des fouets facile avec le bouton d'expulsion.

· Ideal zum Rühren, Mixen und Kneten geeignet. Verarbeitet mühelos und schnell alle möglichen Zutaten für Backwaren.
· Regelbare Geschwindigkeit mit 5 Stufen und Turbo-Funktion.
· Stark, leise und leicht für möglichst komfortablen Gebrauch.
· Display für Geschwindigkeit und Betriebszeit.
· Ergonomischer Griff bietet sicheren Halt und erleichtert die Arbeit.
· Mit 2 Schneebesen und 2 Knethaken.
· Einfacher Wechsel des Zubehörs per Knopfdruck.

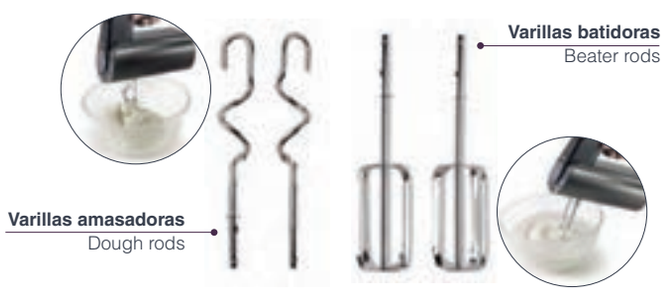
· It's perfect for whipping, mixing and kneading all kinds of confectionery preparations quickly and easily.
· It has 5 speeds and a TURBO function for adjusting the speed at all times.
· It's powerful, quiet and lightweight for greater comfort during use.
· The built-in display shows the selected speed and usage time.
· The ergonomic handle lets you do the mixture safely and firmly.
· Two whisks and two kneading paddles included.
· Remove the accessories easily with the eject button.

· Ideal para bater, misturar e amassar de maneira fácil e eficiente todo o tipo de elaborações de pastelaria.
· Com 5 velocidades e função TURBO para regular a velocidade em cada momento.
· Potente, silenciosa e ligeira, para maior comodidade de utilização.
· O visor incorporado indica a velocidade selecionada e o tempo de uso.
· Pega ergonómica para realizar a mistura de maneira segura e firme.
· Inclui 2 varas de bater e 2 varas de amassar.
· Botão de expulsão para extrair facilmente as varetas.

Batidora de varillas TitanPro

Batteur à main
Handmixer
Hand mixer
Batedor de mão

Ref	€	W	U.Venta
69374	49,20	350	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69374	220-240 V; 50/60 Hz	350 W	5 + TURBO	1000 g	14,5x8,5x19 cm	1,25 Kg

- **Velocidad variable: Dispone de un regulador de velocidad (1 - 5 velocidades) de fácil manejo para ajustar la velocidad y obtener la textura deseada.**
- **Función TURBO: máxima potencia para resultados rápidos, homogéneos e inmejorables.**
- **4 cuchillas de acero inoxidable de máxima calidad: dos rectas y dos curvas para un rendimiento óptimo y profesional.**
- **Cierre bayoneta: fijación ultra rápida y sencilla; bloquea y desbloquea el pie con un solo giro garantizando una fijación 100% segura.**
- **Fácil limpieza: Vaso apto para el lavavajillas.**
- **Compacto y ergonómico: mango antideslizante.**

· Vitesse variable : Dispose d'un régulateur de vitesse (1 - 5 vitesses) facile à utiliser pour régler la vitesse et obtenir la texture souhaitée.
· Fonction TURBO : puissance maximale pour des résultats rapides, homogènes et uniques.
· 4 lames en acier inoxydable de la plus grande qualité : deux droites et deux courbées pour un rendement optimal et professionnel.
· Fermeture à baïonnette : fixation ultra rapide et simple; bloque et débloque le pied d'une seule rotation et garantit une fixation 100% sûre.
· Facile à nettoyer : le bol passe au lave-vaisselle.
· Compact et ergonomique : manche antidérapant.

· Stufenverstellbar: Benutzerfreundlicher Geschwindigkeitsregler zum Einstellen der
· Stufen (1–5) und zum Erhalt der gewünschten Konsistenz.
· Turbo-Funktion: Maximale Leistung für schnelle, gleichmäßige und optimale Ergebnisse
· Zwei gerade und zwei gekrümmte Edelstahlklingen höchster Qualität sorgen für optimale und professionelle Ergebnisse.
· Bajonettverschluss: Ultraschnell und benutzerfreundlich, Sockel mit einer Drehung aufsetzen und abnehmen, 100 % sicher.
· Einfach zu reinigen: Behälter ist spülmaschinengeeignet.
· Kompakt und ergonomisch: Rutschfester Griff

· Variable speed: It has an easy to use speed regulator (1 - 5 speeds) for adjusting the speed to get the texture you want.
· TURBO function: Maximum power for fast, homogeneous and unbeatable results.
· Four top quality stainless steel blades: Two straight and two curved blades for optimum professional performance.
· Bayonet latch: The ultra-fast and easy attachment locks and unlocks the blending arm with a simple twist and guarantees a 100% secure hold.
· Easy to clean: The pitcher is dishwasher safe.
· Compact and ergonomic: Non-slip handle.

· Velocidade variável: Dispõe de um regulador de velocidade (1 - 5 velocidades) fácil de utilizar, para ajustar a velocidade e obter a textura desejada.
· Função TURBO: máxima potência para resultados rápidos, homogéneos e perfeitos.
· 4 lâminas de aço inoxidável de qualidade superior: duas retas e duas curvas, para um rendimento ótimo e profissional.
· Acoplamento de baioneta: Fixação ultra-rápida e fácil; a pata bloqueia-se e desbloqueia-se com um só giro, garantindo uma fixação 100% segura.
· Fácil de limpar: Copo apto para máquinas de lavar louça.
· Compacta e ergonómica: mango antideslizante.

Resultados más finos y uniformes
Finer and more even blending

Regulador de velocidad
Speed regulator

TURBO Máxima potencia
Maximum power

Fácil montaje / desmontaje
Easy assembly / disassembly

Cuchillas afiladas
Sharp blades

Antisalpicaduras
Anti-splash housing

Accesorios
Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Batidora TitanPro
Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

	Ref	€	W	U.Venta
A	61668	43,50	600	1
B	61669	55,50	600	1

Picadora incluida · Mincer included

Picadora
Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61668C	16,00	500	1

Incluida en la Ref.: 61669 · Included in Ref .: 61683

Batidor varillas
Fouet multibrins
Schneebesen
Wire whisk
Batedeira varetas

Ref	€	L (cm)	U.Venta
R61668D	8,00	23,5	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Vaso/Glass	Picadora/Mincer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61668	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	15.000 r.p.m.	600 ml	-	8,5 x6,28x39,7 cm	0,845 Kg
61669	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	15.000 r.p.m.	600 ml	500 ml	8,5 x6,28x39,7 cm	1,085 Kg

Batidora **PREMIUM**

· Household use · new

- **PressSystem: Ejerza más o menos presión sobre el botón de regulador de velocidad para aumentar o disminuir la velocidad y obtener la textura deseada. Pulsando el botón hasta el fondo el batidor funcionara a máxima velocidad.**
- **El nivel de velocidad se verá reflejado en el encendido de los indicadores LED.**
- **4 cuchillas de acero inoxidable de máxima calidad: dos rectas y dos curvas para un rendimiento óptimo y profesional.**
- **Cierre bayoneta: fijación ultra rápida y sencilla; bloquea y desbloquea el pie con un solo giro garantizando una fijación 100% segura.**
- **Fácil limpieza: Vaso apto para el lavavajillas.**
- **Compacto y ergonómico: mango antideslizante.**

· PressSystem: Exercez une pression plus ou moins importante sur le bouton de régulation de vitesse pour augmenter ou réduire la vitesse et obtenir la texture souhaitée. En appuyant à fond sur le bouton, le mixeur fonctionnera à la vitesse maximale.
· Le niveau de vitesse se reflètera sur l'allumage des indicateurs lumineux.
· 4 lames en acier inoxydable de la plus grande qualité : deux droites et deux courbées pour un rendement optimal et professionnel.
· Fermeture à baïonnette : fixation ultra rapide et simple; bloque et débloque le pied d'une seule rotation et garantit une fixation 100% sûre.
· Facile à nettoyer : le bol passe au lave-vaisselle.
· Compact et ergonomique : manche antidérapant.

· PressSystem: Drücken Sie mehr oder weniger auf die Taste zur Geschwindigkeitseinstellung, um die Drehzahl zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Taste ganz durch drücken, läuft der Mixer mit maximaler Geschwindigkeit.
· Die Geschwindigkeitsstufe wird durch das Aufleuchten der LED-Anzeigen angezeigt.
· Zwei gerade und zwei gekrümmte Edelstahlklingen höchster Qualität sorgen für optimale und professionelle Ergebnisse.
· Bajonettverschluss: Ultraschnell und benutzerfreundlich, Sockel mit einer Drehung aufsetzen und abnehmen, 100 % sicher.
· Einfach zu reinigen: Behälter ist spülmaschinengeeignet.
· Kompakt und ergonomisch: Rutschfester Griff

· PressSystem: Apply more or less pressure to the speed regulator button to increase or decrease the speed to get the texture you want. Press the button as far as it goes for maximum speed.
· The speed level is shown by the LED indicator.
· Four top quality stainless steel blades: Two straight and two curved blades for optimum professional performance.
· Bayonet latch: The ultra-fast and easy attachment locks and unlocks the blending arm with a simple twist and guarantees a 100% secure hold.
· Easy to clean: The pitcher is dishwasher safe.
· Compact and ergonomic: Non-slip handle.

· PressSystem: Exerça mais ou menos pressão sobre o botão regulador de velocidade para aumentar ou diminuir a velocidade e obter a textura desejada. Premindo o botão até ao fundo, a batedeira funcionará à máxima velocidade.
· O nível de velocidade é indicado pelo número de LED iluminados.
· 4 lâminas de aço inoxidável de qualidade superior: duas retas e duas curvas, para um rendimento ótimo e profissional.
· Acoplamento de baioneta: Fixação ultra-rápida e fácil; a pata bloqueia-se e desbloqueia-se com um só giro, garantindo uma fixação 100% segura.
· Fácil de limpar: Copo apto para máquinas de lavar louça.
· Compacta e ergonómica: mango antideslizante.

Resultados más finos y uniformes

Finer and more even blending

Botón de bloqueo
Regulador de velocidad
Lock button
Speed regulator button

Indicadores LED de velocidad
LED speed indicator light

Superficie GRIP Thechnology
Surface with GRIP technology

Fácil montaje/desmontaje
Easy assembly/disassembly

Antisalpicaduras
Anti-splash housing

Cuchillas afiladas
Sharp blades

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Picadora

Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61678K	10,10	500	1

Batidora PREMIUM

Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

Ref	€	W	U.Venta
61678	59,80	1000	1

Batidor varillas

Fouet multibrins
Schneebesen
Wire whisk
Batedeira varetas

Ref	€	L (cm)	U.Venta
R61678L	5,30	23	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cap. contenedor/Container cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61678	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	16.000 r.p.m. (max)	800 ml (28 oz)	5,5x6,5x41 cm	0,960 Kg

Batidora **PRO**

Inox 18/10 · DC · CE · RoHS · Dishwasher · BPA free

- **FUNCIÓN SELF-SPEED. Permite regular la velocidad de giro de la cuchilla.**
- **4 cuchillas de acero inoxidable de gran durabilidad: dos rectas y dos curvas para un óptimo rendimiento.**
- **Pie batidor de 21 cm de longitud y fabricado en acero inoxidable 18/10.**
- **El sistema de anclaje tipo rosca disminuye las vibraciones durante el uso.**
- **Incluye vaso mezclador con base antideslizante de 800ml, marcado en ml/cups y libre de BPA.**
- **Accesorios aptos para el lavavajillas.**

· FONCTION SELF-SPEED. Permet de régler la vitesse de rotation de la lame.
· 4 lames en acier inoxydable d'une grande durabilité : deux droites et deux courbées pour un rendement optimal.
· Pied mixeur de 21 cm de longueur fabriqué en acier inoxydable 18/10.
· Le système d'ancrage de type fileté réduit les vibrations pendant l'utilisation.
· Inclut un verre mélangeur avec une base antidérapante de 800 ml, avec des marques en ml/cups et sans bisphénol A.
· Accessoires aptes pour le lave-vaisselle.

· SELF-SPEED-FUNKTION: Ermöglicht das Drehmoment der Klingen zu regeln.
· 4 Edelstahlklingen: zwei gerade und zwei gekrümmte Klingen sorgen für optimale Ergebnisse.
· Länge des Mix-Sockels: 21 cm. Material: Edelstahl 18/10.
· Die Schraubbefestigung verringert Vibrationen während des Betriebs.
· 800 ml Mixbehälter mit rutschfester Basis und Füllstandsanzeigen in ml/Tassen, BPA-frei.
· Waschmaschinen taugliches Zubehör.

· SELF-SPEED FUNCTION. Enables you to control the speed at which the blade rotates.
· 4 highly durable stainless steel blades: two straight and two curved for optimum performance.
· 21cm blending arm made of 18/10 stainless steel.
· The screw-type attachment system reduces vibrations during use.
· Includes 800ml BPA-free mixing beaker with anti-slip base, marked in ml/cups.
· Dishwasher-safe accessories.

· FUNÇÃO "SELF-SPEED". Permite regular a velocidade de rotação da lâmina.
· 4 lâminas de aço inoxidável, de grande resistência. Duas lâminas retas e duas curvas, para um ótimo rendimento.
· Base da batedeira com 21 cm de comprimento, fabricada em aço inoxidável 18/10.
· O sistema de fixação de tipo rosca reduz as vibrações durante a sua utilização.
· Inclui vaso misturador com base antideslizante de 800 ml, com escala de ml/ cups e livre de BPA.
· Acessórios aptos para a máquina de lavar louça.

Resultados más finos y uniformes

Finer and more even blending

Regulador de velocidad
Speed regulator

TURBO Máxima potencia
Maximum power

Fácil montaje / desmontaje
Easy assembly / disassembly

Cuchillas afiladas
Sharp blades

Antisalpicaduras
Anti-splash housing

Mango ergonómico
Ergonomic handle

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Batidora PRO

Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

	Ref	€	W	U.Venta
A	61682	63,80	1000	1
B	61683	71,40	1000	1

Picadora incluida · Mincer included

Picadora

Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61682A	11,70	500	1

Incluida en la Ref.: 61683 · Included in Ref .: 61683

Batidor varillas

Fouet multibrins
Schneebesen
Wire whisk
Batedeira varetas

Ref	€	L (cm)	U.Venta
R61682B	6,80	20	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Vaso/Glass	Picadora/Mincer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61682	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	13.050 - 15.950 r.p.m.	800 ml (28 oz)	-	Ø6,3 x 41,2 cm	0,805 Kg
61683	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	13.050 - 15.950 r.p.m.	800 ml (28 oz)	500 ml	Ø6,3 x 41,2 cm	1,200 Kg

Batidora **MIX**

Inox 18/10 | DC | CE | RoHS | Dishwasher | BPA free

- **Dispone de una ruleta de fácil manejo para ajustar la velocidad y obtener la textura deseada.**
- **4 cuchillas de acero inoxidable de gran durabilidad: dos rectas y dos curvas para un óptimo rendimiento. Sistema anti-salpicaduras.**
- **Pie batidor de 21cm de acero inoxidable desmontable de fácil colocación que facilita su almacenamiento y limpieza.**
- **Incluye un recipiente mezclador de 800 ml (marcado en ml /oz), libre de BPA.**
- **Vaso apto para el lavavajillas.**

· Dispose d'une roulette facile à utiliser pour ajuster la vitesse et obtenir la texture souhaitée.
· 4 lames en acier inoxydable d'une grande durabilité : deux droites et deux courbées pour un rendement optimal.Système anti-éclaboussures.
· Pied mixeur de 21 cm en acier inoxydable démontable facile à installer qui facilite le rangement et le nettoyage.
· Inclut un récipient pour mélanger de 800 ml (avec marques en ml /oz), sans bisphénol A.
· Bol apte pour le lave-vaisselle.

· Benutzerfreundlicher Drehregler zum Einstellen der Drehzahl und zum Erhalt der gewünschten Konsistenz.
· Zwei gerade und zwei gekrümmte Edelstahlklingen sorgen für optimale Ergebnisse.
· 21 cm großer Mixfuß aus Edelstahl lässt sich leicht entfernen und wieder anbringen und ist daher leicht zu reinigen und zu verstauen.
· Inkl. 800 ml großem Mixbehälter (Markierung in ml / oz), ohne BPA.
· Gefäß ist spülmaschinengeeignet.

· It has an easy-to-use wheel to adjust the speed and obtain the desired texture.
· 4 highly durable stainless steel blades: two straight and two curved for optimum performance.
· Anti-splash system.
· The 21cm stainless steel blender stick is easy to attach and removable for easy storage and cleaning.
· Includes an 800ml BPA-free mixing bowl (marked in ml/oz).
· The glass is dishwasher safe.

· Dispõe uma roleta fácil de utilizar, para ajustar a velocidade e conseguir a textura desejada.
· 4 lâminas de aço inoxidável - duas retas e duas curvas para um rendimento ótimo -, de grande durabilidade. Sistema anti-salpicaduras.
· Acessório batedor de 21 cm, em aço inoxidável, desmontável e de fácil colo cação, para facilitar a sua armazenagem e limpeza.
· Inclui um recipiente misturador de 800 ml (ml /oz), livre de BPA.
· Copo apto para a máquina de lavar louça.

Resultados más finos y uniformes

Finer and more even blending

Regulador de velocidad
Speed regulator

TURBO
Máxima potencia
Maximum power

Fácil montaje/desmontaje
Easy assembly / disassembly

Cuchillas afiladas
Sharp blades

Antisalpicaduras
Anti-splash housing

SOFT TOUCH
Mango ergonómico
Ergonomic handle

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Picadora

Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61679A	11,40	800	1

Batidora MIX

Mixer
Mixer
Mixer
Batedeira

Ref	€	W	U.Venta
61679	57,10	1200	1

Batidor varillas

Fouet multibrins
Schneebesen
Wire whisk
Batedeira varetas

Ref	€	L (cm)	U.Venta
R61679B	6,40	23	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cap. contenedor/Container cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
61679	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	13.000 - 15.300 r.p.m.	800 ml (28 oz)	Ø6,5 x 41 cm	0,930 Kg

Batidoras **FAST**

Inox 18/10 · DC · CE · RoHS · Dishwasher · BPA free

- **Permite montar, batir, mezclar, triturar y picar todo tipo de frutas y verduras, así como picar hielo.**
- **Prepara salsas, batidos, papillas y cremas gracias a sus 4 cuchillas intercambiables (incluye llave para cambiar las cuchillas).**
- **2 velocidades: SLOW/TURBO. Profundidad del brazo: 23 cm.**
- **Incluye un recipiente mezclador de 500, libre de BPA.**

· Permet de monter, battre, mélanger, triturer et émincer tout type de fruits et légumes, ainsi que de piler la glace.
· Prépare des sauces, des smoothies, des bouillies et des crèmes grâce à ses 4 lames interchangeables (inclut une clé pour changer les lames).
· 2 vitesses : SLOW/TURBO. Profondeur du bras : 23 cm.
· Inclut un récipient pour mélanger de 500 ml, sans BPA.

· Zum Schlagen, Mischen, Zerkleinern und Zerhacken von Obst und Gemüse aller Art und auch zum Zerhacken von Eis.
· Zum Bereiten von Saucen, Shakes, Babybrei und Cremes, mit 4 austauschbaren Schneidaufsätzen (Schlüssel zum Wechseln inbegriffen).
· 2 Geschwindigkeitsstufen: Slow/Turbo. Länge Mixfuß: 23 cm.
· Inkl. 500 ml großem Mixbehälter, ohne BPA.

· It enables assembly, beating, mixing, crushing, and chopping of all type of fruits, vegetables, and ice.
· Prepare sauces, smoothies, mashes, and creams with its 4 interchangeable blades (includes wrench to change blades).
· 2 speeds: SLOW/TURBO. Arm Depth: 23 cm.
· Includes a mixing container of 500 ml, BPA free.

· Permite montar, bater, misturar, triturar e picar todo o tipo de frutas e verduras, bem como picar gelo.
· Para preparar molhos, batidos, papas e cremes, graças às suas 4 lâminas intercambiáveis (inclui chave para substituir as lâminas).
· 2 velocidades: SLOW/TURBO. Profundidade do braço: 23 cm.
· Inlcui um recipiente misturador de 500 ml, sem BPA.

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Picadora

Hachoir
Fleischwolf
Mincer
Picadora

Ref	€	ml	U.Venta
R61671A	11,50	750	1

Incluida en la Ref.: 61671 · Included in Ref.: 61671

Soporte pared

Support mural
Wandhalterung
Wall support
Suporte de parede

Ref	€	U.Venta
R61671F	1,00	1

Batidora FAST

Mixeur
Mixer
Blender
Batedeira

Ref	€	W	U.Venta
61681	70,30	700	1

Batidora Picadora FAST

Mixeur hacheur
Mixer und Fleischwolf
Blender chopper
Batedeira picadora

Ref	€	W	U.Venta
61671	80,30	700	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Velocidad/Speed	L.brazo/Shaft leng	Peso/Weight
61681	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	9.000 - 16.000 r.p.m.	500 ml (Glass)	SLOW / TURBO	23 cm	1,10 Kg
61671	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	9.000 - 16.000 r.p.m.	750 ml (mincer) / 500 ml (Glass)	SLOW / TURBO	23 cm	1,45 Kg

Picadora de cristal **QUARTZ**

Container

Inox | Cristal Glass | CE | RoHS 2011/65/EU | AC M

- **Picadora eléctrica compacta que pica todo tipo de alimentos, como verduras, frutas, jengibre, ajo, cebolla, frutos secos y hierbas.**
- **Cabezal de acero inoxidable y recipiente de cristal de alta calidad.**
- **Cuchillas ultra-resistentes.**
- **Gracias a los engranajes metálicos permite un uso continuo.**
- **Corta con precisión y homogéneamente.**
- **2 velocidades; la más veloz para un corte rápido y la más lenta para un corte más controlado.**
- **Base antideslizante para facilitar la tarea y evitar desplazamientos.**
- **Fácil de desmontar y limpiar. Contenedor y cuchillas aptos para el lavavajillas.**

- Hachoir électrique compacte qui hache/émince tout type d'aliments tels que les légumes, les fruits, le gingembre, l'ail, l'oignon, les fruits secs et les herbes.
- Tête en acier inoxydable et récipient en verre de grande qualité.
- Lames ultrarésistantes en acier inoxydable.
- Utilisation continue prolongée grâce à ses engrenages métalliques.
- Coupe avec précision et de façon homogène.
- 2 vitesses : la plus rapide pour une coupe rapide et la plus lente pour une coupe plus contrôlée.
- Base antidérapante pour faciliter la tâche et éviter tout déplacement.
- Facile à démonter et à nettoyer. Conteneur et lames aptes pour le lave-vaisselle.

- Kompakter Multizerkleinerer zum Zerkleinern von Gemüse, Obst, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Dörrobst und Kräutern.
- Edelstahlkopf und hochwertige Glasschale.
- Scharfen, äußerst widerstandsfähigen Klingen.
- Dauereinsatz durch Metallzahnräder möglich.
- Schneidet präzise und gleichmäßig.
- 2 Schnittstufen: einmal schnell und einmal langsamer und kontrolliert.
- Müheloses und sicheres Arbeiten dank rutschfester Standfläche.
- Teile einfach abnehmbar und zu reinigen Behälter und Klingen sind spülmaschi nengeeignet.

- Compact electric mincer that processes all kinds of food, such as vegetables, fruit, ginger, garlic, onions, dried fruit and herbs.
- Stainless steel head and high-quality glass container.
- High-strength blades.
- Its metal gears mean it can withstand longer continuous use.
- High-precision, even cutting.
- 2 speeds: fast for rapid cutting and slow for more controlled cutting.
- Non-slip base for easier use with no movement.
- Easy to disassemble for cleaning Dishwasher-proof container and blades.

- Picadora elétrica compacta, para picar todo o tipo de alimentos, como verduras, frutas, gengibre, alho, cebola, frutos secos e ervas aromáticas.
- Cabeça em aço inoxidável e recipiente de vidro de alta qualidade.
- Lâminas ultra-resistentes.
- As suas engrenagens metálicas permitem uma utilização contínua prolongada.
- Corte homogéneo e de grande precisão.
- 2 velocidades: rápida para um corte mais rápido, e lenta para um corte mais controlado.
- Base antideslizante para facilitar o trabalho.
- Fácil de desmontar e limpar. Recipiente e lâminas aptos para máquinas de lavar louça.

Gran potencia y capacidad

Great power and capacity

Picadora de cristal QUARTZ

Hachoir en verre
Fleischwolf, glas
Glass mincer
Picadora de vidro

Ref	€	W	L	U.Venta	
69077	42,20	300	1,2	1	new
69073	64,80	300	2,0	1	

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Nºcuchillas/Blades	Øcuchillas/Blades	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69077	220-240 V ; 50/60 Hz	300 W	4	10,5 cm	1,2 L	18,7x16x25 cm	1,60 Kg
69073	220-240 V ; 50/60 Hz	300 W	4	12,0 cm	2,0 L	21x17,5x27 cm	2,10 Kg

Picadoras de **CARNE**

AL Aluminium | FU Fundido Cast | Inox Bandeja/Tray | CE | RoHS | AC | BPA free

· Professional use ·

· Picadoras estables y resistentes.
· Engranajes interiores y exteriores metálicos para una mayor resistencia.
· Incluyen 3 discos perforados de acero inoxidable.
· Incluyen 4 accesorios extra (Kibbe incluido).
· Totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

· Hachoires stables et résistants.
· Engrainages intérieurs et extérieurs métalliques pour une plus grande résistance.
· Inclut 3 disques perforés en acier inoxydable.
· Inclut 4 accessoires supplémentaires (kebbeh inclus).
· Totalement démontable pour faciliter son nettoyage.

· Stabile und beanspruchbare Klinge.
· Innere und äußere Metallgetriebe für eine höhere Widerstandsfähigkeit.
· 3 perforierten Edelstahlscheiben.
· Dazu gehören 4 Zubehörteile (inkl. Kiebbeh).
· Für eine einfache Reinigung, komplett auseinandernehmbar.

· Stable and resistant choppers.
· Interior and exterior metal gear teeth for improved resistance.
· Includes 3 stainless steel perforated discs.
· Includes 4 extra accessories (Kibbe included).
· Can be fully disassembled for easy cleaning.

· Máquinas de picar carne estáveis e resistentes.
· Engrenagens interiores e exteriores metálicas para uma maior resistência.
· Inclui 3 discos perfurados de aço inoxidável.
· Inclui 4 acessórios extras (Kibbe inclusive).
· Totalmente desmontável para facilitar a sua limpeza.

3 discos perforados
3 stainless steel perforated discs

Embutidos (salchichas, chorizo...)
Sausages (salchicha, chorizo...)

Kibbe
kibbe

Productividad **2 kg/min** Productivity

Picadora de carne PRO

Hachoir pour viande
Fleischwolf
Meat mincer
Picadora de carne

Cuerpo de aluminio fundido
Molten aluminium body

Ref	€	W	U.Venta
69368	554,00	550	1

· Semiprofessional use ·

Productividad **1 kg/min** Productivity

Picadora de carne CHOP

Hachoir pour viande
Fleischwolf
Meat mincer
Picadora de carne

Ref	€	W	U.Venta
69369	109,00	300	1

Productividad **1 kg/min** Productivity

Picadora de carne

Hachoir pour viande
Fleischwolf
Meat mincer
Picadora de carne

Ref	€	W	U.Venta
69068	217,40	800	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Par motor/Motor torque	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69368	220-240 V; 50 Hz	550 W	1,27 Nm	240 r.p.m	2 Kg/min	53,5x26x35 cm	11,0 Kg
69068	220-240 V; 50 Hz	800 W	0,25 Nm		1 Kg/min	35x18x36 cm	5,09 Kg
69369	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	0,14 Nm		1 Kg/min	38,6x16,6x34,2 cm	3,70 Kg

Cortadora de **VEDURAS PROFESIONAL**

· Professional use ·

AL Aluminium | Blades Inox | CE | RoHS | AC

2 entradas para los diferentes tipos de verduras
2 openings for different types of vegetables

- **Cortador de verduras para uso profesional.**
- **Construida totalmente en aluminio anodizado de alta resistencia.**
- **Cuerpo superior abatible para facilitar la limpieza, el mantenimiento y la colocación de los discos de corte.**
- **2 entradas para los diferentes tipos de verduras; entrada semicircular con palanca para alimentos voluminosos (patatas, tomates, cebollas, etc.) y entrada redonda con empujador para verduras y hortalizas más pequeñas (pepinos, calabacín, zanahorias, etc.).**
- **Incluye 5 cuchillas; dos discos de corte (2 y 4 mm) y tres discos para rallar (3, 5 y 7 mm).**
- **Funcionamiento continuo. Transmisión por correa.**
- **2 sistemas de seguridad; tornillo de bloqueo de tapa y un sensor electromagnético (al abrir la tapa se apaga la máquina).**
- **4 patas de goma para una mejor estabilidad.**

· Coupe-légumes à usage professionnel.
· Entièrement fabriqué en aluminium anodisé d'une grande résistance.
· Corps supérieur rabattable pour faciliter le nettoyage, l'entretien et l'installation des disques de coupe.
· 2 entrées pour les différents types de légumes : entrée semi-circulaire avec levier pour aliments volumineux (pommes de terre, tomates, oignons, etc.) et entrée ronde avec poussoir pour légumes classiques et plus petits (concombres, courgettes, carottes, etc.).
· Inclut 5 lames : deux disques pour couper (2 et 4 mm) et trois disques pour râper (3, 5 et 7 mm).
· Fonctionnement continu. Transmission par courroie.
· 2 systèmes de sécurité : une vis de blocage du couvercle et un capteur électromagnétique (l'appareil s'arrête lors de l'ouverture du couvercle).
· 4 pieds en caoutchouc pour une meilleure stabilité.

· Professioneller Gemüseschneider.
· Konstruktion aus 100 % hochfestem eloxiertem Aluminium.
· Klappbares Oberteil für einfache Reinigung, Pflege und Einsatz der Schneidescheiben.
· 2 Öffnungen für unterschiedliche Gemüsearten: halbkreisförmige Öffnung mit Hebel für größere Stücke (Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln usw.) und runde Öffnung mit Stößel für kleinere Stücke (Gurken, Zucchini, Möhren usw.).
· Beinhaltet 5 Schneiden: zwei Schneidescheibe (2 und 4 mm) und drei Reibescheiben (3,5 und 7 mm).
· Kontinuierlicher Betrieb. Riemenantrieb.
· 2 Schutzsysteme: Fixierschraube für den Deckel und ein elektromagnetischer Sensor (beim Öffnen des Deckels schaltet sich das Gerät ab).
· 4 Gummifüße für festeren Stand.

· Vegetable slicer for professional use.
· Manufactured entirely in high strength anodized aluminium.
· Removable upper body for easy cleaning, maintenance, and placement of slicing discs.
· 2 openings for different types of vegetables; semicircular opening with lever for larger foods (potatoes, tomatoes, onions, etc.) and round opening with pusher for smaller vegetables (cucumbers, zucchini, carrots, etc.).
· Includes 5 blades; two slicing discs (2 and 4 mm) and three grating discs (3, 5 and 7 mm).
· Continuous operation Belt drive.
· 2 safety systems; cover locking screw and an electromagnetic sensor (when the cover is opened the machine turns off).
· 4 rubber bases for improved stability.

· Cortador de verduras para uso profissional.
· Fabricado totalmente em alumínio anodizado de alta resistência.
· Corpo superior rebatível, para facilitar a limpeza, a manutenção e a colocação dos discos de corte.
· 2 entradas para os diferentes tipos de verduras; uma entrada semicircular com alavanca para alimentos volumosos (batatas, tomates, cebolas, etc.) e uma entrada redonda com empurrador para verduras e hortaliças mais pequenas (pepinos, curgetes, cenouras, etc.).
· Inclui 5 lâminas; dois discos de corte (2 e 4 mm) e três discos para ralar (3, 5 e 7 mm).
· Funcionamento contínuo. Transmissão por correia.
· 2 sistemas de segurança; parafuso de bloqueio da tampa e um sensor eletromagnético (ao abrir a tampa a máquina desliga-se)
· 4 patas de borracha para maior estabilidade.

Producción
100-300 kg/h
Production

Cortadora de vegetales PROFESIONAL

Coupe-légumes PROFESSIONNEL
PROFESSIONELLER Gemüseschneider
PROFESSIONAL vegetable slicer
Cortadora de verduras PROFISSIONAL

Ref	€	W	U.Venta
69500	1.288,00	550	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Nºdiscos/Discs	Veloc. discos Discs speed	Orif. redondo Round hole size	Orif. semicircular Semicircular hole	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69500	220-240 V ; 50 Hz	550 W	5	270 r.p.m.	Ø 6 cm	17x7,5 cm	57x23x51 cm	22,5 Kg

Accessorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Disco rallador

Disque à râper
Reibe Scheibe
Grater disc
Disco de ralador

	Ref	€	mm	U.Venta
A	69503	42,90	3	1
B	69505	42,90	5	1
C	69507	42,90	7	1

Disco cortador

Disque de coupe
Schneidscheibe
Cutter disc
Disco de corte

	Ref	€	mm	U.Venta
A	69512	42,90	2	1
B	69514	42,90	4	1

Discos opcionales (NO incluidos)

Disques en option (NON inclus) · Optionale Discs (NICHT im Lieferumfang enthalten) · Optional diss (NOT included) · Discos opcionais (NÃO incluídos)

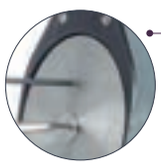
Disco cortador

Disque de coupe
Schneidscheibe
Cutter disc
Disco de corte

	Ref	€	mm	U.Venta
A	69518	85,70	8	1
B	69510	85,70	10	1

Cortador de **KEBAB**

· Professional use ·



Incluye un destornillador para desmontar la cuchilla y una práctica piedra afiladora
Screwdriver for removing the blade and a practical sharpening stone included

Regulador del grosor de corte (Ajustable de 0 a 8 mm)
Adjustable slicing thickness (from 0 to 8 mm)

Potente, silencioso e higiénico
Corta sin esfuerzo y con una gran precisión
Powerful, quiet and clean
Effortless and high precision cutting

Incluye dos cuchillas LISA y DENTADA
Includes two blades SMOOTH and SERRATED

DC M

Cortador de Kebab

Couteau à Kebab
Kebab-Schneider
Kebab cutter
Cortador de Kebab

Ref	€	W	U.Venta
69230	181,00	80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cuchilla/Blade	Esp. corte./Thickness	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69230	220-240 V; 50/60 Hz	80 W	2.800 r.p.m.	Ø100 mm	0 - 8 mm	19,9x11,4x18,4 cm	1,20 Kg

Cortadoras de **FIAMBRE**

Inox 18/10 | CE | RoHS | BPA free

· Professional use ·

· **Cortadora eléctrica de alto rendimiento.**
· **Corta sin esfuerzo y con una gran precisión.**
· **Cuchilla desmontable de acero inoxidable de gran calidad.**
· **Regulador de grosor de corte entre 0 y 11 mm.**
· **Estructura de aluminio, transmisión por correa, pantalla protectora y cabezal ajustable de suave deslizamiento.**
· **Cuenta con un alador extraíble para ayudar al mantenimiento de la cuchilla.**

· Trancheuse électrique à haut rendement.
· Coupe sans efforts et avec une grande précision.
· Lame démontable en acier inoxydable de grande qualité.
· Régulateur d'épaisseur de découpe entre 0 et 11 mm.
· Structure en aluminium, transmission par courroie, paroi de protection et tête ajustable à glissement doux.
· Dispose d'un aiguiseur extractible pour aider à l'entretien de la lame.

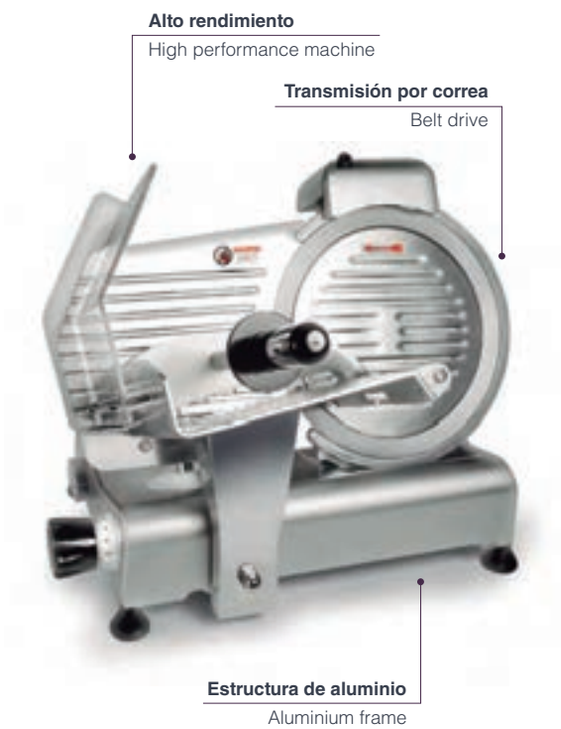
· High performance electric cutter.
· Cuts effortlessly and with high precision.
· High quality removable stainless steel blade.
· Cut thickness regulator between 0 and 11 mm.
· Aluminium structure, belt driven, protective screen and adjustable smooth sliding head.
· It has a removable sharpener to help with blade maintenance.

DC

Cortadora de fiambre PROFESIONAL

Trancheuse de charcuterie
Aufschnittmaschine
Cold meat cutter
Cortadora de fiambre

Ref	€	W	U.Venta
69125	613,50	150	1
69130	1.048,00	250	1

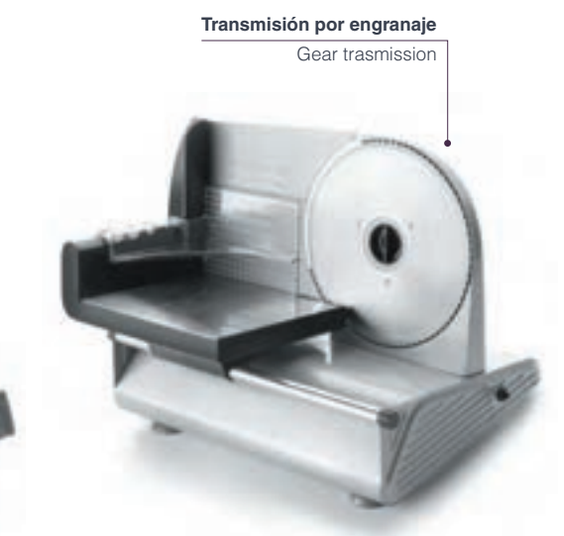


Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cuchilla/Blade	Esp. corte/Slice thick.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69125	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	Ø250 mm / 10"	0 - 11 mm	48x39x36 cm	15,0 Kg
69130	220-240 V; 50/60 Hz	250 W	Ø300 mm / 12"	0 - 13 mm	60x58x44 cm	24,3 Kg

· Household use ·

· **Cortafiambres eléctrico metálico con acabados en acero inoxidable**
· **Cuchilla ultra resistente y desmontable de acero inoxidable de Ø19 cm con puntas onduladas diseñada para cortar carne, embutido, queso, etc.**
· **Grosor de corte ajustable de 0 - 15 mm**
· **Bandeja inoxidable abatible y de fácil limpieza**
· **Pantalla protectora y cabezal ajustable de suave deslizamiento**
· **Transmisión por engranaje.**
· **Muy estable: Cuatro ventosas que evitan el deslizamiento en el uso.**
· **Muy fácil de limpiar.**

· Electric metal meat slicer with a stainless steel finish
· Ultra strong 19 cm diameter removable stainless steel blade with wavy teeth
· Designed to cut meat, processed meats, cheese, etc.
· Adjustable cut from 0-15 mm
· Easy to clean folding stainless steel tray
· Protective screen and smooth sliding adjustable head
· Geared transmission
· Very stable: Four suction cups that prevent sliding during use
· Very easy to clean



AC

Cortadora de fiambre HOME

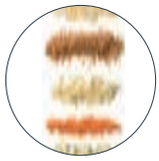
Trancheuse de charcuterie
Aufschnittmaschine
Cold meat cutter
Cortadora de fiambre

Ref	€	W	U.Venta
69118	109,70	150	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cuchilla/Blade	Esp. corte/Slice thick.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69118	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	Ø190 mm / 75"	0 - 15 mm	37,3x27,9x27,5 cm	4,51 Kg

Cortadoras **MULTIFUNCIÓN**

· Household use · Inox 18/10 CE RoHS BPA free



5 cortes con 5 colores para tus vegetales, frutas, quesos, nueces y chocolate
5 cuts and 5 colours for your vegetables, fruit, cheeses, walnuts and chocolate

Helados 100% naturales, saludables y bajo en calorias con fruta natural congelada
100% natural ice creams, healthy and low-calorie ice crams with frozen natural fruit

AC

Cortador de vegetales + Heladera COSMO

Hachoir légumes + Machine á fruitcreme glacee
Gemüseschneider + Obst-Eis machine
Vegetables cutter + Ice fruit machine
Corta vegetables + Máquina de gelado de fruta

Ref	€	W	U.Venta
69115	73,20	150	1

2 en 1
2 in 1

Accesorio para helado de frutas
Fruit ice cream accessory

5 cuchillas de colores
5 colored blades

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cuchillas/Blades	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69115	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	5	24,5x22,5x19,5 cm	1,89 Kg

Jarra batidora
Blender jug

Conj. batidor / montador
Blending / whipping unit

Molinillo + Tapa
Grinder + Lid

Discos corte
Cutting discs

Conj. exprimidor
Juicer attachment

Cortador mini
Mini cutter

Conj. licuadora
Smoothie unit

Corte con cuchilla
Cutting with blades

Disfruta de una experiencia única en la cocina
Enjoy a unique experience in the kitchen

8 funciones en 1
8 functions in 1

AC

Robot Multifunción

Robot Multifonctions
Multifunktions-Roboter
Multifunction Robot
Robô Multifuncionais

Ref	€	W	U.Venta
69079	171,20	800	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidades/Speeds	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69079	220-240 V; 50 Hz	800 W	10	1,50 L	24x22x40 cm	6,50 Kg

Deshidratadores de **ALIMENTOS**

PS Plastic | CE | RoHS | BPA free | Healthy Cooking

- **Una forma natural y sencilla de conservar frutas, verduras, setas, carnes, pescados, etc. con todos sus nutrientes durante más tiempo.**
- **Extrae el agua, impidiendo su descomposición por microorganismos, conservándolos sin perder sus valores.**
- **Calentamiento, el aire circula por su interior de manera uniforme, penetrando por los orificios de las bandejas.**
- **Accesorio adicional para deshidratar salsas y realizar galletas.**

- Une façon naturelle et simple de conserver les fruits, les légumes, les champignons, les viandes, les poissons, etc. en gardant tous leurs nutriments pendant plus longtemps.
- Extrait l'eau, empêchant ainsi leur décomposition due à des microorganismes, en les conservant sans perdre leurs valeurs.
- Chauffe, l'air circule uniformément, en pénétrant par les orifices des plateaux.
- Accessoire supplémentaire pour déshydrater des sauces et réaliser des biscuits.

- Obst, Gemüse, Pilze, Fisch, Fleisch usw. kann so auf einfache und natürliche Weise haltbar gemacht werden Nahrungsmittel.
- Temperatur kann bis auf 70°C geregelt werden.
- Rundum-Beheizung: Gleichmäßige Hitzeverteilung durch selbstdrehende
- Aufsätze mit luftdurchlässigen Böden.
- Zubehör zur Trocknung von Saucen und Bereitung von Keksen.

- A natural and easy way to preserve fruits, vegetables, mushrooms, meats, fish, etc... with all their nutrients for more time.
- Extracts water from foods, preventing spoilage due to microorganisms and preserving them without losing their values.
- Heating, the air circulates evenly through its interior, penetrating through the holes in the trays.
- Additional accessorie for dehydrating sauces and making biscuits.

- Uma forma simples e natural de conservar frutas, verduras, cogumelos, carnes, peixes, etc., com todos os nutrientes durante mais tempo.
- Extrai a água dos alimentos, impedindo assim a sua decomposição devido aos microorganismos, e conservando-os sem que percam as suas qualidades.
- Aquecimento, o ar circula no seu interior de maneira uniforme, penetrando nos orifícios das bandejas.
- Acessório adicional para desidratar molhos e elaborar bolachas.

· Professional use ·

Tiempo recomendado **35 h**(max) Recommended time

6 bandejas desmontables
6 removables trays

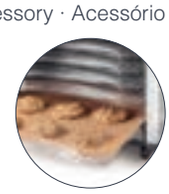
Deshidratador de alimentos PRO

Deshydrateur des aliments
Obsttrockner, elektrisch
Food dehydrator
Desidratador de alimentos

Ref	€	W	U.Venta
69523	189,40	800	1

Accesorio

Accessoire · Zubehör · Accessory · Acessório



Reutilizables, para su conservación se recomienda su lavado a mano. Vida útil aproximadamente de 1000 horneados. Recortable.

Reusable; for itsgood condition, we recommend washing by hand. Can be used approximately 1,000 times. Can be cut.

Fibra de vidrio Fibreglass | Oven | Dishwasher | ECO PFOA free

Láminas antiadherentes

Feuilles antiadhésifl
Antihaft-Blätter
Non-stick sheets
Lâminas antiaderentes

Ref	€	cm	Unidades	U.Venta
66746	9,10	30x40	3	1

Soporta hasta 250ºC
Supports up to 250ºC

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69523	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	29ºC - 73ºC (max)	6 bandejas / Trays	36x47x26 cm	5,50 Kg

· Semiprofessional use ·

· Household use ·

Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

5 bandejas desmontables
5 removables trays

Tiempo recomendado **48 h**(max) Recommended time

Deshidratador giratorio TERRA

Déshydrateur tournantl
Drehdehydrator
Rotating dehydrator
Desidratador giratório

Ref	€	W	U.Venta
69223	120,30	500	1

5 bandejas desmontables
5 removables trays

Tiempo recomendado **35 h**(max) Recommended time

Deshidratador de alimentos WHITE

Deshydrateur des aliments
Obsttrockner, elektrisch
Food dehydrator
Desidratador de alimentos

Ref	€	W	U.Venta
69123	70,90	250	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69223	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	70ºC (max)	5 bandejas / Trays	Ø33x22 cm	2,80 Kg
69123	220-240 V; 50/60 Hz	250 W	70ºC (max)	5 bandejas / Trays (13,5 L)	Ø32x27 cm	2,45 Kg

Cocedor de vapor **ECCO**

· Household use ·

PS Plastic | CE | RoHS 2011/65/EU Compliant | BPA free | Healthy Cooking

· Una forma muy saludable de cocinar los alimentos.
· Mantiene todos los nutrientes, aromas y sabores de los alimentos.
· Se pueden preparar varios alimentos simultáneamente.

· Une façon très saine de cuisiner les aliments.
· Conserve tous les nutriments, les arômes et les saveurs des aliments.
· Plusieurs aliments peuvent être préparés simultanément.

· Für eine äußerst gesunde Zubereitung von Lebensmitteln.
· Nährstoffe, Geschmack und Aroma der Lebensmittel bleiben erhalten.
· Zubereitung mehrerer Lebensmittel gleichzeitig möglich.

· A very healthy way of cooking food.
· Retains all the nutrients, aromas and flavours of food.
· You can prepare several foods simultaneously.

· Uma forma saudável de cozinhar os alimentos.
· Conserva todos os nutrientes, aromas e sabores dos alimentos.
· Permite preparar vários alimentos simultaneamente.

Numeración en bandejas
Numbering in trays

Cubeta para cocinar arroz
Container for cooking rice

Cocedor al vapor ECCO

Cuiseur vapeur
Dampfkochgerät
Steam cooker
Panela de cocção a vapor

Ref	€	W	U.Venta
69121	85,50	1000	1

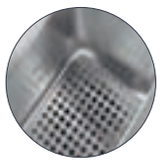
Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69121	220-240 V: 50-/60 Hz	1000 W	100ºC (max)	12 L	41x35x26,57 cm	3,16 Kg

Freidora de **INDUCCIÓN**

· Professional use · new

Inox

- **Ideal para un uso intensivo en la hostelería y cocinas con grandes cargas de trabajo.**
- **Potente y eficiente. Capacidad de 8 L.**
- **Construida totalmente en acero inoxidable (exterior e interior) que garantiza durabilidad y resistencia.**
- **Gracias al sistema de calentamiento por inducción se consigue una temperatura estable en todo el área, disminuyendo el impacto térmico en el momento de introducir los alimentos.**
- **Control de temperatura variable de 60ºC a 190ºC.**
- **Protección contra el sobrecalentamiento.**
- **Equipada con grifo de vaciado y elemento de calentamiento oculto para facilitar la limpieza.**
- **Tapa y cesta incluidas.**



Rejilla
Rack

Cerrado
Closed

Abierto
Open

· Idéale pour un usage intensif dans l'hôtellerie et dans des cuisines avec de grandes charges de travail.
· Puissante et efficace. Capacité de 8 L.
· Entièrement fabriquée en acier inoxydable (extérieur et intérieur), ce qui garantit durabilité et résistance.
· Le système de chauffe par induction permet d'obtenir une température stable dans tout l'espace, réduisant ainsi l'impact thermique lors de l'introduction des aliments.
· Contrôle de température variable de 60°C à 190°C.
· Protection contre la surchauffe.
· Équipée d'un robinet de vidange et d'un élément de chauffe caché pour faciliter le nettoyage.
· Couvercle et panier inclus.

· Ideal für den intensiven Einsatz in Gastgewerbe und Großküchen.
· Leistungsstark und sparsam im Verbrauch. 8 Liter Fassungsvermögen.
· Langlebige und robuste Edelstahlkonstruktion (innen und außen).
· Induktionstechnologie sorgt für konstante Temperatur auf der gesamten Oberfläche.
· Hitzeeinwirkung bei der Zugabe von Lebensmitteln ist dadurch geringer.
· Temperatur zwischen 60ºC und 190ºC einstellbar.
· Schutz vor Überhitzung.
· Mit Ablaufvorrichtung. Heizelement ist außerhalb des Behälters im Gerät integriert, wodurch sich dieses einfach reinigen lässt.
· Abdeckung und Frittierkorb inbegriffen.

· Perfect for heavy use in hotels and restaurants and kitchens with big work loads.
· Powerful and efficient 8 L Capacity.
· Made entirely of stainless steel (inside and outside), which guarantees strength and durability.
· Because of the induction heating system there is a stable temperature in the whole area, which reduces thermal impact when putting the food inside.
· Variable temperature control from 60ºC to 190ºC.
· Protection against overheating.
· It has a drain tap and a hidden heating element for easy cleaning.
· Lid and basket included.

· Ideal para uso intensivo em hotelaria e em cozinhas com grandes cargas de trabalho.
· Potente e eficiente. 8 litros de capacidade.
· Totalmente fabricada em aço inoxidável (exterior e interior) que garante a sua durabilidade e resistência.
· O seu sistema de aquecimento por indução permite alcançar uma temperatura estável em toda a superfície, reduzindo o impacto térmico no momento de introduzir os alimentos.
· Controlo de temperatura variável de 60ºC a 190ºC.
· Proteção contra sobreaquecimento.
· Equipada com torneira para esvaziar e resistência de aquecimento oculta, para facilitar a limpeza.
· Tampa e cesto incluídos.

Freidora de Inducción

Friteuse à induction
Induktionsfritteuse
Induction Fryer
Fritadeira de indução

Ref	€	W	L	U.Venta
69465	499,30	3500	8	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia Power	Rango temperatura Temperature range	Cestillo Basket	Cap. cestillo Basket cap.	Tanque aceite oil tank	Cap. tanque aceite Oil tank capacity	Dimensiones Sizes	Peso Weight
69465	220-240 V; 50 Hz	3500 W	60ºC - 190ºC	19x23x14,5 cm	5,5 L	23,8x30x20,5 cm	8 L	29x56,7x41,5 cm	12,6 Kg

Freidora **PROFESIONAL**

· Professional use ·

Inox

Especial para todo tipo de frituras
Essential for all types of fried dishes

- **Destinada a un uso intensivo en restaurantes, bares, hoteles, etc.**
- **Especial para todo tipo de frituras, permite freír gran cantidad de alimento.**
- **Fabricada en acero inoxidable, exterior e interior, garantiza una gran durabilidad y resistencia.**
- **Termostato de temperatura regulable.**
- **Termostato de seguridad con rearme manual.**
- **Mango termo resistente.**
- **Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite.**
- **Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.**
- **Panel extraíble para facilitar el mantenimiento y la limpieza.**

· Destinée à un usage intensif dans les restaurants, les bars, les hôtels, etc.
· Spécial pour tout type de friture, permet de frire de grandes quantités d'aliments.
· Fabriquée en acier inoxydable, extérieur et intérieur, elle garantit une grande durabilité et résistance.
· Thermostat de température réglable.
· Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle.
· Manche résistant à chaleur.
· Système de fixation du panier pour égoutter l'huile.
· Indicateur maximum-minimum du niveau d'huile.
· Panneau extractible pour faciliter l'entretien et le nettoyage.

· Für die intensive Nutzung in Restaurants, Bars, Hotels usw. konzipiert.
· Für alle Frittierarten geeignet. Designt für das Frittieren großer Mengen von Lebensmitteln.
· Innen und außen aus rostfreiem Stahl, um eine lange Haltbarkeit und
· Beständigkeit zu gewährleisten.
· Thermostat zur Temperaturregelung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung.
· Wärmebeständiger Griff.
· Korbbefestigungssystem zum Abtropfen des Öls.
· Ölfüllstandsanzeige Max.-Min.
· Entnehmbarer Schaltkasten zur Erleichterung der Wartung und Reinigung.

· Intended for heavy-duty use in restaurants, bars, hotels, etc.
· Essential for all types of fried dishes, it can fry a large amount of food.
· Made of stainless steel, exterior and interior, guarantees great durability and resistance.
· Adjustable temperature thermostat.
· Safety thermostat with manual reset.
· Heat resistant handle.
· System for hanging the basket to drain the oil.
· Minimum-maximum oil level indicator.
· Removable panel for easy maintenance and cleaning.

· Destinada a um uso intensivo em restaurantes, bares, hotéis, etc.
· Especial para todo o tipo de fritos, permite fritar uma grande quantidade de alimentos.
· Exterior e interior em aço inoxidável, de grande durabilidade e resistência.
· Termóstato de temperatura reguláve.
· Termóstato de segurança com rearme manual.
· Mango termorresistente.
· Sistema de fixação do cesto para escorrer o óleo.
· Indicador máximo/mínimo do nível de óleo.
· Painel extraível para facilitar a manutenção e a limpeza.

Resistencia
Resistance

Cerrado
Closed

Abierto
Open

Freidora
Friteuse
Friteuse
Fryer
Fritadeira

Ref	€	W	L	U.Venta	
69169	253,10	2500	6,0	1	**Simple** · Simple
69466	396,10	2500x2	6,0x2	1	**Doble** · Double

Freidora con grifo
Friteuse avec robinet
Friteuse mit Wasserhahn
Fryer with tap
Fritadeira com torneira

Ref	€	W	L	U.Venta	
69468	268,40	3250	8,0	1	**Simple** · Simple
69469	511,70	3250x2	8,0x2	1	**Doble** · Double

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Capac./Capacity	Cont./Container	Cestillo/Basket	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69169	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W	50ºC - 190ºC	6,0 L	32,5 x26,5x15 cm	24x20x10,5 cm	27x41x31 cm	5,50 Kg
69466	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W x 2	50ºC - 190ºC	6,0 L x 2	32,5 x26,5x15 cm	24x20x10,5 cm	55x41x31 cm	10,0 Kg
69468	220-240 V; 50/60 Hz	3250 W	50ºC - 190ºC	8,0 L	24x30x20 cm	18,5x24x14 cm	27x41x42 cm	7,00 Kg
69469	220-240 V; 50/60 Hz	3250 W x 2	50ºC - 190ºC	8,0 L x 2	24x30x20 cm	18,5x24x14 cm	55x41x42 cm	14,0 Kg

Freidora **ERGO**

· Semiprofessional use ·

Inox

- **Especial para todo tipo de frituras, permite freír gran cantidad de alimentos.**
- **Termostato de temperatura regulable.**
- **Termostato de seguridad con rearme manual.**
- **Mango termo resistente.**
- **Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite.**
- **Indicador máximo-mínimo de nivel de aceite.**
- **Las paredes exteriores se mantendrán frías en todo momento.**

- Spécial pour tout type de friture, permet de frire de grandes quantités d'aliments.
- Thermostat de température réglable.
- Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle.
- Manche résistant à chaleur.
- Système de fixation du panier pour égoutter l'huile.
- Indicateur maximum-minimum du niveau d'huile.
- Les parois extérieures restent toujours froides.

- Für alle Frittierarten geeignet. Designt für das Frittieren großer Mengen von Lebensmitteln.
- Thermostat zur Temperaturregelung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung.
- Wärmebeständiger Griff.
- Korbbefestigungssystem zum Abtropfen des Öls.
- Ölfüllstandsanzeige Max.-Min.
- Die Außenwände bleiben jederzeit kalt.

- Essential for all types of fried dishes, it can fry a large amount of food.
- Adjustable temperature thermostat.
- Safety thermostat with manual reset.
- Heat resistant handle.
- System for hanging the basket to drain the oil.
- Minimum-maximum oil level indicato.r
- The external walls will be kept cool at all times.

- Especial para todo o tipo de fritos, permite fritar uma grande quantidade de alimentos.
- Termóstato de temperatura reguláve.
- Termóstato de segurança com rearme manual.
- Mango termorresistente.
- Sistema de fixação do cesto para escorrer o óleo.
- Indicador máximo/mínimo do nível de óleo.
- As paredes exteriores manter-se-ão frias em todo o momento.

Fabricada en acero inoxidable, garantiza una gran durabilidad y resistencia
Made of stainless steel, guarantees great durability and resistance

Freidora
Friteuse
Friteuse
Fryer
Fritadeira

Ref	€	W	L	U.Venta	
69135	105,20	2000	3,50	1	**Simple** · Simple
69170	210,70	2000x2	3,50x2	1	**Doble** · Double

Freidora con grifo
Friteuse avec robinet
Friteuse mit Ablaßhahn
Fryer with tap
Fritadeira com torneira

Ref	€	W	L	U.Venta
69134	182,10	2500	4,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69135	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	190ºC	3,50 L	41x22x21 cm	2,70 Kg
69170	220-240 V; 50/60 Hz	4000 W	190ºC	3,50 x 2 L	41x39,5x21 cm	6,60 Kg
69134	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W	190ºC	4,00 L	44,3x24,7x27,5 cm	2,94 Kg

Freidora de aire **EcoFry**

· Household use · new

Inox | CE | RoHS | ECO PFOA free | Healthy Cooking

Incluye RECETARIO
RECIPE BOOK included

- **Cocina casera y saludable: diseñada para freír, hornear, asar y calentar sin apenas utilizar aceite.**
- **8 programas automáticos preestablecidos para cocinar todo tipo de recetas de de forma rápida y sana: patatas fritas, alitas de pollo, pizza etc.**
- **Todas las funciones disponen de un tiempo de precalentamiento para conseguir resultados óptimos**
- **Tecnología TotalCook: Distribuye el calor de manera uniforme a través del aire caliente a gran velocidad.**
- **Gran capacidad: 5,5 litros (cestillo).**
- **Intuitiva y muy fácil de usar: Gracias a la pantalla digital se puede ajustar el tiempo (hasta 60 minutos), la temperatura (de 40ºC a 200ºC.) y los 8 programas preestablecidos.**
- **TotalSafe: la carcasa y el asa permanecen frías mientras cocinas.**
- **Recipiente/Cestillo extraíble con antiadherente 100% libre de PFOA.**
- **Incluye un recetario exclusivo y diseñado por Lacor para los 8 programas en 3 idiomas.**
- **Base antideslizante: Garantiza máxima estabilidad durante el funcionamiento.**
- **Fácil limpieza: Accesorios aptos para el lavavajillas.**

- Cuisine maison saine : conçue pour la friture, la cuisson au four, le rôtissage et le chauffage sans presque utiliser d'huile.
- 8 programmes automatiques préréglés pour cuire rapidement et sainement toutes sortes de recettes : frites, ailes de poulet, pizza, etc.
- Toutes les fonctions ont un temps de préchauffage afin d'obtenir des résultats optimaux.
- Technologie TotalCook : distribue la chaleur de manière homogène à travers l'air chaud à grande vitesse.
- Grande capacité : 5,5 litres (panier).
- Intuitif et très facile à utiliser : grâce à l'affichage numérique, vous pouvez régler le temps (jusqu'à 60 minutes), la température (de 40°C à 200°C) et les 8 programmes prédéfinis.
- TotalSafe : le boîtier et la poignée restent froids pendant la cuisson.
- Récipient/panier amovible avec revêtement antiadhésif sans PFOA.
- Comprend un livret de recettes exclusif conçu par Lacor pour les 8 programmes en 3 langues.
- Base antidérapante : garantit une stabilité maximale pendant l'utilisation.
- Facile à nettoyer : les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Homemade healthy cooking: It's designed for frying, baking, roasting and heating with hardly any oil.
- It has 8 pre-set automatic programmes for making all kinds of recipes in a fast and healthy way: chips, chicken wings, pizza, etc.
- All the functions have a preheating time to get optimal results.
- TotalCook Technology: It distributes heat uniformly with high speed hot air.
- High capacity: 5.5 litres (basket).
- Intuitive and very easy to use: Thanks to the digital screen, you can set the time (up to 60 minutes), temperature (from 40ºC to 200ºC) and use 8 pre-set programmes.
- TotalSafe: The body and handle stay cool while you cook.
- The removable non-stick basket/container is 100% PFOA free.
- An exclusive cookbook designed by Lacor for the 8 programmes in 3 languages is included.
- The non-slip base ensures maximum stability during use.
- Easy to clean: The accessories are dishwasher safe.

Tegnología TotalCook: Distribuye el calor de manera uniforme a través del aire caliente a gran velocidad
TotalCook technology: Distribuye el calor de manera uniforme a través del aire caliente a gran velocidad

8
Programas
Programmes

Freidora de aire EcoFry

Friteuse airfryer
Aidfryer Heißluft-Fritteuse
Air fryer
Fritedeira de aire

Ref	€	W	U.Venta
69511	158,90	1500	1

Pantalla táctil
Touch scree

TotalSafe
Carcasa y asa permanecen frías
Boîtier et poignée restent froids

Ref	Tensión/Voltage	Potencia Power	Temp. Temp.	Temporizador Timer	Programas Programmes	Cap./medidas cestillo Basket cap./Sizes	Cap./Medidas cubeta Container cap./Sizes	Dimensiones Sizes	Peso Weight
69511	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	40ºC - 250ºC	1 - 60 min	8	5,5 L (24x21,5x11,5 cm)	6,5 L (26x23,8x13 cm)	41x30x34,5 cm	5,40 Kg

Horno **GRILL**

· Household use ·

Sencillo e intuitivo
Easy to use and intuitive

· Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
· Adecuado para cocinas pequeñas gracias a su tamaño compacto.
· Versátil: Hasta 6 funciones para preparar todo tipo de recetas.

· Fabriqué en acier inoxydable de grande qualité.
· Adapté pour de petites cuisines grâce à son format compact.
· Versatile : Jusqu'à 6 fonctions pour préparer tout type de recettes.

· Hergestellt aus hochwertigem rostfreiem Stahl.
· Geeignet für kleine Küchen Dank seiner kompakten Größe.
· Vielseitig: Bis zu 6 Funktionen, um alle Arten von Rezepten zuzubereiten.

· Made of high-quality stainless steel.
· Suitable for small kitchens thanks to its compact size.
· Versatile: Up to 6 functions for preparing all kinds of recipes.

· Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade.
· O seu tamanho compacto torna-o adequado para cozinhas pequenas.
· Versátil: 6 funções, para preparar todo o tipo de receitas.

Horno - Grill

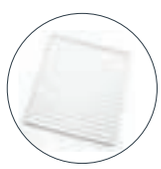
Four - Grill
Ofen - Grill
Oven - Grill
Forno - Grill

Ref	€	W	L	U.Venta
69326	145,80	1500	26	1
69342	212,20	2000	42	1

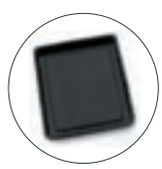
Pincho mariposa
Butterfly skewer

Pinza bandeja
Tray tong

Mango pincho mariposa
Handle of butterfly skewer



Parrilla
Wire rack



Bandeja horno
Oven tray

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dim. interior/Int. size	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69326	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	100 - 250ºC	26 L	36,5x31x22 cm	51x37x30 cm	7,65 Kg
69342	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	100 - 250ºC	42 L	40,5x33,5x28 cm	41,5x55x36 cm	10 Kg

Microondas **PROFESIONAL**

· Professional use ·

Inox 18/10

· Diseñado para uso intensivo, reduciendo el tiempo de calentamiento un 60%.
· Materiales robustos y mayores medidas de seguridad.
· Mayor protección del usuario a radiaciones.
· Base de cerámica plana, sin plato de vidrio.
· Posibilidad de calentar platos grandes.
· Cavidad interior de acero inoxidable (más higiénico).
· Calentamiento homogéneo.

· Conçu pour un usage intensif, réduisant le temps de chauffe de 60%.
· Matériaux robustes et mesures de sécurité accrues.
· Protection plus importante de l'utilisateur vis-à-vis des radiations.
· Base en céramique plate, sans plateau en verre.
· Possibilité de chauffer de grandes assiettes.
· Cavité intérieure en acier inoxydable (plus hygiénique).
· Chauffe homogène.

· Designed for intensive use; reduces heating time by 60%.
· Robust materials and greater safety measures.
· Greater protection against heat for the user.
· Flat ceramic base with no glass plate.
· It can heat large dishes.
· Inside cavity made of stainless steel (more hygienic).
· Even heating.

Horno microondas Profesional

Four à micro ondes Professionnel
Mikrowelle Professional
Professional microwave oven
Microondas Professional

Ref	€	W	L	U.Venta
69325	595,40	1000	25	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones int./Int. sizes	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69325	220-240 V / 50 Hz	1000 W	25 L	32x32x19 cm	51x43x31 cm	14,60 Kg

MICROONDAS

Inox 18/10

· Plato giratorio, asegura un reparto y un calentamiento uniforme.
· Gran potencia y capacidad interior, calienta en segundos o cocina en minutos.
· Incluye la función descongelar.

· Prato giratório, assegura uma distribuição e um aquecimento uniforme.
· Grand puissance et capacité intérieure , réchauffe en quelques secondes et cuisine en quelques minutes. Inclut la fonction décongélation.

· Drehteller, gewährleistet gleichmäßige Erwärmung und Verteilung.
· Große Leistung und Innenkapazität, erwärmt in wenigen Sekunden und kocht in wenigen Minuten. Einschließlich Auftaufunktion.

· Turntable ensures even distribution and heating.
· Great power and interior capacity, heats in seconds and cooks in minutes.
· Includes defrost function.

· Prato giratório, assegura uma distribuição e um aquecimento uniforme.
· Grande potência e capacidade interior.
· Aquece em segundos e cozinha em poucos minutos. Inclui a função descongelar.

Microondas WHITE

Micro-ondes
Mikrowelle
Microwave
Microondas

Ref	€	W	L	U.Venta
69322	145,30	700	20	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Grill	Temporizador/Timer	Capacidad/Capacity	Plato/ Plate	D. interiores/Sizes int.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69322	220-240 V; 50 Hz	700 W	NO	30 min	20 L	Ø24,5 cm	31,5x29,7x19,8 cm	45,2x26,2x33,9 cm	10,5 Kg

DC

Horno microondas con plato giratorío + Grill COMBI

Four micro-ondes avec plateau tournant + Grill
Mikrowelle mit Drehteller + Grill
Microware oven with turntable + Grill
Microondas com prato giratório + Grill

	Ref	€	W	L	U.Venta
A	69323	249,20	800	23	1
B	69324	271,20	900	25	1
C	69330	326,50	900	30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Pot. Grill/Grill power	Capacidad/Capacity	Plato/Plateau	D. int/Int. size	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69323	220-240 V; 50 Hz	800 W	1000 W	23 L	Ø27 cm	33x32x20,5 cm	51x42x28 cm	15,5 Kg
69324	220-240 V; 50 Hz	900 W	1000 W	25 L	Ø31,5 cm	35,5x33x21 cm	51x43x30 cm	14,3 Kg
69330	220-240 V; 50 Hz	900 W	1000 W	30 L	Ø31,5 cm	33x35,5x22,5 cm	52x40x32,5 cm	15,6 Kg

Placas de **INDUCCIÓN**

· Household use ·

- **Placas de inducción rápidas, eficaces, seguras, fiables y de gran capacidad de calentamiento.**
- **Sus diseños portátiles y compactos resultan ideales para su uso en cualquier lugar .**
- **Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.**
- **Dispone de función de bloqueo de seguridad para niños.**
- **40% ahorro de tiempo y energía respecto a otras placas convencionales.**

· Plaque à induction rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe.
· Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où.
· Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux.
· Dispose d'une fonction de blocage de sécurité pour les enfants.
· 40% de gain de temps et d'économies d'énergies par rapport à d'autres plaques conventionnelles.

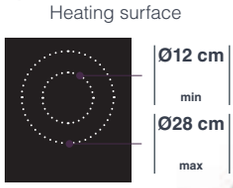
· Schnelles, sicheres, zuverlässiges Induktionskochfeld mit hervorragender Heizleistung.
· Aufgrund seines tragbaren und kompakten Designs ist es überall einsetzbar.
· Intuitive, bedienerfreundliche Soft-Touch-Tastfelder.
· Kindersicherungsfunktion.
· 40 % Zeit- und Energieersparnis verglichen mit anderen herkömmlichen Kochfeldern.

· Fast, efficient, safe, reliable induction hob with high heating capacity.
· Its portable and compact design is ideal for use anywhere.
· Intuitive and easy to use soft touch buttons.
· Includes a child safety lock function.
· 40% saving in time and energy compared to other conventional hobs.

· Placa de indução rápida, eficaz, segura, fiável e de grande potência.
· O seu design portátil e compacto permite a sua utilização em qualquer lugar.
· Botões tácteis, intuitivos e fáceis de utilizar, com um suave toque.
· Função de bloqueio de segurança à prova de crianças.
· Poupança de 40% em tempo e energia, em comparação com as placas convencionais.

Superficie de calentamiento
Heating surface

· Professional use ·



IPX3
proof

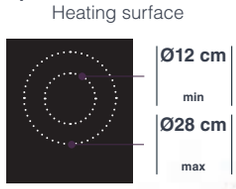
Placa Inducción Profesional CHEF

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69132	404,70	3500	1

Superficie de calentamiento
Heating surface

· Professional use ·



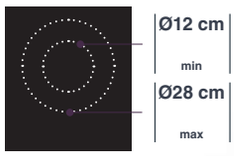
Placa Inducción Profesional ROCA

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69337	342,20	2700	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Temperatura/Temp.	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69132	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	17	35ºC - 240ºC	0 - 180 min	34x43x12 cm	7,35 Kg
69337	220-240 V; 50/60 Hz	2700 W	10	60ºC - 240ºC	0 - 180 min	30x39x10 cm	5,40 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface



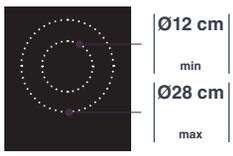
new

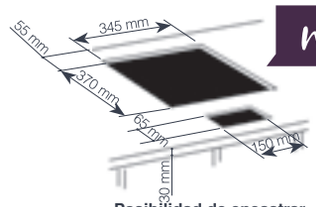
Placa Inducción Profesional EASY

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69362	347,20	3500	1

Superficie de calentamiento
Heating surface





new

Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Regulable en potencia
Adjustable in power

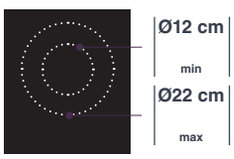
Placa de Inducción PRO

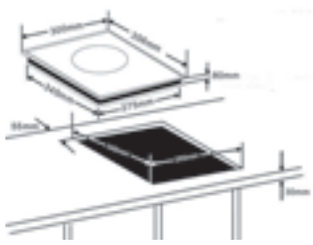
Table de cuisine à induktion
Induktionskochfeld
Induction Cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69371	313,30	500/3500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Niveles Temp. /T. levels	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69362	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	10 (500W – 800W – 1100W – 1500W – 1800W – 2100W – 2500W – 2800W – 3100W – 3500W)	-	34x44,5x12,5 cm	7,00 Kg
69371	220-240 V; 50/60 Hz	500-3500 W	1-10 (500W (1) – 800W (2) – 1100W (3) – 1500W (4) – 1800W (5) – 2100W (6) – 2500W (7) - 2800W (8) – 3100W (9) – 3500W (10))	10 (60C - 80C - 100C - 120C - 140C – 160C - 180C - 200C - 220C - 240C)	36x38x12,5 cm	6,80 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface





Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Placa de Inducción EXPERT

Table de cuisine à induktion
Induktionskochfeld
Induction Cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69032	262,00	2000	1

Superficie de calentamiento
Heating surface

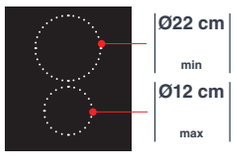
Placa de Inducción SLIM

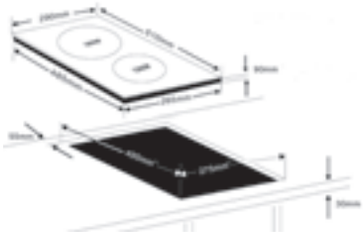
Table de cuisine à Induktion
Induktionskochfeld
Induction cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69332	148,60	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69032	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	6	0 - 180 min	31x36x7,5 cm	2,90 Kg
69332	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	8	0 - 180 min	30x37x4,5 cm	2,67 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface





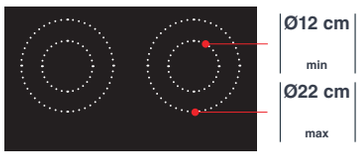
Posibilidad de encastrar
Encastrable option

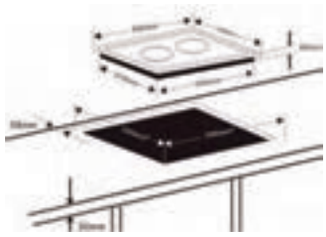
Placa Inducción DUAL VERTICAL

Plaque Induction double
Induktionskochfeld doppelt
Double induction cooktop
Placa de indução dupla

Ref	€	W	U.Venta
69033	428,90	1800+1300	1

Superficie de calentamiento
Heating surface





Posibilidad de encastrar
Encastrable option

Placa Inducción DUAL HORIZONTAL

Plaque Induction
Induktionskochfeld doppelt
Induction cooktop
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69333	253,50	2000+1500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69033	220-240 V; 50/60 Hz	1800 +1300 W	8	0 - 99 min	29x51x9 cm	4,50 Kg
69333	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W + 1500 W	7	0 - 180 min	60x34x7,5 cm	5,20 Kg

· Professional use ·

Placa cerámica: Ø26 cm
Ceramic plate: Ø26 cm

· Cuerpo fabricado en 3 capas: acero inoxidable 18/10, aluminio, acero inoxidable 18%.
· La capa exterior, es de acero inoxidable con componentes ferríticos, lo que la convierte totalmente compatible con las cocinas de inducción.
· Los mango fabricado en acero Inoxidable 18/10 y recubierto con un protector térmico de silicona

· Body manufactured in a 3-layered: 18/19 stainless steel, aluminium, 18% stainless steel.
· Exterior layer, of stainless steel with ferrite materials, making it completely compatible with induction cookers.
· The grip are made in 18/10 stainless steel and covered in a silicon heat protection.

TRImetal · DESIGNED ·

Inox

Placa Inducción Wok Profesional

Plaque à induction wok Professionnelle
Induktionskochplatte Wok Profesional
Induction cooktop wok Professional
Placa indução wok Profissional

Ref	€	U.Venta
69138	420,30	1

Wok Trimetal

Wok Trimetal
Wok, Trimetal
Trimetal wok
Wok Trimetal

Ref	€	Ø (cm)	L
53836	163,60	36	5,50

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp	Tiempo/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69138	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	60ºC - 240ºC	0 - 180 min	34x44,5x12,5 cm	7,50 Kg

Placa vitrocerámica **ENERGY**

Rápida, eficaz, segura, fiable y gran capacidad de calentamiento

Fast, efficient, safe, reliable and high heating capacity

- **Placa vitrocéramica rápida, eficaz, segura, fiable y de gran capacidad de calentamiento.**
- **Su diseño portátil y compacto resulta ideal para su uso en cualquier lugar.**
- **Área de cocción de 10 cm / 20 cm de diámetro.**
- **Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.**
- **Indicadores luminosos.**
- **Dispone de función de bloqueo de seguridad para niños.**
- **Regulable en potencia y temperatura.**
- **Temporizador de 240 minutos con avisador acústico y auto desconexión.**

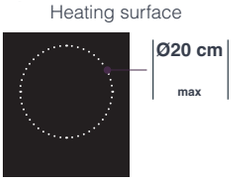
· Plaque vitrocéramique rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe.
· Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où.
· Zone de cuisson de 10 cm / 20 cm de diamètre.
· Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux.
· Indicateurs lumineux.
· Dispose d'une fonction de blocage de sécurité pour les enfants.
· Réglable en puissance et en température.
· Minuteur de 240 minutes avec alerte sonore et arrêt automatique.

· Schnelles, sicheres, zuverlässiges Keramikkochfeld mit hervorragender Heizleistung.
· Aufgrund seines tragbaren und kompakten Designs ist es überall einsetzbar.
· Kochstellen mit Durchmesser 10 cm / 20 cm.
· Intuitive, bedienerfreundliche Soft-Touch-Tastfelder.
· Leuchtanzeigen.
· Kindersicherungsfunktion.
· Regulierbare Leistung und Temperatur.
· Zeitschaltuhr bis 240 Minuten mit akustischem Warnsignal und automatischer Abschaltung.

· Fast, efficient, safe, reliable ceramic hob with high heating capacity.
· Its portable and compact design is ideal for use anywhere.
· 10 cm / 20 cm diameter cooking area.
· Intuitive and easy to use soft touch buttons.
· Luminous indicators.
· Includes a child safety lock function.
· Adjustable power and temperature.
· 240-minute timer with audible warning and auto-off.

· Placa vitrocerâmica rápida, eficaz, segura, fiável e de grande potência.
· O seu design portátil e compacto permite a sua utilização em qualquer lugar.
· Área de cocção de 10 cm / 20 cm de diâmetro.
· Botões tácteis, intuitivos e fáceis de utilizar, com um suave toque.
· Indicadores luminosos.
· Função de bloqueio de segurança à prova de crianças.
· Potência e temperatura reguláveis.
· Temporizador de 240 minutos com avisador acústico e desconexão automática.

Superficie de calentamiento
Heating surface



Placa vitrocerámica ENERGY

Plaque vitrocéramique
Keramikkochfeld
Ceramic hob
Placa vitrocerâmica

Ref	€	W	U.Venta
69232	105,40	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Temporizador/Timer	Ø cocción/Cooking	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69232	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W (8 levels)	60ºC - 600ºC (8 levels)	0 - 240 min (8 levels)	10 cm / 20 cm	39x32x5,5 cm	2,60 Kg

Planchas Grill

Inox | CE | RoHS | Healthy Cooking

- **Fabricada en acero inoxidable.**
- **Protector de salpicaduras.**
- **Placa con superficie lisa de acero laminado y rectificado, calentamiento uniforme.**
- **Control de temperatura por termostato hasta 300ºC.**
- **Depósito recoge grasas.**
- **Especialmente indicada para bares, restaurantes, hoteles, etc.**
- **Para hacer a la plancha carnes, pescados, verduras, hortalizas, crepes, huevos, etc.**

· Fabriquée en acier inoxydable.
· Protection contre les éclaboussures.
· Plaque avec surface lisse en acier laminé et rectifié, chauffe uniforme.
· Contrôle de température par thermostat jusqu'à 300°C.
· Réservoir ramasse-graisses.
· Spécialement indiquée pour les bars, restaurants, hôtels, etc.
· Pour faire à la plancha des viandes, poissons, légumes, crêpes, œufs, etc.

· Aus rostfreiem Stahl hergestellt.
· Spritzschutz.
· Ebene Grillplatte aus laminiertem, plangeschliffenem Edelstahl, gleichmäßige Erwärmung.
· Temperaturregelung mit Thermostat bis 300°C.
· Fettauffangbehälter.
· Besonders für Gaststätten, Restaurants, Hotels, usw. geeignet.
· Zum Grillen von Fleisch, Fleisch, Gemüse, Crêpes, Eier usw.

· Made in stainless steel.
· Splash guard.
· Laminated steel, flat surface griddle with uniform heating.
· Thermostat temperature control up to 300ºC.
· Oil collector.
· Especially made for bars, restaurants, hotels, etc.
· To cook meat, fish, vegetables, crepes and eggs on the griddle...

· Fabricada em aço inoxidável.
· Inclui protetor contra salpicaduras.
· Placa com superfície lisa de aço laminado e retificado, de aquecimento uniforme.
· Controlo de temperatura por termóstato até 300 ºC.
· Depósito para recolha de gorduras.
· Especialmente indicada para bares, restaurantes, hotéis, etc.
· Para grelhar carnes, peixes, verduras, hortaliças, crepes, ovos, etc.

Raspar los residuos de los alimentos y el carbón de las planchas
Used to scrape food and charcoal residue from grills

Una sola pieza de aluminio fundido
A single piece of cast aluminium

Dos puntos de sujeción
Two hand-holds

Protector salpicaduras
Splash guard

AL Aluminium | **FU** Fundido/Cast

Cuchillas de acero inoxidable intercambiables
Interchangeable st. steel blades

Rasqueta Profesional para grill

Racloir Professionnel pour grill
Professioneller grillschaber
Professional grill scraper
Raspador Profissional para grill

Ref	€	cm	L Cuchilla (cm)	U.Venta
67034	65,70	42x15x12	15	1

Placa grill PROFESIONAL

Gril Professionnel
Profi-Grill
Professional grill plate
Grelhador Professional

	Ref	€	W	Área cocción	U.Venta
A	69379	358,20	3000	40x40 cm	1
B	69179	735,70	6000	61x40 cm	1

Protector salpicaduras
Splash guard

Placa con superficie lisa de acero laminado y rectificado
Laminated steel, flat surface griddle

Placa de 12 cm de espesor
12 cm thick plate

Depósito recoge grasas
Oil collector

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Zona trabajo/Working zone	Superf. placa/Grill surface	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69379	220-240 V; 50/60 Hz	3000 W	300ºC	1	40x40 cm	41x51x26 cm	27 Kg
69179	220-240 V; 50/60 Hz	6000 W	300ºC	2	61x40 cm	61,5x51x26 cm	37 Kg

Inox

· Professional use ·

· **Estructura de acero inoxidable.**
· **Ideal para calentar, asar, tostar o gratinar directamente los alimentos.**
· **Placa de calentamiento y techo móvil, ajusta a la posición deseada.**

· Structure en acier inoxydable.
· Idéale pour chauffer, rôtir, griller ou gratiner directement les aliments.
· Plaque de chauffe et toit mobile avec réglage de la position souhaitée.

· Struktur aus rostfreiem Stahl.
· Ideal zum direkten Aufwärmen, Braten, Rösten oder Gratinieren von Lebensmitteln.
· Bewegliche Heizplatte und Abdeckung zum Einstellen der gewünschten Position.

· Stainless steel structure.
· Ideal for directly heating, roasting, toasting or browning food.
· Movable heating plate and roof, adjusting the desired position.

· Estrutura de aço inoxidável.
· Ideal para aquecer, assar, tostar ou gratinar diretamente os alimentos.
· Placa de aquecimento e cobertura móvel, ajustável à posição desejada.

Salamandra Profesional

Salamandre Professionnelle
Professioneller Grill
Professional salamander grill
Salamandra Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69197	1.131,10	4000	1

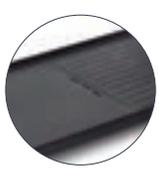
Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Plancha/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69197	220-240 V; 50/60 Hz	4000 W	50ºC - 300ºC	59x32 cm	60x45x50 cm	49 Kg

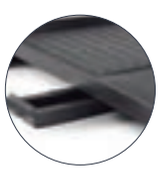
Inox 230ºC max

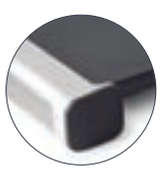
· Household use ·

· **Placa de aluminio fundido antiadherente de gran calidad, libre de PFOA.**
· **Doble zona de cocción para cocinar todo tipo de alimentos:**
  * **Grill: Ideal para asar carnes, pescados, marisco, hamburguesas o verduras.**
  * **Lisa: Ideal para preparar tortitas, huevos, tostadas o verduras.**
· **Alcanzan rápidamente la temperatura indicada.**
· **Garantizan una cocción uniforme por toda la superficie.**
· **Regulador de temperatura desmontable.**
· **La ranura central hace que la grasa se deposite en la bandeja recoge-grasas.**
· **Las asas con recubrimiento aislante de calor proporcionan seguridad.**

Regulador de temperatura
Temperature controller


Doble zona de cocción
Dual cooking area


Bandeja recoge grasas
Grease tray


Asas aislantes de calor
Heat-insulating handles

· High-quality, non-stick, PFOA-free cast aluminium plate.
· Dual cooking area for cooking all kinds of food:
  * Grill: Ideal for grilling meat, fish, seafood, hamburgers or vegetables.
  * Smooth: Ideal for making pancakes, eggs, toast or vegetables.
· Quickly reaches the specified temperature.
· Ensures even cooking across the entire surface.
· Detachable temperature controller.
· Fat runs down the central groove and is gathered in the grease tray.
· Handles with heat-insulating coating for added safety.

Plancha Grill QUALITY

Plancha & Grill
Grillplatte
Grill plate
Prancha & Grelhador

Ref	€	W	U.Venta
69227	80,80	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Parilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69227	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	0 - 230ºC	52x30 cm	61x32,5x6 cm	3,20 Kg

Grills **ABATIBLES**

· Professional use ·

Inox | CE | RoHS 2002/95/EU | ECO PFOA free | Healthy Cooking

· Estructura fabricada en acero inoxidable.
· Pieza resistente y de diseño robusto, indicado para uso profesional.
· Ideal para preparar carnes, pescados, verduras, bocadillos, etc
· Placas onduladas.
· Placa superior regulable en altura.
· Abatible hasta 90º.
· Regulador de temperatura
· Bandeja recoge grasas y mango aislante térmico.

· Structure en acier inoxydable.
· Pièce résistante de conception robuste, adaptée à un usage professionnel.
· Idéal pour préparer de la viande, du poisson, des légumes, des sandwichs, etc.
· Plaques ondulées.
· Plaque supérieure réglable en hauteur.
· Pliage jusqu'à 90º.
· Thermostat
· Plateau récupère les graisses et poignée isolante thermique.

· Struktur aus Edelstahl.
· Widerstandsfähiges Stück mit robustem Design, geeignet für den professionellen Einsatz.
· Ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Sandwiches usw.
· Wellplatten.
· Höhenverstellbare obere Platte.
· Bis zu 90º faltbar.
· Thermostat
· Tray sammelt Fette und wärmeisolierender Griff.

· Structure made of stainless steel.
· Resistant piece with a robust design, suitable for professional use.
· Ideal for preparing meat, fish, vegetables, sandwiches, etc.
· Corrugated plates.
· Height adjustable top plate.
· Folding up to 90º.
· Thermostat
· Tray collects fats and thermal insulating handle.

· Estrutura em aço inoxidável.
· Peça resistente de design robusto, adequada para uso profissional.
· Ideal para preparar carnes, peixes, vegetais, sanduíches, etc.
· Placas onduladas.
· Placa superior ajustável em altura.
· Dobrável até 90º.
· Termostato
· Bandeja coleta gorduras e cabo isolante térmico.

Placa superior regulable en altura
Height adjustable top plate

Placas en hierro colado
Cast iron plates

Bandeja recoge grasas
Drip tray

Estructura de acero inoxidable
Stainless steel structure

Plancha Grill
Grill
Grill
Grill
Grelhar

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69166	431,10	2200	1	SIMPLE
B	69167	672,80	4400	1	DOBLE · DOUBLE

Ref	Tensión/Voltage	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temp./Temp.	Temp./Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69166	SIMPLE	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	300ºC / 572ºF (max)	50ºC / 122ºF (min)	31x31x20 cm	25 Kg
69167	DOBLE · DOUBLE	220-240 V; 50/60 Hz	4400 W	300ºC / 572ºF (max)	50ºC / 122ºF (min)	57x31x20 cm	35 Kg

Inox | CE | RoHS | ECO PFOA free | Healthy Cooking

Cocina de forma más sana, sin apenas aceite
Cook more healthily with hardly any oil

· Grill de gran calidad y robusto para uso profesional.
· Placas extraíbles de aluminio fundido antiadherente de gran calidad, libre de PFOA.
· Doble zona de cocción:
*** Grill (27x22 cm): Ideal para asar carnes, pescados, marisco, hamburguesas o verduras.**
*** Lisa (27x22 cm): Ideal para preparar tortitas, huevos, tostadas o verduras.**
· Alcanza rápidamente la temperatura indicada. Garantiza una cocción uniforme por toda la superficie.
· Regulación en altura. Regulador de potencia y temporizador de 30 minutos.
· Fácil extracción (botón) y colocación de las placas para facilitar su limpieza.
· Bandeja recoge grasas. Base antideslizante.
· Incluye espátula para la limpieza de las placas.

· Grill de grande qualité et robuste à usage professionnel.
· Plaques extractibles en fonte d'aluminium antiadhésif de grande qualité, sans PFOA
· Double espace de cuisson :
* Grill (27x22 cm) : Idéal pour griller des viandes, des poissons, des fruits de mer, des hamburgers ou des légumes.
* Lisse (27x22 cm) : Idéal pour préparer des petites galettes, des œufs, des toasts ou des légumes.
· Atteint rapidement la température indiquée. Garantit une cuisson uniforme sur toute la surface.
· Réglage en hauteur. Régulateur de puissance et minuterie de 30 minutes.
· Facile extraction (bouton) et installation des plaques pour faciliter leur nettoyage.
· Plateau ramasse-graisse. Base antidérapante.
· Inclut une spatule pour le nettoyage des plaques.

· Hochwertiger und beständiger Grill für Gewerbe.
· Entnehmbare Grillplatten aus gegossenem Aluminium mit hochwertiger Anti-Haftbeschichtung ohne PFOA.
Doppelkochbereich (52x30 cm) für die Zubereitung jede Art von Mahlzeiten:
* Grillgitter (27x22 cm): Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Burger oder Gemüse.
* Grillplatte (27x22 cm): Ideal für die Herstellung von Pfannkuchen, Eiern, Toast oder Gemüse.
· Erreicht schnell die angegebene Temperatur. Sorgt für gleichmäßiges Garen auf der gesamten Oberfläche.
· Höhenverstellbar. Leistungs- und Temperaturregler (max. 30 min).
· Grillplatten lassen sich einfach per Knopfdruck entnehmen und reinigen.
· Mit Fettwanne. Rutschfester Sockel.
· Reinigungsschaber für Grillplatten inbegriffen.

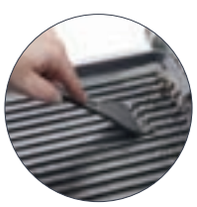
· Robust, high quality grill for commercial use.
· High quality, non-stick, PFOA-free, cast aluminium grill plates.
· Dual cooking area:
* Grill (27x22 cm): Ideal for grilling meat, fish, seafood, hamburgers or vegetables.
* Smooth (27x22 cm): Ideal for making pancakes, eggs, toast or vegetables.
· Quickly reaches the specified temperature. Ensures even cooking across the entire surface.
· Height-adjustable. 30-minute timer and power regulator.
· Grill plates are easy to remove (button) and replace, making them easy to clean.
· Drip tray. Non-slip base.
· Includes spatula for cleaning the grill plates.

· Grill robusto e de grande qualidade, para uso profissional.
· Placas extraíveis de alumínio fundido, com revestimento antiaderente de grande qualidade, sem PFOA.
· Dupla zona de cocção:
* Grill (24,5x30 cm): Ideal para assar carnes, pescados, mariscos, hambúrgueres e verduras.
* Lisa (24,5x30 cm): Ideal para preparar tortitas, ovos, tostas ou verduras.
· Alcança rapidamente a temperatura indicada. Garante uma cocção uniforme em toda a superfície.
· Regulação em altura. Regulador de potência e temporizador de 30 minutos.
· Fácil extração (botão) e colocação das placas, para facilitar a sua limpeza.
· Bandeja recolhedora de gorduras. Base antideslizante.
· Inclui espátula para a limpeza das placas.

Abatible a 180º
Opens 180º

Regulación en altura
Height-adjustable

Bandeja recoge grasas
Drip tray



Incluye espátula
Includes spatula

Placas de aluminio fundido
Cast aluminum plates

Grill abatible PRO
Grill rabattable
Klappgrill
Contact grill
Grelhador rebatível

Ref	€	W	U.Venta
69574	250,30	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Temporizador/Timer	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69574	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	0 - 230ºC	0 - 30 min	27x22 cm	38x35x17 cm	6,0 Kg

Colección **CREPERAS**

· Semiprofessional use ·

- **Crea crepes dulces y salados, pancakes y tortitas de una manera sencilla y cómoda.**
- **Rapidez, potencia y un calentamiento uniforme.**
- **Placa de aluminio antiadherente de Ø30 cm, perfecta para hacer crepes de gran tamaño.**
- **Incluye rastrillo de madera para extender la masa y conseguir un grosor homogéneo y espátula para voltear el crepe.**

· Faites des crêpes sucrées et salées, des pancakes et des petites galettes de façon simple et pratique.
· Rapidité, puissance et une chauffe uniforme.
· Plaque en aluminium antiadhésive de Ø30 cm, parfaite pour faire de grandes crêpes.
· Inclut râteau en bois pour étaler la pâte et obtenir une épaisseur homogène, et une spatule pour retourner la crêpe.

· Süße und salzige Crêpes, Pancakes und Buletten auf einfache und bequeme Weise zubereiten.
· Schnelligkeit und Leistung bei gleichmäßiger Wärmeverteilung.
· Anti-Haftbeschichtung aus Aluminium mit Ø30 cm, perfekt für große Crêpes.
· Inklusive Holzspachtel, um den Teig zu verteilen und eine gleichmäßige Dicke zu erzielen, und Kelle, um die Crêpes zu wenden.

· Make sweet and savoury crêpes, pancakes and pikelets easily and conveniently.
· Speed, power and uniform heating.
· Non-stick aluminium plate Ø30 cm, perfect for making large crêpes.
· Includes a wooden scraper for spreading the batter to achieve uniform thickness and a spatula to flip the crêpe.

· Para fazer crepes doces e salgados, panquecas e tortitas de maneira fácil e cómoda
· Rapidez, potência e aquecimento uniforme.
· Placa de alumínio antiaderente de Ø30 cm, ideal para fazer crepes de tamanho grande.
· Inclui utensílio de madeira para estender a passa e conseguir uma espessura. homogénea, e uma espátula para virar os crepes.

Placa de aluminio antiadherente de Ø40 cm
Non-stick aluminium plate Ø40 cm

Inox

Placa crepera
Plaque crêpière
Crêpes-Kochplatte
Crepe maker
Placa crepeira

Ref	€	W	U.Venta
69196	454,50	3000	1

Placa de aluminio antiadherente de Ø30 cm
Non-stick aluminium plate Ø30 cm

Incluye rastrillo y espátula de madera
Includes a wooden scraper and spatula

Crepera
Crêpière
Crêpesplatte
Crepe maker
Crepeira

	Ref	€	W	Color	U.Venta
A	69122	50,70	1000	BLACK	1
B	69222	68,60	1000	WHITE	1

Placa de aluminio antiadherente de Ø30 cm
Non-stick aluminium plate Ø30 cm

Incluye rastrillo y espátula de madera
Includes a wooden scraper and spatula

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Placa/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69196	220-240 V; 50/60 Hz	3000 W	50ºC - 250ºC	35 cm	45x49x22,5 cm	23 Kg
69122	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	200ºC (max)	Ø30 cm	40x36x11 cm	2,12 Kg
69222	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	240 ºC (max)	Ø30 cm	40x39x8 cm	1,72 Kg

Gofrera · Fuentes **CHOCOLATE**

· Semiprofessional use · **Inox 18/10**

· Fabricada en acero inoxidable de la máxima calidad.
· Placas de calentamiento con recubrimiento antiadherente.
· Rápida de calentar, alcanza fácilmente la temperatura máxima de 300°C.
· Obtendrás gofres crujientes de forma sencilla y rápida.

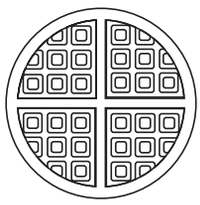
· Fabriqué en acier inoxydable de la plus grande qualité.
· Plaques de chauffe avec revêtement anti-adhésif.
· Rapide à chauffer, il atteint facilement la température maximale de 300°C.
· Vous obtiendrez des gaufres croustillantes de façon simple et rapide.

· Aus hochwertigem, rostfreiem Stahl hergestellt.
· Heizplatten mit Antihaftbeschichtung.
· Schnelle Erhitzung, erreicht schnell die maximale Temperatur von 300 °C.
· Zur schnellen und einfachen Zubereitung von knusprigen Waffeln.

· Made in top quality stainless steel.
· Heating griddle with non-stick coating.
· Fast heating, easily reaching maximum temperatures of 300ºC.
· Make crunchy waffles easily and quickly.

· Fabricada em aço inoxidável da melhor qualidade.
· Placas de aquecimento com revestimento antiaderente.
· Aquece rapidamente, alcançando facilmente a temperatura máxima de 300°C.
· Para conseguir gofres estaladiços de forma simples e rápida.

Gofres crujientes de forma sencilla y rápida
Crunchy waffles easily and quickly



Ø18 cm del gofre
Waffle Ø18 cm

Placas en hierro colado
Cast iron plates

Estructura de acero inoxidable
Stainless steel structure

Gofrera
Gaufrier
Wendewaffleisen
Waffle maker
Maquina de fazer goffresa

Ref	€	W	U.Venta
69349	281,70	1000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Tiempo/Timer	Placa Gofre/Waffle plate	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69349	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	50ºC - 300ºC	5 min	Ø18 cm	26x44x26 cm	7 Kg

· Prepara fácilmente coberturas para sus postres.
· Puede añadirle especias (canela, jengibre en polvo, pimientas, vainilla) para un chocolate más intenso.

· Easily prepare toppings for your desserts.
· You can add spices (cinnamon, ginger powder, peppers, vanilla) for a more intense chocolate.

Cazo desmontable de acero inoxidable 18/10 de gran calidad
High quality 18/10 st. steel collapsible pan

Permite fundir chocolate y mantenerlo caliente
It allows you to melt chocolate and keep it hot

Baño María chocolate
Bain Marie de chocolat
Bain Marie topf für Schokolade
Chocolate Bain Marie
Banho-Maria Chocolate

Ref	€	W	U.Venta
69317	38,40	70	1

Fuente de chocolate
Fontaine chocolat
Schokoladen Fontäne
Chocolate fountain
Fonte chocolate

	Ref	€	W	Tower	U.Venta
A	69318	55,80	35	18 cm	1
B	69319	94,90	80	38 cm	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Torre/Tower	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69317	220-240 V; 50/60 Hz	70 W	40ºC - 50ºC	1,00 L (max)	-	29x22x12 cm	0,875 Kg
69318	220-240 V; 50/60 Hz	35 W	40ºC - 50ºC	0,50 L (max)	18 cms (Height)	Ø16x30 cm	1,15 Kg
69319	220-240 V; 50/60 Hz	80 W	40ºC - 50ºC	1,80 L (max)	38 cms (Height)	Ø23x54,5 cm	2,05 Kg

Quemador **INOX**

· Professional use ·

Inox 18/10

- **Ideal para elaboraciones de cocina y repostería que requieran caramelizar de forma rápida y homogénea (crema catalana, creme brulee, arroz con leche, etc.).**
- **Deja una fina capa dorada y crujiente.**
- **Fabricado en acero inoxidable con mango de plástico de excelente calidad.**

- Idéal pour des préparations de cuisine et de pâtisserie qui requièrent une caramélisation rapide et homogène (crème catalane, crème brûlée, riz au lait, etc.).
- Laisse une fine couche dorée et croustillante.
- Fabriqué en acier inoxydable avec une poignée en plastique d'excellente qualité.

- Ideal for cooking and pastry making thatrequires quick and even caramelizing (Catalan cream, creme brulee, rice pudding, etc.).
- It leaves a thin golden and crunchy layer.
- Made of stainless steel with excellent quality plastic handle.

Incluye soporte
Includes support

Quemador redondo

Fer à carameliser rond
Brenner, rund
Round caramelizer
Queimador redondo

Ref	€	W	U.Venta
68651	106,60	650	1
68652	123,00	1000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
68651	220-230 V; 50/60 Hz	650 W	Ø10 cm	1,132 Kg
68652	220-230 V; 50/60 Hz	1000 W	Ø12 cm	1,268 Kg

AERÓGRAFO con compresor

· Professional use · Inox

Permite obtener detalles únicos en creaciones artísticas de repostería
Lets you get unique details on artistic bakery creations

Incluye una caja acolchada para almacenar el aerógrafo
Includes a padded box for storing the airbrush

Aerógrafo por gravedad de doble acción con aguja de salida de 0,3 mm
Double action gravity feed airbrush with a 0.3 mm needle

Soporte
Soporte para aerógrafo de 360° para un uso práctico
360° airbrush stand for practical use

Regulador de aire
Aumenta y disminuye el caudal de salida
Increase and decrease the output flow

Compresor
Provee o inyecta el aire en el aerógrafo
Provides and feeds air into the airbrush

Ampolla de recarga
Llave
Ampolla; recarga de pintura
Llave; monta/desmonta la boquilla
Flask, paint refill
Spanner, assemble/disassemble the nozzle

Aerógrafo
Genera un fino chorro de pintura para recubrir superficies o realizar dibujos mediante la palanca
Deposito de 7 ml
Creates a fine spray of paint for covering surfaces or making drawings by lever
7 ml tank

Tubo conector (1,8 m)
Manguera textil flexible con dos conexiones que traslada el aire del compresor al aerógrafo
Flexible cloth hose with two connections that carries air from the compressor to the airbrush

Aerógrafo con compresor

Aérographe avec compresseur
Airbrush Spritzpistole mit Kompressor
Airbrush with compressor
Aerógrafo com compressor

Ref	€	W	Presión	Caudal	U.Venta
69450	95,90	20	0 - 2 bar	0 - 10 L/min	1

Ref	Tensión Voltage	Potencia Power	Presión Pressure	Caudal aire Air flow	Capacidad Capacity	Long. tubo aire Air tube length	Aerógrafo Airbrush	Med. compresor Compressor size	Peso Weight
69450	220-240 V ; 50/60 Hz	20 W	0 - 2 bar	0 - 10 L/min	7 ml	1,80 m	14,2x2,5x9	11,5x13,5x6 cm	800 g

CALENTADORES alimentos

· Professional use ·

· Mantiene caliente todo tipo de sopas, salsas, consomés y líquidos. Ideal para cantidades grandes.
· Maintenir au chaud tout type de soupes, sauces, consommés, liquides, etc.Idéal pour de grandes quantités.
· Warmhalten aller Arten von Suppen, Saucen, Konsommees, Flüssigkeiten, usw. Ideal für große Mengen.
· Keep all kinds of soups, sauces, consommés, liquids etc hot. Ideal for large amounts.
· Manter quente todo o tipo de sopas, molhos, consomés, líquidos, etc. Ideal para grandes quantidades.

Ⓐ

Inox 18/10

Ⓑ

Ⓒ

Olla calentador sopa PROFESIONAL

Marmite Buffet chaud
Suppen-und Speisenwärmer
Soup kettle
Panela aquecedora de sopa

	Ref	€	U.Venta	
Ⓐ	69267	269,30	1	Inox 18/10
Ⓑ	69037	161,60	1	Hierro esmaltado
Ⓒ	69038	227,80	1	Inox
Ⓓ	69039	54,00	1	Repuesto (69037-69038)

Ⓓ

Repuesto para las ref.: 69037-69038
Replacement for ref .: 69037-69038

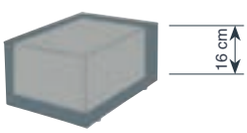
Contenedor sopa Inox 18/10
18/10 St. Steel soup container

Capacidad: 10 L / Medidas: Ø24x25 cm
Capacity: 10 l / Sizes: Ø24x25 cm

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69267	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	30ºC - 90ºC	11,0 L	Ø33x32 cm	4,50 Kg
69037	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30ºC - 90ºC	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg
69038	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30ºC - 90ºC	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg

BAÑO MARÍA GN 1/1

· Professional use ·



Combinaciones de cubetas posibles
Possible tray options

1 x GN 1/1 - 150

2 x GN 1/2 - 150

3 x GN 1/3 - 150

Inox 18/10

Baño María GN 1/1 150 mm

Bain-marie en inox GN 1/1 150 mm
Bain Marie, GN 1/1 150 mm, Rostfrei
St. Steel bain-marie GN 1/1 150 mm
Banho-maria GN 1/1 150 mm

Ref	€	W	U.Venta
69036	216,90	1300	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69036	230 V; 50 Hz	1300 W	85ºC	24 L	61,5x39x30 cm	8,50 Kg

CHAFING DISH eléctrico

Inox

- **Ideal para el sector de la hostelería, restauración y catering.**
- **Mantiene la temperatura de los alimentos.**
- **Más seguro al carecer de llama de los geles.**
- **Tapa y cubeta extraible GN 1/1 H=65 mm (8,50 L) fabricados en acero inoxidable de alta calidad. Cuerpo fabricado en polipropileno.**
- **Termostato regulable (85°C +/-10°C).**
- **Interruptor de encendido y apagado. Indicador luminoso.**
- **Protección contra sobrecalentamiento.**
- **Fácil de transportar gracias a sus asas laterales.**
- **6 pies antideslizantes y resistentes para mantener la establilidad.**

· Parfait pour le secteur hôtelier, la restauration et le traiteur.
· Conserve la température des aliments.
· Plus sûr parce qu'il n'y a pas de flamme des gels.
· Couvercle et bac amovible GN 1/1 H=65 mm (8,50 L) en acier inoxydable de haute qualité. Corps fabriqué en polypropylène.
· Thermostat réglable (85 °C +/- 10 °C).
· Interrupteur marche/arrêt. Indicateur lumineux.
· Protection contre les surchauffes.
· Facile à transporter grâce à ses poignées latérales.
· 6 pieds antidérapants et résistants pour maintenir la stabilité

· Ideal für Hotel- und Gaststättengewerbe und Catering.
· Temperatur der Nahrungsmittel bleibt erhalten.
· Sicherer ohne Brennpaste/Brenngel.
· Abnehmbarer Deckel und Speiseeinsatz aus hochwertigem Edelstahl (GN 1/1 H=65 mm (8,50 l)). Mit Gestell aus Polypropylen.
· Einstellbares Thermostat (85 °C +/-10 °C).
· Mit Ein- und Ausschalter. Kontrollleuchte.
· Schutz vor Überhitzung.
· Einfach an Seitengriffen zu tragen.
· 6 widerstandsfähige Anti-Rutschfüße für festen Stand.

· Ideal for the hospitality, restaurant and catering sectors.
· Maintains temperature of food.
· Safer than chafing dishes that use gel fuels.
· Removable lid and tray GN 1/1 H=65 mm (8.5 L) manufactured in high-quality stainless steel. Body manufactured in polypropylene.
· Adjustable thermostat (85°C +/-10°C).
· On / Off switch. Light indicator.
· Overheating protection.
· Easily portable using the side handles.
· 6 non-slip resistant bases to ensure stability.

· Ideal para o setor da hotelaria, restauração e catering.
· Mantém a temperatura dos alimentos.
· Mais seguro, ao não utilizar géis com chama.
· Tampa e cuvete extraível de aço GN 1/1 H= 65 mm (8,50 L) de aço inoxidável de alta qualidade. Corpo fabricado em polipropileno.
· Termóstato regulável (85°C +/-10°C).
· Interruptor de ligar/desligar. Indicador luminoso.
· Proteção contra sobreaquecimento.
· Fácil de transportar, graças às suas asas laterais.
· 6 patas antideslizantes e resistentes, para maior establilidade.

Combinaciones posibles de cubetas · Possible tray options

Cubeta GN 1/1 en Inox (H=65 mm / 8,50 L)
GN 1/1 st steel container (H=65 mm / 8,5 L)

Tapa y cubeta en inox incluidas
Stainless steel lid and bucket included

Chafing Dish eléctrico
Chafing Dish électrique
Elektrische Chafing Dish
Electric Chafing Dish
Chafing Dish eléctrico

Ref	€	W	U.Venta
69336	163,90	900	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Temperatura/Temp.	Cubeta/Container	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69336	220-240 V / 50-60 Hz	900 W	8,50 L	85ºC (+/-10ºC)	1GN 1/1 H=65 mm	55x34,5x25 cm	3,90 Kg

Calentadores **CHAFING DISH**

· Professional use ·

Ⓐ 96ºC max

Ⓑ 92ºC max

Calentador para Chafing

Corp de chauffe pour bain marie
Heizung für Chafing Dish
Heating unit for chafing dish
Aquecedor para chafing dish

	Ref	€	W	U.Venta
Ⓐ	69002	172,40	700	1
Ⓑ	69012	199,50	700	1

Con regulador · *With regulator*

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temp./Temp.	Dimensiones/Sizes	Adapt.
69002	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	96ºC (max)	25x20 cm	69015-69000 69001-69004 69110
69012	220-240 V; 50/60 Hz	700 W	92ºC (max)	25x20 cm	

AIRPOT

· Professional use ·

Inox 18/10

Ideal para agua, café y té

Perfect for water, coffee and tea

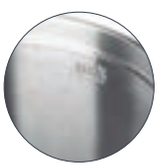
- **Fabricado en acero inoxidable resistente y de alta calidad.**
- **Dispone de un grifo dispensador con indicador de nivel de líquido.**
- **Temperatura controlada por termostato con un rango de 60ºC a 100ºC.**
- **Dispone de asas laterales aislantes del calor para un desplazamiento seguro.**
- **NO USAR CON LÁCTEOS por la posible contaminación, debido a restos fermentados.**

Fácil sist. de apertura
Easy open system

Nivel de indicador de líquido
Liquid level indicator

Sist. dispensador cómodo
Convenient dispensing system

Sensor de temperatura
Temperature sensor



Marcas de llenado
Fill lines

Posibilidad de graduar la temperatura
The temperature can be adjusted

· Fabriqué en acier inoxydable résistant et de grande qualité.
· Dispose d'un robinet de distribution avec indicateur du niveau de liquide.
· Température contrôlée par thermostat dans une tranche de 60°C à 100°C.
· Dispose de poignées latérales isolantes de la chaleur pour un déplacement sûr.
· NE PAS UTILISER DES PRODUITS LAITIERS en raison de l'éventuelle contamination due aux restes fermentés.

· Aus widerstandsfähigem, hochwertigem Edelstahl hergestellt.
· Verfügt über einen Spenderhahn mit Flüssigkeitsfüllstandsanzeige.
· Temperaturregelung mithilfe eines Thermostats zwischen 60 und 100 °C.
· Mit seitlichen, wärmeisolierten Griffen für einen sicheren Transport.
· Von der VERWENDUNG VON MILCHPRODUKTEN wird wegen möglicher vorhandener vergärter Reste ABGERATEN.

· Made of strong high quality stainless steel.
· Includes a spigot with a level indicator.
· Temperature controlled by a thermostat with a range from 60º C to 100º C.
· Side mounted insulated handles for safe moving.
· DO NOT USE WITH DAIRY PRODUCTS due to possible contamination from fermented residue.

· Fabricado em aço inoxidável resistente e de alta qualidade.
· Com torneira dispensadora com indicador de nível do líquido.
· Temperatura controlada por termóstato regulável de 60 a 100º C.
· Dispõe de asas laterais isoladoras do calor para uma deslocação segura.
· NÃO UTILIZAR COM LÁCTEOS pela possível contaminação devido à existência restos fermentados.

Airpot

Airpot
Getrankenpender
Airpot
Airpot

Ref	€	L	U.Venta
69472	122,90	4	1
69476	132,80	6	1
69471	145,00	10	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Temperatura/Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69472	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	4 L	60ºC - 100ºC	28x28x35 cm	1,90 Kg
69476	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	6 L	60ºC - 100ºC	28x28x40 cm	2,00 Kg
69471	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	10 L	60ºC - 100ºC	28x28x48 cm	2,20 Kg

HERVIDORES de agua

Inox 18/10 | CE | RoHS 2002/95/EC

- **Hervidor de agua Retro fabricado en acero inoxidable 18/10, acabado en gris mate.**
- **Permite calentar el agua de manera rápida y eficiente.**
- **Botón luminoso de encendido/apagado.**
- **Base independiente rotativa de 360º.**
- **Control STRIX, vida útil superior al controlador estándar. Protección contra el calentamiento en vacio muy preciso. Apagado automático.**
- **Visor de nivel de agua. Boquilla con filtro. Mango termo resistente.**

· Bouilloire Rétro fabriquée en acier inoxydable 18/10, finition gris mat.
· Permet de chauffer l'eau de façon rapide et efficace.
· Bouton lumineux de marche/arrêt .
· Base indépendante rotative à 360°.
· Contrôle STRIX, durée de vie utile supérieure au contrôleur standard. Protection contre la chauffe à vide très précis. Arrêt automatique.
· Visualisation du niveau d'eau. Buse avec filtre. Poignée thermo-résistant.

· Retro Wasserkocher. Material: Edelstahl 18/10. Farbe: Mattgrau.
· Erhitzt Wasser schnell und sparsam.
· Leuchtender Ein-/Ausschalter.
· Sockel als Einzelteil um 360° drehbar.
· STRIX-Steuerung mit überdurchschnittlicher Lebensdauer Äußerst zuverlässiger Leerlaufschutz. Abschaltautomatik.
· Wasserstandsanzeige. Düse mit Filter. Griff hitzebeständig.

· Retro kettle made of 18/10 stainless steel with a matte grey finish.
· It can be used to heat water quickly and efficiently.
· Illuminated on/off button.
· Independent base rotates 360°.
· STRIX controller: useful life longer than a standard controller. Very precise protection against heating while empty. Automatic Shut-off.
· Water level viewer. Nozzle with filter. Heat-resistant handle.

· Fervedor de água Retro, fabricado em aço inoxidável 18/10, com acabamento cinzento mate.
· Permite aquecer a água de maneira rápida e eficiente.
· Botão luminoso de ligar/desligar.
· Base independente e rotativa de 360°.
· Controlo STRIX, que proporciona uma vida útil superior à de um controlador standard. Proteção de grande precisão contra o aquecimento em vazio. Desconexão automática.
· Indicador de nível de água. Bocal com filtro. Asa termorresistente.

Permite calentar el agua de manera rápida y eficiente

It can be used to heat water quickly and efficiently

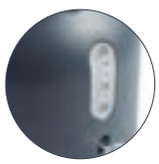
Base independiente rotativa de 360º
Independent base rotates 360°

Botón luminoso de encendido/apagado
Illuminated on/off button

Fácil llenado
Easy filling

Interior Inox 18/10
Calentamiento rápido
Interior 18/10 st. steel
Fast heating

Boquilla con filtro
Nozzle with filter



Indicador de nivel de agua
Water level indicator

Strix Technology

Hervidor de agua RETRO

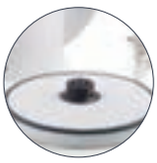
Bouilloire électrique
Elektrische Wasserwamer
Electric kettle
Chaleira eléctrica

Ref	€	W	L	U.Venta
69397	54,10	2200	1,7	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69397	220-240 V ; 50/60 Hz	2200 W	1,70 L	26x19,5x26,5 cm	1,20 Kg

Filtro extraíble anti-cal
Removable anti-cal filter

Visor de nivel de agua
Water level



Base rotativa de 360º
360º rotating base

Calefactor oculto
Hidden heater

Se desactiva cuando alcanza el nivel de temperatura deseada
It is deactivated when it reaches the desired temperature level

Botón apertura tapa
Cover opening button

Botón de encendido/apagado
On/off button

Apagado automático
Automatic shutdown

Luz LED
LED light

BPA free

Hervidor de agua

Bouilloire
Wasserwamer
Kettle
Chaleira

	Ref	€	Color	W	L	U.Venta
A	69590	21,00	GREY	2200	1,30	1
B	69591	21,00	WHITE	2200	1,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69590	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	1,30 L	20x15x21 cm	0,740 Kg
69591	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	1,30 L	20x15x21 cm	0,740 Kg

Botón apertura tapa
Cover opening button

Strix Technology

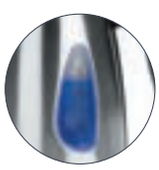
Inox 18/10

Hervidor de agua LAKE

Bouilloire
Wasserwamer
Kettle
Chaleira

Ref	€	W	L	U.Venta
69277	55,50	2200	1,70	1

Botón apertura tapa
Cover opening button



Visor de nivel de agua
Water level

Inox 18/10

Hervidor de agua RAPID

Bouilloire
Wasserwamer
Kettle
Chaleira

Ref	€	W	L	U.Venta
69291	37,00	1630	1,00	1
69297	46,20	2200	1,70	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69277	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	1,70 L (5 min)	23x16x23 cm	1,00 Kg
69291	220-240 V; 50/60 Hz	1630 W	1,00 L (3 min)	22x16x21 cm	1,10 Kg
69297	220-240 V; 50/60 Hz	2200 W	1,70 L (5 min)	22x18x23 cm	1,65 Kg

Inox 18/10 | **C** Glass

- **Base para conector de 360º.**
- **Se apagará automáticamente cuando el agua hierva.**
- **Elemento de calefacción oculto.**
- **Indicador de luz de encendido/apagado.**
- **La temperatura se puede ajustar de 50ºC-95ºC.**
- **Almacenamiento de cable.**

· Base pour connecteur de 360°.
· S'éteint automatiquement lorsque l'eau bout.
· Élément de chauffe caché.
· Indicateur lumineux de marche / arrêt.
· La température peut être réglée entre 50ºC et 95ºC.
· Rangement du câble.

· Base for 360° connector.
· The wireless boiler will automatically switch off when the water boils.
· Hidden heating element.
· ON/OFF light.
· The temperature can be adjusted from 50ºC - 95ºC.
· Cable storage.

Botón apertura de tapa
Button for opening the boiler cap

Protección de ebullición en seco
Dry boil protection

Hervidor de agua GLASS

Bouilloire
Wasserwamer
Kettle
Chaleira

Ref	€	W	L	U.Venta
69292	75,00	2200	1,70	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69292	220-240 V; 50 Hz	2200 W	50 - 95ºC	1,70 L	23x23x32 cm	1,90 Kg

CE Ceramic

- **Cuerpo cerámico, ecológico y resistente a altas temperaturas**
- **Base independiente rotativa de 360º**
- **Tapa extraíble con cierre**
- **Indicador de capacidad máxima**
- **Interruptor de encendido/apagado luminoso**
- **Protección de sobrecalentamiento y funcionamiento en seco**
- **Función de apagado automático**

· Corps céramique, écologique et résistant aux températures élevées
· Base indépendante rotative à 360°
· Couvercle extractible avec fermeture
· Indicateur de capacité maximale
· Interrupteur de marche/arrêt lumineux
· Protection contre la surchauffe et fonctionnement à sec
· Fonction d'arrêt automatique

· Ceramic body, ecological and resistant to high temperatures
· 360° rotating independent base
· Removable lid with closure
· Maximum capacity indicator
· Light up on/off switch
· Protection from overheating and dry running
· Auto-off function

Interior Inox 18/10. Calentamiento rápido
Interior 18/10 st. steel. Fast heating

Hervidor de agua céramico

Bouilloire en céramique
Keramik Wasserwarmer
Ceramic kettle
Chaleira cerâmica

	Ref	€	W	L	U.Venta
A	69276	48,00	1500	1,20	1
B	69289	52,50	1200	1,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69276	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	1,2 L	24x17x25 cm	1,68 Kg
69289	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	1,0 L	23x16,5x23 cm	1,40 Kg

Dispensador de agua caliente **INSTANT**

· Semiprofessional use ·

Inox

· Ideal para oficinas, casas rurales, reuniones, etc.
· Fácil llenado. Depósito extraíble de gran capacidad (2L) para llenar fácilmente el contenedor.
· Display intuitivo. Elige la cantidad de agua (150 ml - 230 ml- 300 ml) y la temperatura deseada (25ºC - 70ºC - 85ºC - 95ºC).
· Cuenta con función de bloqueo de seguridad.
· Ahorra tiempo y energía. Proporciona la cantidad exacta de agua caliente deseada, el agua restante del depósito se mantendrá fría.
· Bandeja de goteo extraíble e imantada, fácil de limpiar y colocar.

· Idéal pour les bureaux, les gîtes ruraux, les réunions, etc.
· Remplissage facile. Réservoir extractible de grande capacité (2L) pour remplir facilement le conteneur.
· Écran intuitif. Choisissez la quantité d'eau (150 ml - 230 ml- 300 ml) et la température souhaitée (25°C – 70°C – 85°C – 95°C).
· Dispose d'une fonction de blocage de sécurité.
· Gain de temps et économies d'énergie. Fournit la quantité exacte d'eau chaude souhaitée, l'eau restant dans le réservoir restera froide.
· Plateau d'écoulement extractible et aimanté, facile à nettoyer et à installer.

· Ideal für Büros, Landhäuser, Sitzungen usw.
· Einfaches Füllen. Herausnehmbarer Tank mit großem Fassungsvermögen (2L) zum einfachen Füllen des Behälters.
· Intuitives Display. Wassermenge (150 ml - 230 ml- 300 ml) und erwünschte
· Temperatur (25°C – 70°C – 85°C – 95°C) wählbar.
· Mit Sicherheitssperre.
· Spart Zeit und Energie. Spendet genaue die erwünschte Menge heißes Wasser, im Tank bleibendes Wasser bleibt kalt.
· Herausnehmbare und magnetische Tropfwanne, einfach zu reinigen und anzubringen.

· Perfect for offices, country homes, meetings, etc.
· Easy to fill. Large capacity (2L) removable tank to easily fill the container.
· Intuitive display. Choose the amount of water (150 ml - 230 ml- 300 ml) and the desired temperature (25°C – 70°C – 85°C – 95°C).
· Includes safety lock feature.
· Save time and energy. Provides the exact amount of hot water desired, while the remaining water in the tank remains cold.
· Removable and magnetic drip tray, easy to clean and replace.

· Ideal para escritórios, casas de turismo rural, reuniões, etc.
· Fácil de encher. Depósito extraível de grande capacidade (2L) para encher facilmente o recipiente.
· Ecrã intuitivo.Selecione a quantidade de água (150/230/300 ml) e a temperatura desejada (25/70/85/95 ºC).
· Função de bloqueio de segurança.
· Poupa tempo e energia. Proporciona a quantidade exata de água quente desejada; a água restante do depósito manter-se-á fria.
· Bandeja de gotejamento extraível e magnética, fácil de limpar e de colocar.

Dispensador de agua caliente

Distributeur d'eau chaude
Heißwasserspender
Hot water dispenser
Dispensador de água quente

Ref	€	W	U.Venta
69298	115,70	2400	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Cap.	Niveles Calentamiento Heating levels	Dispensado agua Water dispensed	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69298	220-240 V / 50-60 Hz	2400 W	2,00 L	25ºC - 70ºC - 85ºC - 95ºC	150-230-300 ml	32x16,8x32,7 cm	2,50 Kg

Molinillos de **CAFÉ**

Inox | AS Plastic | CE | RoHS | BPA free | AC

69485
- **Disfruta de todo el aroma y sabor de un café recién molido.**
- **Embudo de 200g de capacidad con tapa.**
- **Fresa cónica de acero inoxidable, muele el café uniformemente.**
- **19 diferentes niveles de molido, se adapta a todo tipo de cafeteras y a la intensidad de sabor que se desee.**
- **Selector de tazas de 1 a 12 tazas, mantiene los granos frescos y evita el desperdicio del café.**
- **Contenedor transparente extraíble de 100 g. Libre de BPA.**

- Profitez de tout l'arôme et du goût du café fraîchement moulu.
- Entonnoir d'une capacité de 200 g avec couvercle.
- Une fraise conique en acier inoxydable, qui moud le café de manière régulière.
- 19 niveaux de mouture différents, elle s'adapte à tous les types de machines à café et à l'intensité de goût souhaitée.
- Sélecteur de tasses de 1 à 12 tasses, il permet de conserver la fraîcheur des grains et d'éviter le gaspillage de café.
- Récipient transparent amovible de 100 g. Sans BPA.

- Enjoy the taste and aroma of freshly ground coffee.
- Hopper with a capacity of 200 g with a lid.
- Conical stainless steel cutter to ensure the coffee is ground uniformly.
- 19 different grind sizes to choose from, suitable for all types of coffee machines and for all flavour intensities.
- Choose between 1 and 12 cups to keep the coffee grounds fresh and avoid wasting coffee.
- Removable 100 g transparent container.BPA-free.

19 diferentes niveles de molienda · 19 different grind sizes

Número de tazas Number of cups	**Tiempo de molido** Grinding time
2	8 seg
4	12 seg
6	20 seg
8	24 seg
10	28 seg
12	30 seg

Ideal para moler café y otros productos como semillas, hierbas, frutos secos, cereales, sal, pimienta, azúcar o especias

Perfect for grinding coffee or other products like seeds, herbs, nuts, grains, salt, pepper, sugar or spices

Selector de tazas, de 1 a 12 tazas
Cup selector, 1 to 12 cups

Depósito para 60 g de granos de café molido
Container for 60 g of ground coffee

Cuchillas de acero inoxidable de gran resistencia
High strength st. steel blades

Molinillo de café KALDI

Moulin à café
Kaffeemühle
Coffe grinder
Moedor de café

Ref	€	W	g	U.Venta
69485	109,40	200	200 / 100	1

Molinillo de café LIMU

Moulin à café
Kaffeemühle
Coffe grinder
Moedor de café

Ref	€	W	g	U.Venta
69385	34,90	200	60	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Niveles dispensado Levels dispensed	Niveles de molidos Grinding levels	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69385	220-240 V ; 50/60 Hz	200 W	60 g (9 cups)	-	-	Ø10x18 cm	0,780 Kg
69485	220-240 V ; 50/60 Hz	200 W	200 g (Granos · grains) 100 g (molido · ground)	12	19	15,2x21x26 cm	1,85 Kg

Espumadores de **LECHE**

· Disfruta de una espuma fina y cremosa en pocos segundos.
· Capacidad espuma: 115 ml / Capac. calentamiento: 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
· Tecnología magnética, el movimiento de los accesorios se crea por atracción(69398).
· Apagado automático.
· Base independiente rotativa de 360º, fácil de rellenar y verter.
· Funcionamiento silencioso.
· Indicador de luz que visualiza si la leche está caliente o fría.
· Apta para leches vegetales. Fácil de limpiar.

· Obtenez une mousse fine et crémeuse en secondes seulement.
· Capacité de mousse : 115 ml / Capacité de chauffe : 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
· Technologie magnétique, le mouvement des accessoires a lieu par attraction (69398).
· Arrêt automatique.
· Base indépendante rotative de 360°C, sans fil, facile à remplir et à verser.
· Fonctionnement silencieux.
· Indicateur lumineux qui indique si le lait est chaud ou froid.
· Apte pour les laits végétaux. Facile à nettoyer.

· Samtiger Schaum in nur Sekunden genussbereit.
· Milchschaum: 115 ml / warme Milch: 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
· Magnettechnik, Zubehör bewegen sich durch Anziehungskraft (69398).
· Abschaltautomatik.
· Die Basis ist um 360° drehbar, ohne Kabel, einfaches Ein- und Ausgießen.
· Geräuscharmer Lauf.
· Kontrollleuchte zeigt an, ob die Milch warm oder kalt ist.
· Pflanzenmilchgeeignet. Leichte Reinigung.

· Enjoy a fine, creamy foam in as little seconds.
· Frothing capacity: 115 ml / Heating capacity: 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
· Magnetic technology: The movement of the accessories is created with attraction (69398).
· Automatic shut-off.
· 360° rotating independent base, easy to fill and pour.
· Silent operation.
· The indicator light shows whether the milk is hot or cold.
· Suitable for plant milk and easy to clean.

· Desfrute de uma espuma fina e cremosa em apenas umos segundos.
· Capacid. de espuma: 115 ml / Capacid. de aquecimento: 240 ml (69396) - 250 ml (69398).
· Tecnologia magnética: o movimento dos acessórios gera-se pela atração (69398).
· Desconexão automática.
· Base independente rotativa de 360°, sem cabos, fácil de encher e de verter.
· Funcionamento silencioso.
· Indicador luminoso, que indica se o leite está quente ou frio.
· Apto para leites de origem vegetal. Fácil de limpar.

Calentar
Heat

Calentar y espumar. Espumar leche fría
Heat and froth. Froth cold milk

Espumador de leche LATTE

Mousseur à lait
Milchaufschäumer
Milk frother
Espumador de leite

Ref	€	W	ml	U.Venta
69396	57,40	500	240	1

Jarra de cristal
Glass jug

Espumador de leche MAGNETIC

Mousseur à lait
Milchaufschäumer
Milk frother
Espumador de leite

Ref	€	W	ml	U.Venta
69398	71,40	600	250	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cap. espuma/Cap. foam	Cap. leche/Cap. milk	Base/Base	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69396	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	115 ml	240 ml	360º	Ø10x21 cm	650 g
69398	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	115 ml	250 ml	360º	Ø11,8x19,5 cm	900 g

Cafeteras de **GOTEO**

· Professional use · Inox

Depósito agua
Water deposit

Colocación filtro
Filter placement

Máquina de café automática

Machine à café automatique
Automatische Kaffeemaschine
Automatic coffee machine
Máquina automática do café

Ref	€	Filtro	U.Venta
69272	460,50	Ø25	1

Jarra café cristal

Basse en verre pichet
Glass Kaffee Krug
Glass coffee jug
Caneca de café em vidro

Ref	€	L	h (cm)	U.Venta
69273	27,00	1,80	17,50	1

Pack 200 filtros

Pack 200 filtres
Pack200 Filter
Pack filters U.Venta
Pack 200 filtros

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
69274	15,20	25	1
69275	13,10	20	1

Ref	Filtro/Filter	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Cap.	Placa calent./Heating plate	Jarra/Termo Pitcher/Thermo	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69272	69274	220-240 V; 50/60 Hz	2100 W	1,80 L (8 min)	2x80 W (80ºC +/-4)	1,80 L Jarra (2)	20x36x41 cm	5,82 Kg

Portafiltro desmontable
Removable folter holder

Base calentadora antiadherente
Anti-stick heating base

· Puede dosificar la cantidad de café.
· Una vez encendida nos podemos desentender de ella.
· Si la jarra se completa, mantiene el café caliente y se puede consumir en cualquier momento.

· Peut doser la quantité de café.
· Une fois allumée, plus besoin de s'en occuper.
· Si la verseuse est pleine, elle maintient le café au chaud permettant ainsi de le consommer à tout moment.

· Kaffee-Dosierung möglich.
· Einmal eingeschaltet brauchen wir uns nicht um sie zu kümmern.
· Ist die Kanne voll, wird der Kaffee warmgehalten und er kann jederzeit genossen werden.

· The amount of coffee used can be controlled.
· Once switched on we can forget about it and leave it to work.
· If a full pot is prepared, it keeps the coffee hot and it can be consumed at any time.

· Pode dosear a quantidade de café.
· Uma vez ligada, não temos que nos preocupar mais.
· Uma vez cheia, a cafeteira mantém o café quente, e pode consumir-se em qualquer momento.

Cafetera de goteo BLACK

Cafetière filtre électrique
Filter-Kaffeemaschine
Filter coffe machine
Café tipo filtro

Ref	€	W	L	U.Venta
69278	49,90	1000	1,25	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Tazas/Cups	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69278	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	10	1,25 L	31x21x22 cm	1,25 Kg

Portafiltro desmontable
Removable folter holder

Base calentadora antiadherente
Anti-stick heating base

· Mantiene el café caliente durante 30 minutos. Se apaga automáticamente.
· Función pausa (antigoteo) para servir.
·Programable.

· Maintient le café au chaud pendant 30 minutes. S'éteint automatiquement.
· Fonction pause (anti-goutte) pour servir.
· Programmable.

· Hält den Kaffee 30 Minuten warm. Automatische Abschaltung.
· Pause-Funktion (tropffrei) zum Ausschenken.
· Programmierbar.

· Keeps the coffee hot for 30 minutes. Switches off automatically.
· Pause (anti-drip) function for serving.
· Programmierbar.

· Mantém o café quente durante 30 minutos. Apaga-se automaticamente.
· Função de pausa (anti-gotejo) para servir.
· Programável.

Cafetera de goteo Programable

Cafetière filtre électrique programmable
Filter-Kaffeemaschine, programmierbar
Filter coffe machine
Programavel café tipo filtro

Ref	€	W	L	U.Venta
69279	70,50	1000	1,80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Tazas/Cups	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69279	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	12	1,80 L	28x25x37 cm	3,10 Kg

Apta para todas las jarras de cristal
Suitable for all glass jars

Placa de calentamiento Ø11 cm
Heating plate Ø11 cm

Placas de calentamiento independientes
Independent heating plates

Placa calentamiento jarra café

Plaque chauffante pour cruche de café
Heizplate für Kaffeekanne
Heating plate for coffee jug
Placa de aquecimento caneca de café

Ref	€	Ø Placa	
69281	88,10	11	**Simple**
69282	110,10	11	**Doble** · Double

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69281	220-240 V; 50/60 Hz	90 W	80ºC +/-4	19x20,5x7 cm	0,80 Kg
69282	220-240 V; 50/60 Hz	180 W	80ºC + 80ºC +/-4	38x20,5x7 cm	1,50 Kg

Cafetera Espresso **SENCE**

Inox

Un café
A coffee

Dos cafés
Two coffees

Calentar y espumar leche
Heat and froth milk

- **Cafetera espresso ideal para preparar todo tipo de cafés, espresso, capuccino, latte machiato, etc.**
- **Conseguirás un café perfecto y rápido gracias a sus 15 bares de presión.**
- **Fácil de usar, muy intuitiva. Indicadores luminosos en cada función.**
- **Función manual y automática. Permite programar el ciclo de vertido a tu gusto.**
- **Incluye vaporizador con protección para espumar leche y preparar cappuccinos.**
- **Brazo portafiltros con doble salida, te permite preparar uno o dos cafés a la vez.**
- **Bandeja superior calienta tazas de acero inoxidable, calienta la taza previamente para evitar el contraste térmico.**
- **Bandeja de goteo desmontable con indicador de nivel para facilitar la limpieza.**
- **Sistema de ahorro energético con apagado automático.**
- **Apta para usar con café molido y con cápsulas ESE.**

· Cafetière expresso idéale pour préparer tout type de café, expresso, capuccino, latte macchiato, etc.
· Confère un café parfait et rapide grâce à ses 15 bars de pression.
· Facile à utiliser, très intuitive. Indicateurs lumineux pour chaque fonction.
· Fonction manuelle et automatique. Permet de programmer le cycle d'écoulement selon convenance.
· Inclut un vaporisateur avec protection pour mousser le lait, chauffer l'eau pour les infusions et préparer des cappuccinos.
· Bras porte-filtres avec double sortie, qui permet de préparer un ou deux cafés à la fois.
· Plateau réchauffe-tasses en acier inoxydable, qui réchauffe les tasses au préalable pour éviter le choc thermique.
· Plateau d'égouttage démontable avec indicateur de niveau pour faciliter le nettoyage.
· Système d'économie d'énergie avec arrêt automatique.
· Convient pour une utilisation avec du café moulu et des capsules ESE.

· Espresso coffee machine, perfect for making all types of coffee, including espresso, cappuccino, latte, macchiatto, etc.
· You'll have a perfect coffee in no time at all thanks to its 15 pressure bars.
· It's easy to use and very intuitive. Each function is accompanied by light indicators.
· Manual and automatic settings. You can personalise the pouring time.
· Includes a steam wand with a protector for frothing milk, dispensing hot water for teas and preparing cappuccinos.
· The two-spout filter holder allows you to make one or two coffees at the same time.
· Stainless steel cup-warming tray heats up the cups before using them to keep the coffee warmer for longer.
· Detachable drip tray with water level indicator to aid cleaning.
· Energy-saving system with automatic shut-off.
· Suitable for use with ground coffee and ESE capsules.

Apta para usar con cápsulas ESE
Suitable for use with ESE capsules

Cafetera Espresso SENCE

Cafetière Espresso
Espresso-Maschine
Espresso coffee maker
Cafeteira Espresso

Ref	€	W	L	U.Venta
69256	171,10	850	1,50	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69256	220-240 V ; 50/60 Hz	850 W	15 bar	1,50 L	21x26,5x30 cm	3,60 Kg

Tostadoras **BUFFET**

· Professional use · Inox 18/10

Tostadora de cinta transportadora

Toasteur profesionnel
Durchlauftoaster
Conveyor toaster
Torradeira de tapete rolante

Ref	€	W	U.Venta
69065	776,60	1340	1
69066	895,70	2240	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Producción/Product.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69065	220-240 V; 50 Hz	1340 W	0,46 - 0,73 m/min.	150 h	53x37x40 cm	12,85 Kg
69066	220-240 V; 50 Hz	2240 W	0,46 - 0,73 m/min.	300 h	53x45x40 cm	15,50 Kg

Tostador horizontal

Grille-pain horizontal
Toaster horizontal
Horizontal toaster
Torradeira horizontal

	Ref	€	W	U.Venta
A	69172	326,00	2400	1
B	69173	389,10	3150	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Lámp./Lamps	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69172	220-240 V; 50/60 Hz	2400 W	6 (3 + 3)	40x24 cm	50x25x28 cm	7,10 Kg
69173	220-240 V; 50/60 Hz	3150 W	9 (3 + 3 + 3)	40x24 cm	50x25x38cm	9,20 Kg

Tostadora Buffet Inox 4-6 ranuras

Grille-pain buffet pour 4-6 tranches
Buffet-Toaster für 4-6 Brotscheiben
4-6 slots st steel buffet toaster
Torradeira buffet 4-6 fatias de pão

	Ref	€	Ranuras	U.Venta
A	69294	214,30	4	1
B	69296	284,70	6	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Ranuras/Slots	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69294	220-240 V; 50/60 Hz	1800 W	2-4 ranuras · 2-4 groves	15x3 cm	29x26x22 cm	3,90 Kg
69296	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W	2-4-6 ranuras · 2-4-6 groves	15x3 cm	42x26x22 cm	5,00 Kg

Tostadoras **SMART**

· Household use · new

Inox

- **Fabricadas en acero inoxidable de máxima calidad y resistencia.**
- **Muy robustas.**
- **Regulador giratorio: 6 niveles de tostado (uniforme y homogéneo).**
- **Pantalla Led: Indica el tiempo restante del tostado.**
- **Tres funciones: descongelar, recalentar y cancelar.**
- **Ranuras extra anchas y rejilla para recalentar pan, bollería, etc.**
- **Bandeja recogemigas extraíble para facilitar su limpieza.**
- **Recoge cable manual.**
- **Pies de goma antideslizante para una máxima estabilidad.**

· Fabriqués en acier inoxydable de la plus grande qualité et résistance. Très robustes.
· Régulateur giratoire : 6 niveaux de brunissage (uniforme et homogène).
· Écran Led : Indique le temps restant.
· Trois fonctions : décongeler, griller et réchauffer.
· Rainures extra larges et grille pour réchauffer le pain, les viennoiseries, etc.
· Plateau ramasse-miettes extractible pour faciliter le nettoyage.
· Enrouleur de câble manuel.
· Pieds en caoutchouc antidérapants pour une stabilité maximale.

· Aus rostfreiem und widerstandsfähigem Edelstahl hergestellt. Sehr robust.
· Drehregler: 6 Röststufen (gleichmäßiges rösten).
· LED-Display: Mit Anzeige der verbleibenden Röstzeit.
· Drei Funktionen: Auftau- und Aufwärmfunktion, Abbrechknopf.
· Extra breite Röstkammern und Auflage zum Aufwärmen von Brötchen, Gebäck usw.
· Herausnehmbare Krumenwanne für leichte Reinigung.
· Manuelle Kabelaufnahme.
· Antirutschfüße aus Gummi für maximale Standfestigkeit.

· Made of top quality extremely tough stainless steel. Very strong.
· Rotating regulator: 6 toasting levels (even and homogeneous).
· LED Screen: Shows the remaining toasting time.
· Three functions: Defrost, cancel and reheat.
· Extra wide slots and a grill for reheating bread, pastries, etc.
· Removable crumb tray for easy cleaning.
· Manual cable retractor.
· Non-slip rubber feet for maximum stability.

· Fabricadas em aço inoxidável da máxima qualidade, robustas e resistentes.
· Regulador giratório com 6 níveis de tostagem (uniforme e homogénea).
· Ecrã LED, com indicação do tempo de tostagem restante.
· Três funções: descongelar, cancelar e reaquecer.
· Ranhuras extra largas e grelha para reaquecer o pão, pastelaria, etc.
· Bandeja recolhedora de migalhas extraível, para facilitar a sua limpeza.
· Recolhedor de cabo manual.
· Pés de borracha antideslizantes, para maior estabilidade.

6 niveles de tostado
6 levels of toasting

Incluye rejilla
Includes grid

Bandeja recogemigas
Crumb tray

3 funciones
3 functions

Pantalla LED
LED display

Tostadora SMART

Grille-pain
Toaster
Toaster
Torradeira

	Ref	€	W	U.Venta)
A	69440	67,70	1500	1
B	69442	57,70	800	1
C	69444	81,30	1750	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Ranuras/Slots	D. ranuras/Slots sizes	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69440	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	2	3,8x25 cm	40,3x17,8x19 cm	2,40 Kg
69442	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	2	3,8x14 cm	29,3x17,7x19 cm	1,65 Kg
69444	220-240 V; 50/60 Hz	1750 W	4	3,8x14 cm	28,8x31,5x19 cm	2,80 Kg

· **Fabricada en acero inoxidable.**
· **Ranuras de grandes dimensiones (4x14 cm) para tostar cualquier tipo de pan.**
· **Permite tostar el pan de forma rápida, sencilla, sin ensuciar y sin necesidad de añadir grasa alguna.**
· **Funciones disponibles: tostar, descongelar, calentar.**
· **Selección del grado de tueste deseado en progresión continua (REHEAT · BAGEL NORMAL · CANCEL).**
· **Expulsión automática. Bandeja recogemigas. Patas de apoyo antideslizantes.**

· Fabriqué en acier inoxydable.
· Fentes de grandes dimensions (4x14 cm) pour faire griller tout type de pain.
· Il permet de faire griller le pain de manière rapide, simple, proprement et sans avoir besoin d'ajouter tous types de matières grasses.
· Fonctions disponibles : griller, décongeler, chauffer.
· Sélection du niveau de cuisson souhaité en progression continue (REHEAT · BAGEL · NORMAL · CANCEL).
· Éjection automatique. Tiroir ramasse-miettes. Pieds de soutien antidérapants.

· Made of Stainless Steel.
· Large 4 x 14 cm slots for toasting all kinds of bread.
· You can toast bread quickly, easily, without making a mess and without having to use any extra fat.
· Functions: toast, defrost, heat.
· Choose the toasting darkness along a sliding scale (REHEAT · BAGEL · NORMAL · CANCEL).
· Automatic ejection. Crumb Tray. Non-slip feet.

Bandeja recogemigas
Crumbs tray

Ranuras de grandes dimensiones
Big slots for toasting

7 posiciones de calentamiento, tostado uniforme en ambos lados
7 heating positions, uniform toast on both sides

Tostadora CURVE

Grille-pain
Toaster
Toaster
Torradeira

	Ref	€	W	U.Venta
A	69062	47,70	1000	1
B	69064	71,80	1750	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Ranuras/Slots	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69062	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	2 ranuras · 2 slots	14x4 cm	19x29x19 cm	1,40 Kg
69064	220-240 V; 50/60 Hz	1750 W	2-4 ranuras · 2-4 slots	14x4 cm	33x29x19cm	3,10 Kg

· **Gracias a su diseño y área de calentamiento podrá tostar todo tipo de panes o bollería y varias rebanadas a la vez.**
· Grâce à sa conception et sa zone de chauffe, vous pourrez griller tout type de pains ou de viennoiseries et plusieurs tranches à la fois.
· Dank des Designs und des Erwärmungsbereichs können Sie alle möglichen Brotsorten und mehrere Scheiben gleichzeitig toasten.
· Thanks to its design and heating area you will be able to toast all types of bread and pastries, and several slices at a time.
· Graças ao seu desenho e área de aquecimento, poderá tostar todo o tipo de pães ou bolos, e várias fatias ao mesmo tempo.

6 posiciones de calentamiento
6 heating positions

Aviso sonoro
Alarm

Bandeja recogemigas
Crumbs tray

A **Inox 18/10**

B **Inox**

Tostadora horizontal

Toaster horizontal
Horizontal-/Toaster
Electric toaster
Torradeira horizontal

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69163	30,70	600	1	BASIC
B	69363	38,40	600	1	EASY

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Tostado/Toasted	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69163	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	360ºC	6	25x20 cm	36x21x6,5 cm	1,00 Kg
69363	220-240 V; 50/60 Hz	600 W	360ºC	6	25x20 cm	42x30x9 cm	1,00 Kg

Tostadoras **LONG & DUPLO**

- **Permite tostar de forma rápida y sencilla, sin necesidad de añadir grasa alguna.**
- **Función de descongelación y cancelación.**
- **Regulador ajustable de tueste, elige entre 7 niveles para tostar a tu gusto.**
- **Ranura alargada para rebanadas extra largas o para más de una rebanada de pan.**
- **Parrilla adicional para calentar bollos o pan (69360).**
- **Incorpora una práctica bandeja, donde se depositan las migas.**

· Permet de griller de façon rapide et simple sans nécessité d'ajouter aucune graisse.
· Fonction de décongélation et d'arrêt.
· Régulateur de brunissage réglable : choisissez parmi 7 niveaux pour griller selon vos souhaits.
· Rainure allongée pour des tranches extra larges ou pour plus d'une tranche de pain.
· Grille supplémentaire pour réchauffer des viennoiseries ou du pain (69360).
· Intègre un plateau pratique sur lequel se déposent les miettes.

· Für einfaches und schnelles Toasten ohne Fett.
· Mit Auftau- und Abbruchtaste.
· Einstellbarer Regler mit 7 Bräunungsstufen ganz nach dem eigenen Geschmack.
· Extra lange Röstkammer für eine große oder mehrere kleine Brotscheiben.
· Zusätzliches Rost zum Erwärmen von Brötchen oder Brot (69360).
· Mit praktischer Krumenwanne.

· Fast and easy toasting without the need to use any fatty products.
· Defrost and cancel functions.
· Adjustable darkness regulator. Choose from 7 levels for toasting as you like.
· Long slot for extra wide slices of bread or more than one slice of bread at once.
· Additional grill to heat buns or bread (69360).
· It has a practical tray for catching crumbs.

· Permite tostar de forma rápida e fácil, sem necessidade de acrescentar nenhum tipo de gordura.
· Função de descongelação e botão de cancelamento.
· Regulador de tostagem com 7 níveis diferentes, para o ajustar ao gosto pessoal.
· Ranhura longa para fatias extra longas, ou para mais do que uma fatia de pão.
· Grelha adicional para aquecer bolos ou pão (69360).
· Incorpora uma prática bandeja para recolher as migalhas.

Termostato
7 posiciones de tostado
Thermostat: 7 positions toasted

Dispone de función descongelar
It has a defrost function

Bandeja recogemigas
Crumb tray

Patas de apoyo antideslizantes
Non-slip supports

Ranura alargada de 25 x 4 cm
25 x4 cm slot for extra wide slices

Doble ranura
Double slot

Inox

Tostadora LONG

Grille-pain
Toaster
Toaster
Torradeira

Ref	€	W	U.Venta
69260	57,40	1500	1

Ranura alargada de 24,5 x 4 cm
24,5 x4 cm slot for extra wide slices

Doble ranura
Double slot

Inox 18/10

Tostadora DUPLO

Grille-pain
Toaster
Toaster
Torradeira

Ref	€	W	U.Venta
69360	59,20	1000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69260	220-240 V; 50/60 Hz	1500 W	Dos ranuras · Two slots	43x20x23 cm	3,10 Kg
69360	220-240 V; 50/60 Hz	1000 W	Una ranura · One slot	41x12x18,5 cm	1,40 Kg

Exprimidores de zumo **PROFESIONAL**

· Professional use ·

AL Aluminium Cuerpo/Corp | **Inox 18/10**

- **Cuenta con una potencia de 230 W. y materiales de gran calidad para que puedas exprimir todo tipo de frutas y cítricos.**
- **Sistema de puesta en marcha automático al presionar la palanca.**
- **Cono de acero inoxidable extraíble, apto para el lavavajillas hasta 90ºC.**
- **Tiempo máximo en funcionamiento continuo: 30 minutos.**

· Il possède une puissance de 230 W et des matériaux de grande qualité pour presser tout type de fruits et d'agrumes.
· Système de mise en marche automatique en appuyant sur le levier.
· Amovible cône en acier inoxydable, au lave-vaisselle jusqu'à 90°C.
· Temps de fonctionnement continu maximale: 30 minutes.

· Sie bringt eine Leistung von 230 W und besteht aus hochwertigen Materialien, damit Sie alle Arten von Obst und Zitrusfrüchten auspressen können.
· Automatisches Startsystem bei Drücken des Hebels.
· Abnehmbarer Edelstahl Kegel, spülmaschinenfest bis 90°C.
· Maximale Dauerbetriebszeit: 30 Minuten.

· It has 230 W power and is made from high quality materials so you can make juice from all types of fruits and citric fruits.
· Automatic starting when pressing the lever.
· Removable stainless steel cone, suitable to dishwasher up to 90°C.
· Maximum continuous operating time: 30 minutes.

· Com uma potência de 230 W e fabricado com materiais de grande qualidade, para que possa espremer todo o tipo de frutas e de cítricos.
· Sistema de posta em funcionamento automático ao pressionar a alavanca.
· Cone de aço inoxidável removível, laváveis até 90°C.
· Tempo máximo de funcionamento contínuo: 30 minutos.

Contenedor y cono de acero inoxidable
Container and cone of stainless steel

Robusto bloque de aluminio fundido
Robust aluminium block

Exprimidor Profesional INOX

Presse-fruits Professionnelle
Profi-Zitruspresse
Profesional squeezer
Espremedor Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69283	404,40	230	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69283	220-240 V; 50/60 Hz	230 W	980 r.p.m.	28x20x40 cm	10,50 Kg

Fe Hierro/Iron | **AS** Plastic Tapa/Lid

- **Ideal para uso profesional intensivo por su potencia y velocidad, permite extraer el zumo con gran rapidez y sin esfuerzo.**
- **Constituido por un robusto bloque de hierro fundido.**
- **3 conos diferentes, lo que permite obtener el máximo rendimiento de diferentes tipos de cítricos.**
- **El funcionamiento es muy sencillo: póngalo en marcha con el interruptor de encendido/apagado, coloque un vaso bajo la boquilla y presione las naranjas sobre el cono.**
- **Un colador separa la pulpa y vierte el zumo a través de la boquilla de salida.**
- **Incluye protector anti-salpicaduras.**

· Idéale pour un usage professionnel intensif grâce à sa puissance et sa vitesse, qui permettent d'extraire le jus très rapidement et sans efforts.
· Composée d'un bloc en fonte robuste.
· 3 cônes différents, ce qui permet d'obtenir le rendement maximum de différents types d'agrumes.
· Le fonctionnement est très simple : mettre la machine en marche à l'aide de l'interrupteur de marche/arrêt, placer un verre sous le bec et presser les oranges sur le cône.
· Un filtre sépare la pulpe et verse le jus à travers le bec de sortie.
· Inclut une protection anti-éclaboussures.

· Perfect for intensive professional use thanks to its power and speed, allowing you to quickly and effortlessly extract juice.
· Comprised of a robust cast iron body.
· 3 different cones, giving you optimal performance for different citrus fruits.
· Simple to use: press the on/off button, place a glass beneath the nozzle and squeeze the oranges on the cone.
· A sieve filters the pulp and the juice pours out of the nozzle.
· Includes an anti-splash protector.

Protector de salpicaduras
Comes with a splash guard

Exprimidor Profesional BLACK

Presse-fruits Professionnelle
Profi-Zitruspresse
Profesional squeezer
Espremedor Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69286	202,90	180	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69286	220-240 V; 50/60 Hz	180 W	1.350 r.p.m.	31x22x35 cm	4,80 Kg

Exprimidor **AUTOMÁTICO**

ABS plastic | AS Plastic Tapa/Lid | CE | RoHS 2011/65/EU | BPA free | AC

- **Exprimidor totalmente automático, gracias a su innovadora tecnología la fruta se exprime pulsando solo un botón.**
- **Mecanismo muy eficaz que exprime hasta la última gota del jugo de frutas.**
- **Cono universal que exprime sin problemas el jugo de los pomelos, naranjas, limones o limas.**
- **Sistema de bloqueo de salida de zumo y protección anti-goteo.**
- **Sin salpicaduras durante el funcionamiento gracias a su tapa cerrada.**
- **Patas de goma antideslizantes.**
- **Todas las piezas son desmontables para una fácil limpieza y aptas para lavavajillas.**

· Presse-agrumes entièrement automatique ; les fruits sont pressés en appuyant sur un bouton.
· Mécanisme puissant qui presse jusqu'à la dernière goutte du jus des fruits.
· Grâce à sa technologie innovante, il n'est pas nécessaire de surveiller la préparation du jus.
· Cône universel qui presse sans problèmes le jus des pamplemousses, oranges, citrons ou citrons verts.
· Système de blocage de sortie et protection anti-goutte.
· Sans éclaboussures pendant le fonctionnement grâce à son couvercle fermé.
· Pieds en caoutchouc antidérapants.
· Toutes les pièces sont démontables pour un nettoyage facile, et aptes pour le lave-vaisselle.

· Vollkommen automatische Saftpresse für Saft auf Knopfdruck.
· Leistungsfähige Mechanik presst Fruchtsaft bis auf den letzten Tropfen aus.
· Innovative Technik bereitet den Saft von allein und ohne Zutun.
· Universeller Presskegel für Grapefruit, Orangen, Zitronen oder Limetten.
· Mit Überlauf- und Tropfschutz.
· Betrieb mit geschlossenem Deckel, sodass nichts heraus spritzt.
· Rutschfeste Standfüße.
· Einfache Reinigung: alle Teile sind abnehmbar und spülmaschinengeeignet.

· This totally automatic juicer squeezes fruit with the touch of a button.
· It's powerful mechanism squeezes out the last drop of fruit juice.
· Thanks to its innovative technology, you don't have to watch whether it makes the juice.
· The universal cone easily squeezes juice from grapefruit, oranges, lemons and limes.
· It has a system for juice outlet blocking and drip protection.
· It doesn't splash while running thanks to its closed lid.
· Non-slip rubber feet.
· All the parts are removable for easy cleaning and they're also dishwasher safe.

· Espremedor totalmente automático – extrai o sumo da fruta com um simples toque no botão.
· Mecanismo potente, que espreme até à última gota do sumo da fruta.
· Graças à sua inovadora tecnologia, não é necessário estar pendente da extração do sumo.
· Cone universal, que permite espremer facilmente o sumo de pomelos, laranjas, limões e limas.
· Sistema de bloqueio de saída do sumo e proteção anti-gotejamento.
· A sua tampa evita as salpicaduras durante o funcionamento.
· Patas de borracha antideslizantes.
· Todas as peças são desmontáveis para facilitar a sua limpeza, e aptas para máquinas de lavar louça.

Exprimidor automático

Presse-agrumes automatique
Automatische Saftpresse
Automatic juicer
Espremedor automático

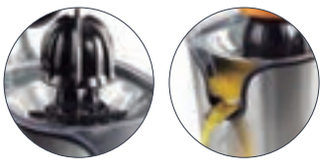
Ref	€	W	ml	U.Venta
69520	76,70	60	400	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69520	220-240 V; 50/60 Hz	60 W	400 ml	20x19x31 cm	1,75 Kg

EXPRIMIDORES de zumo

· Household use ·

Puesta en marcha automática al presionar la palanca
Automatic start-up upon pressing the lever



Opción de almacenar el zumo en el contenedor o exprimirlo directamente
Doble cono para distintos cítricos
You can choose whether to juice it into a container, or directly into a cup
Double cone for different citrus fruits

Sist. de bloqueo de salida de zumo y anti-goteo
Anti-drip and juice outlet blockage system

Inox | PP Polypropilene Cono/Cone | AS Plastic Contenedor-Container

Exprimidor de palanca ENERGY

Presse-fruit
Zitruspresse
Orange squeezer
Espremedor de sumos

Ref	€	W	U.Venta
69285	61,40	100	1

Puesta en marcha automática al presionar la palanca
Automatic start-up upon pressing the lever

Sist. de bloqueo de salida de zumo y anti-goteo
Anti-drip and juice outlet blockage system

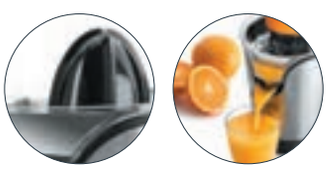
Inox | PP Polypropilene Cono/Cone | AS Plastic Contenedor-Container

Exprimidor de palanca VITALLY

Presse-fruit
Zitruspresse
Orange squeezer
Espremedor de sumos

Ref	€	W	U.Venta
69120	87,50	160	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69285	220-240 V; 50 Hz	100 W	Ø20x29 cm	1,75 Kg
69120	220-240 V; 50/60 Hz	160 W	19,5x29x29 cm	2,50 Kg



Ideal para exprimir frutas cítricas
Opción de almacenar el zumo en el contenedor o exprimirlo directamente al vaso
Ideal for juicing citrus fruits
You can choose whether to juice it into a container, or directly into a cup

Inox | PP Polypropilene Cono/Cone | AS Plastic Contenedor-Container

Accionamiento y puesta en marcha presionando el cono hacia abajo
Activate just by pressing the cone downwards

Sist. de bloqueo de salida de zumo y anti-goteo
Anti-drip and juice outlet blockage system

Exprimidor de zumos SPIRIT

Presse-fruit
Zitruspresse
Orange squeezer
Espremedor de sumos

Ref	€	W	U.Venta
69287	62,10	100	1

Accionamiento y puesta en marcha presionando el cono hacia abajo
Activate just by pressing the cone downwards

Sist. de bloqueo de salida de zumo y anti-goteo
Anti-drip and juice outlet blockage system

Exprimidor de zumos POWER

Presse-fruit
Zitruspresse
Orange squeezer
Espremedor de sumos

Ref	€	W	U.Venta
69280	50,90	100	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69287	220-240 V; 50/60 Hz	100 W	18x16,5x25 cm	1,90 Kg
69280	220-240 V; 50/60 Hz	100 W	Ø14,5x25 cm	1,68 Kg

PP Polypropilene | AS Plastic Contenedor-Container

- **Dos conos intercambiables de distintos tamaños para exprimir diferentes tamaños de fruta.**
- **Start / Stop automático presionando el cono.**
- **Rotación automática en ambos sentidos: Extrae más zumo que con un exprimidor tradicional.**
- **Sistema de pulpa regulable.**
- **Accesorios totalmente desmontables para una rápida y fácil limpieza.**
- **Aptos para el lavavajillas.**
- **Jarra extraíble graduada de 750 ml / 26 onzas de capacidad.**
- **Tapa transparente protectora y sistema recogecable.**

- Deux cônes échangeables de différente taille pour presser différents types de fruits.
- Start/Stop automatique en appuyant sur le cône.
- Rotation automatique dans les deux sens : extrait plus de jus qu'un presse-agrumes traditionnel.
- Système de pulpe réglable.
- Accessoires totalement démontables pour un nettoyage rapide et facile. Apte pour le lave-vaisselle.
- Jarre amovible graduée de 750 ml / 26 onces de capacité.
- Couvercle transparent protecteur et système ramasse-câble.

- Two different-sized interchangeable squeezers for juicing different sizes of fruit.
- Automatic Start/Stop by pressing the squeezer.
- Automatic rotation in both directions: Extracts more juice than a traditional juicer.
- Adjustable pulp system.
- Fully detachable parts for quick and easy cleaning. Dishwasher safe.
- Removable 750ml/26oz capacity measuring jug.
- Transparent protective lid and cable retraction system.

Dos conos intercambiables
Two different-sized interchangeable

Sistema de pulpa regulable
Adjustable pulp system

Exprimidor de zumos ZITRUS

Presse-fruit
Zitruspresse
Orange squeezer
Espremedor de sumos

Ref	€	W	L	U.Venta
69575	22,10	40	0,75	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69575	220-240 V: 50/60 Hz	40 W	750 ml (26 oz)	Ø19x20,5 cm	0,820 Kg

Extractor de zumo **ECOLO**

· Household use ·

CE | RoHS | BPA free | Healthy Cooking

Incluyen Recetario · Recipe Book included
#lalakitchen

- **Tecnología "SLOW" . Mediante el sistema de rotación lenta y el método de prensado en frío, permite obtener todos los nutrientes de frutas y verduras a diferencia de los exprimidores tradicionales. Ultra silencioso. Gracias a su motor de bajas revoluciones.**
- **Mezcla frutas y verduras en el interior del recipiente antes de verterlo en la jarra.**
- **Introduce los ingredientes enteros permitiendo acelerar el tiempo dedicado a la extracción del zumo.**
- **Fácil limpieza. Cepillo para limpiar las partes internas. Accesorios aptos para el lavavajillas.**

- Technologie "LENTE" . Par son Systeme de rotation lente et la méthode de pression, celà permet de récupérer le maximum des ingrédients du fruit et légume à la différence des presses fruits traditionnels. Ultra silencieux. Grace à son moteur à basse tours.
- Capuchon à jus permettant de mélanger les fruits et légumes à l'intérieur du récipient avant de les verser dans les pichets.
- Introduire entièrement les fruits et légumes, gain de temps.
- Facile à nettoyer. Brosse fournit. Accessoires compatibles lave vaisselle.

- "SLOW" Rotation Engine . The slow rotation system facilitates a cold squeeze that allows the juice preserve all the nutritional properties from vegetables and fruits,unlike traditional squeezers. Ultra-silent. It´s engine works in silence and eliminates unnecessary noise.
- Mixes all the desired fruits and vegetables inside the container before serving.
- Whole Fruit.
- The slow juicer lets you work with whole fruits and big pieces of vegetables.
- Easy cleaning. A brush incorporated for the inner parts. All pieces are dishwasher compatible.

Exprime frutas y verduras enteras
Whole fruit / vegetables

Bloqueo de salida
Juice stopper

AC M

Extractor de zumo

Extracteur de jus
Entsafter
Juice extractor
Extrator de sucmo

Ref	€	W	U.Venta
69373	382,00	240	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69373	230 V; 50/60 Hz	240 W	60 r.p.m	1,0 L	29x20x44 cm	7,30 Kg

Licuadoras **PRO / NUTRITY**

Inox | PP Polypropilene | AS Plastic Tapas/Lids | CE | RoHS Compliant | BPA free | Healthy Cooking

- **Fabricada en acero inoxidable de alta calidad muy robustas y potentes.**
- **Diseñada para uso continuo.**
- **Su potente motor, su gran velocidad y su gran orificio de entrada permiten preparar de forma rápida nutritivos zumos de frutas o verduras con expulsión automática de la pulpa.**
- **Contenedor de residuos de gran tamaño.**
- **Mecanismo de cierre con interruptor de seguridad.**
- **Filtro micro perforado de acero inoxidable.**
- **Componentes desmontables, fáciles de limpiar.**

- Fabriquée en acier inoxydable de grande qualité, très robuste et puissante. Conçue pour un usage continu.
- Son puissant moteur, sa grande vitesse et son large orifice d'entrée permettent de préparer rapidement des jus de fruits ou de légumes nutritifs avec une expulsion automatique de la pulpe.
- Conteneur de déchets de grande contenance.
- Mécanisme de fermeture avec interrupteur de sécurité.
- Filtre micro-perforé en acier inoxydable.
- Composants démontables, faciles à nettoyer.

- Extremely robust and powerful blender made of high quality stainless stee. Designed for continuous use.
- With its powerful motor, high speed, extra large opening and automatic pulp expulsion you can make nutritious fruit or vegetable juice quickly.
- Large waste container.
- Closing mechanism with a safety switch.
- Stainless steel micro-perforated filter.
- Easy to clean removable components.

· Professional use ·

Los residuos son recogidos automáticamente
The residues are automatically collected

Tubo de entrada XL
XL inlet tube

Tapón
Plug

AC

Licuadora Profesional PRO

CentrifugeuseProfessionnel
Professioneller zitrus entsafter
Professional juice extractor
Liquidificador Profissional

Ref	€	W	Kg/h	U.Venta
69488	1.058,30	700	120	1

· Household use ·

Los residuos son recogidos automáticamente
The residues are automatically collected

Tubo de entrada XL
XL inlet tube

Incluye jarra de 1 L
1 l jar included

DC

Licuadora NUTRITY

Fruit centrifugeuse
Zitrus entsafter
Juice extractor
Liquidificador de sumos

Ref	€	W	L	U.Venta
69288	90,60	850	1,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Par mot./M. torque	Conten. residuos/ Waste container	Ø Entrada/Entry	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69488	220-240 V; 50 Hz	700 W	2,9 Nm	6,0 L	9 cm	47,3x25,3x52,2 cm	13,20 Kg
69288	220-240 V; 50 Hz	850 W	0,387 Nm	2,0 L	7,5 cm	30x20x36 cm	4,10 Kg

Batidora Personal **PRO**

Inox | Jarras Pitchers Tritán Tritan | CE | RoHS | Jarras Pitchers Dishwasher | AC | BPA free | Healthy Cooking

- **Batidora de alta calidad, elabora sin esfuerzo batidos, cremas y zumos de fruta y verdura en segundos.**
- **Dispone de un potente motor de 1200W diseñado para batir con facilidad.**
- **Protección contra sobrecalentamiento.**
- **Las cuchillas de acero inoxidable pulverizan las semillas, cortan las pieles y trituran las partes densas y fibrosas de los alimentos hasta el punto de mantener la máxima cantidad de nutrientes.**
- **Funcionamiento muy sencillo, solo hay que presionar la jarra para que el motor active las cuchillas.**
- **Incluye dos jarras de tritán libres de BPA de 1 L y 0,5 L, dos tapas y un asa que se acopla a los vasos para facilitar su agarre.**

· Mixeur de grande qualité, qui prépare sans efforts des smoothies, des crèmes et des jus de fruits et de légumes en quelques secondes.
· Dispose d'un puissant moteur de 1200W conçu pour battre facilement.
· Protection contre la surchauffe.
· Les lames en acier inoxydable pulvérisent les graines, coupent les peaux et triturent les parties denses et fibreuses des aliments afin de maintenir une quantité de nutriments maximale.
· Fonctionnement très simple, il suffit d'exercer une pression le bol pour que le moteur active les lames.
· Inclut deux bols en tritan sans BPA de 1 L et 0,5 L, deux couvercles et une poignée qui s'emboîte aux bols pour faciliter leur prise en main.

· Hochwertiger Mixer, bereitet mühelos und in Sekundenschnelle Smoothies, Cremes sowie Obst- und Gemüsesäfte zu.
· Mit leistungsstarkem 1200W Motor für leichtes Mixen.
" Überhitzungsschutz.
· Die Messerklingen aus rostfreiem Stahl zerkleinern die Samen, schneiden die Schale und zerkleinern die dichten und faserigen Teile der Nahrung bis zum Erhalt der maximalen Menge an Nährstoffen.
· Sehr einfache Bedienung, einfach den Krug drücken, so dass der Motor das Messer aktiviert.
· Enthält zwei 1 L und 0,5 L BPA-freie Tritaniumkrüge, zwei Deckel und einen Henkel, der zum leichten Greifen an den Bechern befestigt wird.

· High quality blender, effortlessly prepares shakes, creams, and fruit and vegetables juices in seconds.
· Equipped with a powerful 1200W motor designed for easy blending.
· Overheating protection.
· Stainless steel blades grind seeds, cut skins, and purée dense, fibrous parts of the food to the point of maintaining the maximum amount of nutrients.
· Very easy to operate. Just press the pitcher to activate the blades of the motor.
· Includes two 1 L and 0.5 L BPA free blender pitchers, two lids, and a handle that attaches to the cups for easy handling.

· Batedeira de grande qualidade, para preparar sem esforço batidos, cremes e sumos de fruta e verduras em poucos segundos.
· Dispõe de um potente motor de 1200 W, pensado para bater e triturar facilmente os alimentos.
· Proteção contra sobreaquecimento.
· As lâminas de aço inoxidável pulverizam as sementes, cortam a casca e trituram as partes mais densas e fibrosas dos alimentos, conservando a máxima quantidade de nutrientes.
· Funcionamento muito simples: basta com pressionar a jarra para que o motor faça mover as lâminas.
· Inlcui duas jarras de Tritan, livres de BPA, com capacidade para 1 L e 0,5 L, duas tampas e uma asa que se acopla às jarras para facilitar o seu uso.

Prepara batidos saludables en pocos segundos y disfrútalos donde quieras.
Préparez des smoothies sains en quelques secondes et savourez-les où bon vous semble.
Gesunde Smoothies in wenigen Sekunden zubereiten und überall genießen.
Prepare healthy smoothies in seconds and enjoy them wherever you want.
Prepara batidos saudáveis em poucos segundos, para desfrutar em qualquer momento.

2 jarras tritán (0,5/1 L)
Two tritan pitchers (0,5/1 L)

Batidora personal PRO

Mixeur personnel
Mini-Standmixer
Individual blender
Batedeira pessoal

Ref	€	W	L	U.Venta
69389	92,80	1200	0,5 / 1,0	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Jarras/Pitchers	Jarra pequeña Small jug	Jarra grande Big jug	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69389	220-240 V ; 50/60 Hz	1200 W	2	0,5 L	1 L	14x14x40,5 cm	2,40 Kg

Batidora Personal **MIX & GO**

- **Ideal para preparar pequeñas cantidades de cremas, batidos y zumos de fruta y verdura al instante.**
- **Compacta y de gran potencia (350 W), dispone de 4 cuchillas de acero inoxidable especiales para triturar hielo y moler semillas, frutos secos, cereales y café.**
- **Permite preparar y transportarlo en el mismo recipiente gracias a su jarra-vaso portátil (de tritán) y cierre hermético.**
- **Como complemento, puedes adquirir la funda de neopreno (600 ml) para mantener las bebidas frías más tiempo.**

· Idéal pour préparer instantanément de petites quantités de crèmes, milk-shakes et jus de fruits et légumes.
· Compact et d'une grande puissance (350 W), il dispose de 4 lames en acier inoxydable spéciales pour piler la glace et moudre les graines, les fruits secs, les céréales et le café.
· Permet de préparer et de transporter les préparations dans le même récipient grâce à son pichet/verre portable (en tritan) et sa fermeture hermétique.
· Vous pouvez acheter, en tant qu'accessoire, la housse en néoprène (600 ml) pour conserver les boissons froides plus longtemps.

· Ideal für die schnelle Zubereitung von Cremes, Shakes und Säften aus Obst und Gemüse in kleinen Mengen.
· Platzsparend und leistungsstark (350W) mit 4 rostfreien Spezialmessern zum Zerkleinern von Eis und Mahlen von Samen, Trockenobst, Getreide und Kaffee.
· Zubereitung und Transport im selben Behälter, dank tragbarem und dicht verschließbarem Glaskrug (aus Tritan).
· Neoprenhülle (600ml) als Zubehör erhältlich, um die Getränke länger kühl zu halten.

· Ideal for preparing small quantities of creams, smoothies and fruit and vegetable juices instantly.
· Compact and powerful (350 W), it has 4 special stainless steel blades for crushing ice and grinding seeds, nuts, cereals and coffee.
· Enables you to prepare and transport your juices or smoothies in the same container thanks to its portable bottle-cup (Tritan) with airtight seal.
· As an accessory, you can purchase the neoprene sleeve (600 ml) to keep drinks cooler for longer.

· Ideal para preparar pequenas quantidades de cremes, batidos e sumos de frutas e verduras num instante.
· Compacta e potente (350 W), com 4 lâminas de aço inoxidável especiais para triturar gelo e moer sementes, frutos secos, cereais e café.
· Permite preparar e transportar os alimentos processados no mesmo recipiente, graças ao seu jarro-vaso portátil (de tritan) com fecho hermético.
· Como complemento, também pode adquirir a capa de neopreno (600 ml) para manter as bebidas frias durante mais tempo.

Dos jarras portátiles de 600-300 ml de tritán
Two portable bottles (600ml and 300ml) made from Tritan

Batidora personal
Personnelle mixeur
Personliche mixer
Personal blender
Misturador pessoal

Ref	€	W	ml	U.Venta
69382	46,50	350	600/300	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69382	220-240 V; 50/60 Hz	350 W	600 ml / 300 ml	12x12x40,5 cm	1,05 Kg

Accesorio

Accessoire · Zubehör · Accessorie · Acessório

- **Ideal para proteger la bebida frente a los rayos ultravioleta.**
- **Ayuda a mantener la temperatura durante un tiempo más prolongado.**
- **Agradable al tacto.**
- **Actúa como protector frente a posibles caídas.**

· Parfait pour protéger la boisson des rayons ultraviolets.
· Aide à maintenir la température pendant un laps de temps plus long.
· Agréable au toucher.
· Agit comme une protection face aux éventuelles chutes.

· Zum Schutz des Getränks vor UV-Strahlung geeignet.
· Bewahrt die Temperatur länger.
· Angenehm anzugreifen.
· Wirkt als Schutz bei Herunterfallen.

· Ideal for protecting drinks from ultraviolet rays.
· Helps to maintain the temperature for a longer time.
· Pleasant to touch.
· Acts as a protector against possible falls.

· Válida para proteger a bebida dos raios ultravioleta.
· Mantém a temperatura da bebida durante mais tempo.
· Agradável ao tato.
· Protege o recipiente em caso de queda.

Funda neopreno
Manchon neoprene
Neopren Hulle
Neoprene sleeve
Luva de neoprene

Ref	€	U.Venta
R69382F	5,70	1

Batidora Personal **MIX & GO CON JARRA**

- **Ideal para preparar pequeñas cantidades de cremas, batidos y zumos de fruta y verdura al instante.**
- **Compacta y de gran potencia (350 W), dispone de 4 cuchillas de acero inoxidable especiales para triturar hielo y moler semillas, frutos secos, cereales y café.**
- **Permite preparar y transportarlo en el mismo recipiente gracias a su jarra-vaso portátil.**

- Idéal pour préparer instantanément de petites quantités de crèmes, milk-shakes et jus de fruits et légumes.
- Compact et d'une grande puissance (350 W), il dispose de 4 lames en acier inoxydable spéciales pour piler la glace et moudre les graines, les fruits secs, les céréales et le café.
- Permet de préparer et de transporter les préparations dans le même récipient grâce à son pichet/verre portable.

- Ideal für die schnelle Zubereitung von Cremes, Shakes und Säften aus Obst und Gemüse in kleinen Mengen.
- Platzsparend und leistungsstark (350W) mit 4 rostfreien Spezialmessern zum Zerkleinern von Eis und Mahlen von Samen, Trockenobst, Getreide und Kaffee.
- Zubereitung und Transport im selben Behälter, dank tragbarem und dicht verschließbarem Glaskrug.

- Ideal for preparing small quantities of creams, smoothies and fruit and vegetable juices instantly.
- Compact and powerful (350 W), it has 4 special stainless steel blades for crushing ice and grinding seeds, nuts, cereals and coffee.
- Enables you to prepare and transport your juices or smoothies in the same container thanks to its portable.

- Ideal para preparar pequenas quantidades de cremes, batidos e sumos de frutas e verduras num instante.
- Compacta e potente (350 W), com 4 lâminas de aço inoxidável especiais para triturar gelo e moer sementes, frutos secos, cereais e café.
- Permite preparar e transportar os alimentos processados no mesmo recipiente, graças ao seu jarro-vaso portáti.

Jarra de vidrio templado (500 ml)
High quality toughened glass (500 ml)

Incluye 4 pajitas desechables de papel ecológico
Includes 4 disposable straws made from eco-friendly paper

Cuchillas de acero inoxidable especiales para triturar hielo y moler semillas, frutos secos, cereales y café.
Special stainless steel blades for crushing ice and grind seeds, nuts, cereals and coffee

Jarra de vidrio templado de gran grosor, alta calidad, duradera y resistente. Apta para el lavavajillas
Durable, sturdy jug made from very thick, high quality toughened glass. Dishwasher safe

Tapa de metal con rosca
Metal lid with screw cap

Batidora personal MIX & GO con jarra de cristal

Mixeur personnel MIX & GO avec bol en verre
Mini-Standmixer MIX & GO mit Glasbehälter
MIX & GO individual blender with glass jug
Batedeira pessoal MIX & GO com jarra de vidro

Ref	€	W	L	U.Venta
69386	43,30	350	0,50	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Altura jarra/Height jar	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69386	220-240 V; 50/60 Hz	350 W	500 ml	23 cm	Ø12 x 31 cm	1,50 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Cristal
Glass
Dishwasher

· Perfecta para servir todo tipo de bebidas como batidos, zumos, tés, etc.
· Vidrio templado de gran grosor, alta calidad, duradera y resistente.
· Tapa de metal con orificio central para introducir la pajita.

· Ideal for serving all kinds of drinks, such as smoothies, juices, tea etc.
· Durable, sturdy jug made from very thick, high quality toughened glass.
· Metal lid with central hole for straw insertion.
· Strong disposable straws made from eco-friendly paper.

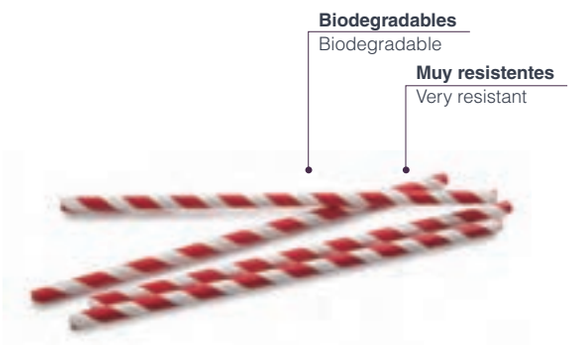
Set 2 jarras de cristal

Set de 2 pichets en verre
2er-Set Glasbehälter
Set of 2 glass pitchers
Conjunto de 2 jarras de vidro

Ref	€	ml	U.Venta
69387	17,70	500	1

· No se deforman y ni transmiten ningún sabor.
· Ideal para disfrutar todo tipo de refrescos.
· Certificación FDA, apta para el uso alimenticio.

· They don't distort or transfer any flavour.
· Perfect for enjoying all kinds of drinks.
· FDA certified, suitable for use with food.



Set 50 pajitas de papel Ecológicas

Set de 50 pailles en papier écologiques
Papierstrohhalme umweltfreundlich 50-er-Set
Set of 50 eco-friendly paper straws
Conjunto de 50 palhinhas de papel Ecológicas

Ref	€	Ø (mm)	h (cm)	e (mm)	g/mm2	U.Venta
69339	4,50	6	23	0,3	310	1

INOX: **Pajitas reutilizables de acero inoxidable de gran calidad.**
No se oxidan, agrietan, rayan o rompen.
La referencia 63132 destaca por su elegante acabado en color cobre.
La mejor alternativa a las pajitas de plástico de un solo uso.
Ecológicas, respetuosas con el medio ambiente.
Incluye cepillo para facilitar la limpieza. Aptas para el lavavajillas.
CRISTAL: **Fabricadas en cristal borosilicato de máxima calidad, resistente a los golpes.**
Extremadamente duraderas y seguras de usar. Esquinas redondeadas.
Reutilizables, higiénicas y ecológicas.
Fácil limpieza. Incluye cepillo. Aptas para el lavavajillas.

INOX: High quality reusable stainless steel straws.
They don't rust, crack, scratch or break.
Reference 63132 stand out thanks to their elegant finish in copper color.
The ideal alternative to single-use plastic straws. Environmentally friendly.
Comes with a brush for easy cleaning. Dishwasher safe.
GLASS: Made of high-quality impact-resistant borosilicate glass.
Extremely durable and safe to use. Rounded corners.
Reusable, hygienic, and ecological.
Easy cleaning. Includes brush. Dishwasher-safe.

Set 4 pajitas + cepillo

Set de pailles + brosse
4er-Set Strohhalme mit Reinigungsbürste
Set of 4 straws + cleaning brush
Conjunto de 4 palhinhas + escova

	Ref	€	Color	Ø (mm)	h (cm)	U.Venta
A	63131	4,60	Inox	6	21,5	1
B	69338	4,30	Inox	6	25,5	1
C	63132	6,80	Copper	6	21,5	1
D	63133	2,80	Cristal/Glass	6	21,5	12

Batidoras Profesionales **BLACK & WHITE**

· Professional use ·

Incluyen RECETARIO
RECIPE BOOK included
Lauri Bengochea

- **Potencia y resultados profesionales.**
- **Disfruta del placer de cocinar con la Batidora Profesional.**
- **Gracias a su gran rendimiento, pontente motor, calidad y durabilidad lograrás resultados extraordinarios.**
- **La batidora ofrece una gran versatilidad y es ideal para elaborar todo tipo de zumos, batidos, sopas, salsas, patés, granizados, helados etc.**
- **Incluye un completo recetario con todo tipo de recetas diseñado por Lauri Bengochea (www.mitallerdebienestar.com) en exclusiva para Lacor.**

· Performance et résultats professionnels.
· Cuisinez avec plaisir grâce au Blender Professionnel. Sa performance, son puissant moteur, sa qualité et durée de vie vous donneront des résultats extraordinaires.
· Le blender offre une grande flexibilité et est idéal pour élaborer tout type de jus, smoothies, soupes, sauces, pâtés, granizado (boissons rafraîchissantes), glaces, etc.
· Il contient un livre de recettes élaboré par Lauri Bengochea (www.mitallerdebienestar.com) en exclusivité pour Lacor.

· Meisterliche Leistung und Ergebnisse.
· Mit diesem Profi-Mixer macht Kochen Spaß. Dank seiner Ergiebigkeit, Power, Qualität und Langlebigkeit gelingt alles bestens.
· Der Mixer ist sehr vielseitig und eignet sich perfekt zum Bereiten von Säften, Shakes, Suppen, Saucen, Pasteten, Slush, Eis usw.
· Samt Rezeptheft von Lauri Bengochea mit vielen leckeren Rezeptideen (www.mitallerdebienestar.com) - speziell für Lacor.

· Power and Professional Results.
· Enjoy the pleasure of cooking with the Professional Mixer.
· Thanks to its high performance, powerful motor, quality and durability you'll get extraordinary results.
· The mixer is extremely versatile and perfect for making all kinds of juices, shakes, soups, sauces, pâtés, iced drinks, ice cream and more.
· It comes with a complete cookbook with all kinds of recipes designed exclusively for Lacor by Laura Bengochea (www.mitallerdebienestar.com).

· Potência e resultados profissionais.
· Desfruta do prazer de cozinhar com a Batedeira Profissional.
· De grande qualidade e durabilidade, o seu grande rendimento e o seu potente motor permitir-te-ão alcançar resultados extraordinários.
· De grande versatilidade, a batedeira é ideal para elaborar todo o tipo de sumos, batidos, sopas, molhos, patés, granizados, gelados, etc.
· Inclui um completo livro com todo o tipo de receitas, da autoria de Lauri Bengochea (www.mitallerdebienestar.com) criado em exclusivo para Lacor.

Batir, picar y moler
Battre, hacher et moudre
Blend, chop and grind

Batidora Profesional BLACK

Batteur Professional
Profi-Mixer
Professional blender
Batedor Profissional

Ref	€	W	L	U.Venta
69195	451,20	1200	2,0	1

Batidora Profesional WHITE

Batteur Professional
Profi-Mixer
Professional blender
Batedor Profissional

Ref	€	W	L	U.Venta
69295	390,30	1200	1,5	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69195	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	13.300 - 38.000 r.p.m	2,0 L	28x26x52 cm	5,00 Kg
69295	220-240 V; 50/60 Hz	1200 W	13.000 - 38.000 r.p.m	1,5 L	18x24x42 cm	4,00 Kg

Resultados profesionales · Résultats professionnels · Professional results

Gran rendimiento, versatilidad y durabilidad · Grand rendement, versatilité et durabilité · Great performance, versatility and durability

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

Apta para las batidoras 69195 y 69295
Apte pour les mixeurs 69195 et 69295
Geeignet für die Mixer 69195 und 19295
Apt for blenders 69195 and 69295
Apta para as batedeiras 69195 e 69295

tritan material

Dishwasher | BPA free

Jarra batidora con cuchillas

Pot batteur avec lamestl
Krug mit Messer für Mixer
Blender jug with blades
Jarra batedora com lâminas

Ref	€	L	U.Venta
R69195N	177,00	2,0	1

Apta para las batidoras 69195 y 69295
Apte pour les mixeurs 69195 et 69295
Geeignet für die Mixer 69195 und 19295
Apt for blenders 69195 and 69295
Apta para as batedeiras 69195 e 69295

tritan material

Dishwasher | BPA free

Jarra batidora con cuchillas

Pot batteur avec lamestl
Krug mit Messer für Mixer
Blender jug with blades
Jarra batedora com lâminas

Ref	€	L	U.Venta
R69295A	174,70	1,5	1

Aísla y reduce el nivel de ruido un 80%. Apta para las batidoras 69195 y 69295
Isole et réduit le niveau de bruit de 80%. Apte pour les mixeurs 69195 et 69295
Isoliert und reduziert den Geräuschpegel um 80%. Geeignet für die Mixer 69195 und 19295
Isolates and reduces the noise level by 80%. Apt for blenders 69195 and 69295
Isola e reduz em 80% o nível de ruído. Apta para as batedeiras 69195 e 69295

NOTA
La carcasa solo es valida si las batidoras llevan la jarra baja (R69295A), NUNCA con la jarra alta (R69195N).

REMARQUE
La carcasse n'est valable que si les mixeurs possèdent un bol bas (R69295A), JAMAIS avec un bol haut (R69195N).

ANMERKUNG
Das Gehäuse kann nur verwendet werden, wenn die Mixer mit einem niedrigen Krug ausgestattet sind (R69295A), KEINESFALLS mit dem hohen Krug verwenden (R69195N).

NOTE
The casing is only valid if the blender comes with a lower recipient (R69295A), NEVER for a higher recipient (R69195N).

NOTA
A carcaça só é utilizável se as batedeiras utilizam o jarro baixo (R69295A). NUNCA utilizar se a batedeira utiliza o jarro alto (R69195N).

PC
Polycarbonate

Carcasa aislante de ruido

Boîtier isolant du bruitl
Geräuschdämpfendes Gehäuse
Noise reducing enclosure
Carcaça isolante do ruído

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
R69295B	226,80	25x30	46	1

Posibilidad de encastrar
Dimensiones del agujero: 25,5 x 26,5 cm
Possibilité d'encastrar
Dimensions du trou : 25,5 x 26,5 cm
Möglichkeit von encastre
Abmessungen des Lochs: 25,5 x 26,5 cm
Encastrable option
Dimensions of the hole: 25,5 x 26,5 cm
Possibilidade de encastrar
Dimensões do furo: 25,5 x 26,5 cm

Batidoras **INOX & WHITE**

69581 - Batidora INOX

- **Ideal para elaborar todo tipo de zumos, batidos, cremas, salsas, granizados, etc.**
- **Potente motor de 1000 W para licuar, mezclar y triturar de manera rápida y eficaz.**
- **Control de velocidad variable con display luminoso, seleccione la velocidad deseada con la ruleta.**
- **Tres funciones pre-establecidas; Pulse · Ice crush · Smoothie.**
- **Velocidad PULSE para batir al gusto a máxima velocidad.**
- **Velocidad ICE CRUSH, función especial para picar hielo.**
- **Jarra de vidrio borosilicato con escala (ml / cups / oz) de alta calidad resistente a los arañazos de 1,50 L.**
- **Vaso medidor de 50 ml / 1-3 / 4 oz.**
- **6 cuchillas lisas desmontables de acero inoxidable de alta calidad.**
- **Cuerpo en acero inoxidable. Pies antideslizantes, aportan estabilidad a la hora del uso.**

· Idéal pour préparer tout type de jus, milk-shakes, crèmes, sauces, granités, etc.
· Puissant moteur de 1000 W pour mixer, mélanger et triturer de façon rapide et efficace.
· Contrôle de vitesse variable avec affichage lumineux, sélection de la vitesse souhaitée avec le bouton rotatif
· Trois fonctions préétablies : Pulse · Ice crush · Smoothie.
· Vitesse PULSE pour mixer à sa guise à la vitesse maximum.
· Vitesse ICE CRUSH, fonction spéciale pour piler la glace.
· Bol en verre borosilicate avec graduations (ml / cups / oz) de grande qualité résistant aux rayures de 1,50 L.
· Verre doseur de 50 ml / 1-3 / 4 oz.
· 6 lames lisses démontables en acier inoxydable de grande qualité.
· Corps en acier inoxydable. Pieds antidérapants, qui apportent une stabilité lors de l'utilisation.

· Ideal for making all types of juices, smoothies, creams, sauces, slushies, etc.
· Powerful 1000 W motor to liquefy, mix, and chop quickly and efficiently.
· Variable speed control with illuminated display, select the desired speed using the selector knob.
· Three pre-set functions, Pulse · Ice Crush · Smoothie.
· PULSE speed to blend foods to desired texture at maximum speed.
· ICE CRUSH speed, special function for crushing ice.
· High-quality scratch-resistant borosilicate glass pitcher (ml / cups / oz) 1.5 L.
· Measuring cup 50 ml / 1-3/4 oz.
· 6 detachable high quality stainless steel flat blades.
· Stainless steel body. Anti-slip base, provides stability in operation.

69587 - Batidora WHITE

- **Ideal para elaborar todo tipo de zumos, batidos, cremas, salsas, granizados, etc.**
- **Potente motor de 700 W para licuar, mezclar y triturar de manera rápida y eficaz.**
- **2 velocidades + Pulse, seleccione la velocidad deseada con la ruleta.**
- **Velocidad PULSE para batir al gusto a máxima velocidad.**
- **Jarra de cristal con escala (ml / cups / oz) de alta calidad resistente a los arañazos de 1,50 L con cierre de seguridad.**
- **Vaso medidor de 50 ml / 1-3/4 oz.**
- **4 cuchillas lisas desmontables de acero inoxidable de alta calidad.**
- **Pies antideslizantes, aportan estabilidad a la hora del uso.**

· Idéal pour élaborer tous types de jus, smoothies, soupes, sauces, crèmes, granités, etc.
· Puissant moteur de 700 W pour mixer, mélanger et triturer de façon rapide et efficace.
· 2 vitesses + Pulse, sélection de la vitesse souhaitée avec le bouton rotatif.
· Vitesse PULSE pour mixer à la vitesse maximum.
· Bol en verre avec graduation (ml / cups / oz) de grande qualité résistant aux rayures de 1,50 L avec fermeture de sécurité.
· Verre mesureur de 50 ml / 1-3/4 oz.
· 4 lames lisses démontables en acier inoxydable de grande qualité.
· Pieds antidérapants, qui apportent une stabilité lors de l'utilisation.

· Perfect for making all kinds of juices, shakes, soups, sauces, patés, smoothies, etc.
· Powerful 700 W motor for blending, mixing and grinding quickly and effectively.
· 2 speeds + Pulse, select the speed you want with the dial.
· PULSE speed for beating food as you like at maximum speed.
· High quality 1.5 L scratch resistant glass pitcher with measurements (ml/cups/oz) with safety latch.
· 50 ml / 1 3/4 oz measuring cup.
· 4 high quality stainless steel removable smooth blades.
· Non-slip feet provide stability during use.

Sistema Patentado

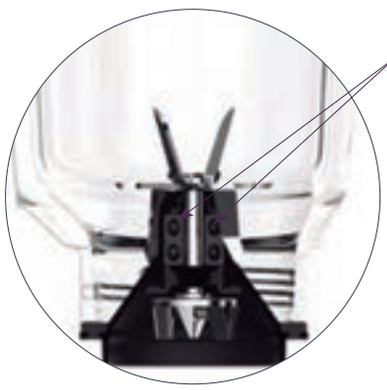
Eje central conjunto · Axe central de l'ensemble · Central assembly axis

Eje central cuchillas· Axe central des lames · Central blades axis

Eje central de las cuchillas descentrada respecto al eje central del conjunto. Crea vórtices irregulares, evita obstrucciones y genera cortes más profundos.

Axe central des lames décentré par rapport à l'axe central de l'ensemble.
Crée des vortex irréguliers, évite les obstructions et génère des coupes plus profondes.

Central blade axis offset from the central assembly axis.
Creates uneven vortices, avoid blockages and make deeper cuts.



Doble rodamiento · Double ball bearing

Alarga la vida útil de las cuchillas
Allonge la durée de vie des lames
Verlängert die Lebensdauer der Messer
Extend the lifespan of the blades
Prolonga a vida útil das lâminas

Cierre de seguridad
Safety latch

Jarra marcada en mililitros, cups y onzas
Jug marked in mililitres,cups and onces

Cuerpo de acero inoxidable
Stainless steel body

Inox

Batidora INOX

Mélangeur
Mixer
Blender
Batedor

Ref	€	W	L	U.Venta
69581	146,70	1000	1,50	1

Jarra marcada en mililitros, cups y onzas
Jug marked in mililitres,cups and onces

Batidora WHITE

Mélangeur
Mixer
Blender
Batedor

Ref	€	W	L	U.Venta
69587	75,10	700	1,50	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Cap./Capacity	Medidor/ Measurer	Cuchillas/Blades	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69581	220-240 V; 50 Hz	1000 W	11.000 - 16.500 r.p.m.	1,50L (6 cups/48oz)	50 ml	6	20,5x20x41,5 cm	4,00 Kg
69587	220-240 V; 50 Hz	700 W	14.392 - 16.000 r.p.m.	1,50L (6 cups/48oz)	50 ml	6	22x18x40 cm	3,40 Kg

Batidora de cristal **VITA**

· Household use ·

- **Opción P (Pulse) para batir a su gusto, mantenga el mando en la posición P para mantener la batidora en marcha**
- **Posición 1 para batir a baja revolución, en especial cuando pique hielo o elementos sólidos duros**
- **Posición 2 le permite batir a máxima velocidad todo tipo de frutas blandas y líquidos.**
- **Asegúrese que la batidora esté en la posición 0 antes de extraer y verter el contenido de la jarra**

- Option P (Pressez) pour battre à volonté, maintenez la commande sur la position P pour laissez le batteur en marche
- Position 1 pour battre à faible révolution, notamment quand vous hachez des glaçons ou des éléments solides durs.
- Position 2 vous permet de battre à vitesse maximale tout type de fruits mous et liquides.
- Asserez-vous que le batteur se trouve en position 0 avant d'extraire et de verser le contenu de la jarre

- Use the P option to blend as you choose; keep the switch on the P position to keep the blender working.
- 1 position to blend al low speed especially when crushing ice or hard solid items.
- 2 position allows you to blend all types of soft fruits and liquids at maximum speed.
- Ensure the blender is at the 0 position before removing and pouring the contents from the jug

Inox

Batidor VITA

Mixer
Mixer
Blender
Batedora

Ref	€	W	L	U.Venta
69081	80,10	500	1,5	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad./Spped	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69081	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	10.000 - 12.000 r.p.m.	1,50 L	21x23x40 cm	3,24 Kg

Procesador alimentos **SOAK**

· Household use ·

Inox

- **Cocine sopas caseras, salsas, purés, cremas, batidos, zumos, cócteles, etc.**
- **Saltear ingredientes, cocinar a fuego lento o hervir sopas.**
- **Mezcla los ingredientes durante el proceso de cocción.**
- **Pica hielo en menos de 50 segundos y mezcla desde batidos hasta cócteles congelados.**

- Cuisinez des soupes maison, des sauces, des purées, des crèmes, des milk-shakes, des jus de fruit, des cocktails, etc
- Sauter les ingrédients, cuisiner à feu doux ou faire bouillir des soupes.
- Mélange les ingrédients pendant le processus de cuisson.
- Pile la glace en moins de 50 secondes et mélange aussi bien des milk-shakes que des cocktails congelés.

- Bereiten Sie hausgemachte Suppen, Püree, Cremes, Shakes, Säfte, Cocktails usw. zu.
- Anbraten von Zutaten, langsamen Kochen oder Brühen von Suppen.
- Die Zutaten werden während des Kochvorgangs gemischt.
- Eis wird in unter 50 Sekunden zerkleinert und es werden Shakes und sogar gefrorene Cocktails gemischt.

- Prepare home-made soups, sauces, purées, creams, milkshakes, juices, cocktails, etc.
- Sautéing ingredients, cooking at low heat or boiling soups.
- Mixes the ingredients during the cooking process.
- Crushes ice in under 50 seconds and mixes anything from milkshakes to frozen cocktails.

- Elabore sopas caseiras, molhos, purés, cremes, batidos, sumos, cocktails, etc.
- Saltear ingredientes, cozinhar a fogo lento ou ferver sopas.
- Misturando os ingredientes durante o processo de cocção.
- Pica gelo em menos de 50 segundos, e mistura desde batidos até cocktails congelados.

Procesador de alimentos SOAK

Robot culinaire
Küchenmaschine
Food processor
Processador de alimentos

Ref	€	W	L	U.Venta
69380	199,50	450	1,7	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Calentamiento/Heating	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69380	220-240 V; 50/60 Hz	450 W	700 - 900 W	17.000 r.p.m.	1,70 L	25x21x45 cm	2,40 Kg

Máquinas de vacío **CAMPANA**

Inox

· Admite la aspiración de líquidos y salsas, sin necesidad de congelarlos antes.
· Envasado por mediación de un COMPRESOR DE AIRE.
· Compresor con pistón, dispone de válvula de entrada y salida de aire.
· Al no ser de aceite no suele precisar mantenimiento alguno.

· Permet l'aspiration de liquides et de sauces, sans avoir à les congeler auparavant.
· Mise sous vide au moyen d'un COMPRESSEUR D'AIR.
· Compresseur avec piston, dispose de valve d'entrée et de sortie d'air.
· Dans la mesure où il n'y a pas d'huile, aucun entretien n'est nécessaire.

· Ermöglicht das Absaugen von Flüssigkeiten und Soßen im Beutel, ohne dass diese vorher eingefroren werden müssen.
· Abfüllung mit Hilfe eines DRUCKLUFTKOMPRESSORS.
· Kolbenkompressor mit Druckluftein- und -ausgangsventil.
· Da kein Öl komprimiert wird, ist normalerweise keine Wartung erforderlich.

· Enables liquids and sauces to be aspirated in the bag with no need to freeze them first.
· U.Ventaaging using an AIR COMPRESSOR.
· Compressor with piston, has an air inlet/outlet valve.
· As it is not oil-based, no maintenance is required.

· Admite a aspiração de líquidos e de molhos, sem necessidade de os congelar previamente.
· Embalagem por meio de um COMPRESSOR DE AR.
· O compressor de pistão dispõe de válvula de entrada e saída de ar.
· Ao não utilizar óleo, não querer qualquer tipo de manutenção.

Altura interior útil 11 cm
11 cm useful interior height

Máquina de vacío campana
Machine sous vide à cloche
Vakuumiergeräte
Bell-shaped vacuum machine
Máquina de vácuo tipo câmara

Ref	€	W	U.Venta
69116	1.604,00	630	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Vacío/Vacuum	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69116	220-240 V; 50 Hz	630 W	0,9 bar	83 L/min	29 cm	4 cm	42x36x36,5 cm 35x30x5 cm (cámara · chamber)	24,5 Kg

Inox

· Realización de bolsas.
· Admite la aspiración de líquidos y salsas, sin necesidad de congelarlos antes.

· Réalisation de sachets.
· Permet l'aspiration de liquides et de sauces, sans avoir à les congeler auparavant

· Erstellung von Beutel.
· Ermöglicht das Ansaugen von Flüssigkeiten und Soßen ohne vorheriges Gefrieren in die VerU.Ventaung.

· Making bags.
· Enables liquids and sauces to be aspirated in the bag with no need to freeze them first.

· Confecionar sacos.
· Admite a aspiração de líquidos e de molhos, sem necessidade de os congelar previamente.

Bobina incluida
Coil tube included

Máquina de vacío campana
Machine sous vide à cloche
Vakuumiergeräte
Bell-shaped vacuum machine
Máquina de vácuo tipo câmara

Ref	€	W	U.Venta
69352	912,20	350	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Vacío/Vacuum	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69352	220-240 V; 50/60 Hz	350 W	0,9 bar	60 L/min	30 cm	2,5 cm	42x38x27 cm 30,5x32,2x8 cm (cámara · chamber)	10 Kg

Colección **MÁQUINAS DE VACÍO**

· Household use ·

Inox · CE · RoHS · DC M · BPA free · Healthy Cooking

- **Máquina de envasado al vacío profesional, prestaciones de primer nivel.**
- **Ideal para preparar Sous vide, marinar platos, almacenar distintos alimentos naturales o cocinados, etc.**
- **Un buen sellado hermético garantiza el sabor, el valor nutricional, la frescura y la protección de los alimentos, aumentando la vida útil entre 2 y 4 veces más.**
- **Funcionamiento intuitivo y sencillo.**
- **Doble bomba de vacío muy potente, garantiza un vacío óptimo.**
- **Ciclo de envasado totalmente automático.**
- **Función de sellado continuo.**
- **Función marinado, muy útil para ahorrar tiempo frente a los marinados convencionales.**
- **Equipada con una barra de sellado extra ancha de 5 mm.**
- **Carcasa externa de acero inoxidable, robusta e higiénica.**
- **Gracias a su asa en la tapa el envasado al vacío será más cómodo.**
- **Bandeja extraíble para pequeñas cantidades de líquidos.**
- **Incluye 2 pestañas en su parte posterior para adaptar el soporte para rollo (No incluido).**
- **Se apoya en cuatro pies de goma para una mayor estabilidad.**

- Machine professionnelle d'emballage sous vide, performances de premier ordre.
- Idéale pour préparer Sous vide, faire mariner des plats, stocker différents aliments naturels ou cuisinés, etc.
- Un bon scellage hermétique garantit le goût, la valeur nutritionnelle, la fraîcheur et la protection des aliments, 2 à 4 fois plus de durée de conservation.
- Fonctionnement simple et intuitif.
- Pompe à vide double très puissante, assure un vide optimal.
- Cycle d'emballage entièrement automatique.
- Fonction de scellage continue.
- Fonction marinade, très utile pour gagner du temps par rapport aux marinades conventionnelles.
- Équipée d'une barre de scellage extra large de 5 mm.
- Carcasse externe robuste et hygiénique en acier inoxydable.
- Grâce à sa poignée sur le couvercle, l'emballage sous vide sera plus pratique.
- Plateau pour petites quantités de liquides amovibles.
- Comprend 2 languettes à l'arrière pour adapter le porte-rouleau (Non inclus).
- Quatre pieds en caoutchouc pour une plus grande stabilité.

- Professional vacuum U.Ventaaging machine, top quality features.
- Ideal to prepare Sous vide, marinate dishes, and store different raw or cooked foods, etc.
- A proper airtight seal guarantees the flavour, nutritional value, freshness, and protection of food extending its useful life between 2 and 4 times.
- Intuitive and simple operation.
- Very powerful dual vacuum pump, guarantees optimal vacuum.
- Fully automatic U.Ventaaging cycle.
- Continuous sealing function.
- Marinate function, very useful to save time compared to conventional marinating.
- Equipped with an extra-wide 5mm sealing bar.
- Sturdy and hygienic stainless steel outer housing.
- The lid handle provides improved comfort for vacuum U.Ventaaging.
- Tray for small amounts of extractable liquids.
- Includes 2 tabs on the back to adapt the support for the roll (not included).
- Includes four rubber support bases for greater stability.

Accesorio

Accessoire · Zubehör · Accessorie · Acessório

Pestañas para colocar en la máquina de vacío PROFESIONAL
Eyelashes to place in the PROFESSIONAL vacuum machine

Cuchilla interna deslizante, proporciona un corte limpio y preciso
The internal sliding blade makes a clean and precise cut

Soporte para rollo

Porte-rouleau
Rollenhalter
Roll holder
Suporte de rolo

Compatible para bobinas hasta:
Compatible for coils up to:
69531 - 30 cm
69541 - 40 cm

Ref	€	L (cm)	U.Venta	
69531	23,20	30	1	Compatible con la máquina de vacío 69530
69541	28,20	40	1	Compatible con la máquina de vacío 69540

· Professional use ·

Función canister
Canister function

Máquina de vacío PROFESIONAL

Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

	Ref	€	W	L (cm)	U.Venta
A	69530	509,30	700	30	1
B	69540	565,90	650	40	1

Grado de protección IP20
IP20 degree of protection

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69530	220-240 V; 50-60 Hz	700 W	0,9 bar	16 L/min (2 pumps)	31 cm	5 mm	39x27,5x13 cm	6,90 Kg
69540	220-240 V; 50-60 Hz	650 W	0,9 bar	16 L/min (2 pumps)	40 cm	5 mm	49x26x12,5 cm	8,50 Kg

Doble bomba de vacío muy potente)
Very powerful dual vacuum pump

Función MARINATE y PULSE
MARINATE and PULSe functions

3 niveles de tiempo de sellado (secos, húmedos...)
Three levels of sealing time (dry, wet, etc.)

Inox

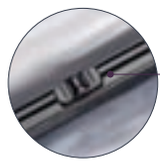
Máquina de vacío EFFICIENT

Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69353	212,20	130	1

Bobinade 28 cm x 5 m (incluida)
28 cm x 5 m coil tube (included)

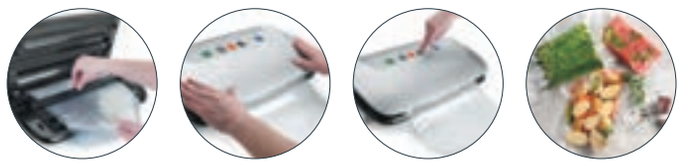
Doble banda de sellado
Wide double-band



Barra para corte instantáneo
Bar for instant cutting

Orificio para la aspiración de los botes
Opening for the sealing of canisters

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69353	220-240 V; 50 Hz	130 W	0,9 bar	20 L/min (2 pump)	30 cm	2 mm (2)	40x19,4x11 cm	2,90 Kg



Posibilidad de realización de bolsas
Bobina incluida - 22 cm x 3 m
Possibility of making bags
Coil tube included - 22 cm x 3 m

Orificio para la aspiración de los botes
Opening for the sealing of canisters

Máquina de vacío MAXI

Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69350	141,50	120	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69350	220-240 V; 50/60 Hz	120 W	0,6 - 0,8 bar	12 l/min	30 cm	3 mm	43,5x21x10 cm	2,05 Kg

Incluye 10 bolsas de vacío (20x30 cm)
Includes 10 vacuum bags (20x30 cm)

Con orificio para la aspiración de los botes
With opening for the sealing of canisters

Incluye 10 bolsas de vacío: 20x30 cm (5) / 28x40 cm (5)
Includes 10 vacuum bags: 20x30 cm (5) / 28x40 cm (5)

Máquina de vacío HOME

Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69050	101,70	110	1

Máquina de vacío LUXE

Machine sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum pack machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69151	115,30	120	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69050	220-240 V; 50 Hz	110 W	0,8 bar	9 l/min	28 cm (max)	35,7x14,8x8,7 cm	1,40 Kg
69151	220-240 V; 50 Hz	120 W	0,4 - 0,8 bar	9 l/min	30 cm (max)	37x14,4x7,4 cm	1,55 Kg

· Sella herméticamente los alimentos aumentando de 3 a 5 veces más su durabilidad.
· Expulsa el aire y la humedad, manteniendo sus sabores y nutrientes.
· Panel de control táctil, 2 niveles de envasado al vacío: alimentos húmedos y secos.
· Bandeja para recoger líquidos en la parte posterior de la máquina.
· Gracias a su diseño vertical ocupa poco espacio.

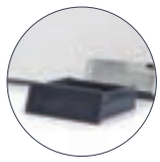
· Scellage hermétique des aliments, augmentant ainsi de 3 à 5 fois leur durabilité.
· Expulse l'air et l'humidité, en conservant leurs saveurs et leurs nutriments.
· Tableau de contrôle tactile, 2 niveaux de conditionnement sous vide : aliments humides et aliments secs.
· Plateau pour recueillir les liquides dans la partie arrière de la machine.
· Prend moins de place grâce à sa conception verticale.

· Versiegelt die Nahrungsmittel luftdicht und verlängert deren Haltbarkeit um das 3- bis 5-fache.
· Es werden Luft und Feuchtigkeit abgeleitet und der Geschmack sowie die Nährstoffe bewahrt.
· Sensorbedienfeld, 2 Vakuumierstufen: feuchte und trockene Nahrungsmittel.
· Auffangwanne für Flüssigkeiten auf der Rückseite des Geräts.
· Dank des vertikalen Designs platzsparend.

· Hermetically seals the food, increasing its shelf life by 3 to 5 times.
· Expels air and moisture, maintaining the food's flavours and nutrients.
· Touch control panel, 2 levels of vacuum packaging: moist and dry foods.
· Liquid collection tray on the back of the machine.
· Takes up little space thanks to its vertical design.

· Sela hermeticamente os alimentos, aumentando de 3 a 5 vezes a sua validade.
· Expulsa o ar e a humidade, conservando os sabores e os nutrientes.
· Painel de controlo tátil, 2 níveis de embalagem em vácuo: alimentos húmidos e secos.
· Bandeja para recolher líquidos na parte posterior da máquina.
· O seu desenho vertical economiza espaço.

Incluye:
5 bolsas de 20x30cm / Bobina de 20cmx2m / Tubo canister de 40 cm de largo
Includes: 5 20x30cm bags / 20cmx2m coil tube / 40 cm-long canister hose



Compartimento para líquidos
Compartment for liquids

Orificio para la aspiración de los botes
Opening for the sealing of canisters

Máquina de vacío EXTREME
Machine de conditionnement sous vide
Vakuumiergerät
Vacuum machine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69355	137,30	110	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Cap. bomba/Pump Cap.	L. Sellado/Seal	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69355	220-240 V; 50 Hz	110 W	0,8 bar	12 L/min	30 cm (W=2,5 mm)	42x9,5x15 cm	1,70 Kg

Envasadora al vacío doméstica y compacta, perfecta para uso diario.
Ideal para el almacenamiento de alimentos a largo plazo, aumentando la vida útil entre 2 y 4 veces más y conservando el sabor, el valor nutricional y la frescura. Perfecta para alimentos crudos y cocinados.
Funcionamiento intuitivo y sencillo.
Tres funciones disponibles:
1) Función de sellado de bolsa.
2) Función automática, perfecta para conservar alimentos secos y duros (semillas, granos de café, frutos secos, pasta, hortalizas duras, etc.).
3) Función manual, cuando queremos conservar alimentos frágiles como pescados, frutas, champiñones, pan, bizcochos, etc.
Contiene un orificio para la aspiración de los botes.

Scelleuse sous-vide domestique et compacte, parfaite pour une utilisation quotidienne.
Idéal pour conserver des aliments à long terme, augmente de 2 à 4 fois leur vie utile tout en conservant leur goût, la valeur nutritionnelle et la fraicheur.
Parfaite pour des aliments crus et cuisinés.
Fonctionnement intuitif et simple.
Fonctions possibles :
1) Fonction de soudure de sachet.
2) Fonction automatique, parfait e pour conserver les aliments secs et durs (graines, grains de café, fruits secs, pates, légumes, etc…).
3) Fonction manuelle, pour garder des aliments plus fragiles comme le poisson, les fruits, des champignons, du pains, des biscuits etc.
Avec orifice pour aspirer les pots.

Compact vacuum packing machine, perfect for daily home use.
Ideal for long-term storage of food, making shelf-life to about 2 to 4 times more while preserving the flavour, nutritional value and freshness. Perfect for raw and cooked foods.
Intuitive and simple operation.
There are three functions available:
1) Bag sealing function.
2) Automatic, ideal function for preserving dry and hard foods (seeds, coffee beans, nuts, pasta, hard vegetables, etc.).
3) Manual function, for preserving fragile food like fish, fruits, mushrooms, bread, biscuits... etc.
A hole for drawing out air from canisters.

Tres funciones; sellado de bolsa, función automática y función manual
Three functions; bag sealing, automatic function and manual function

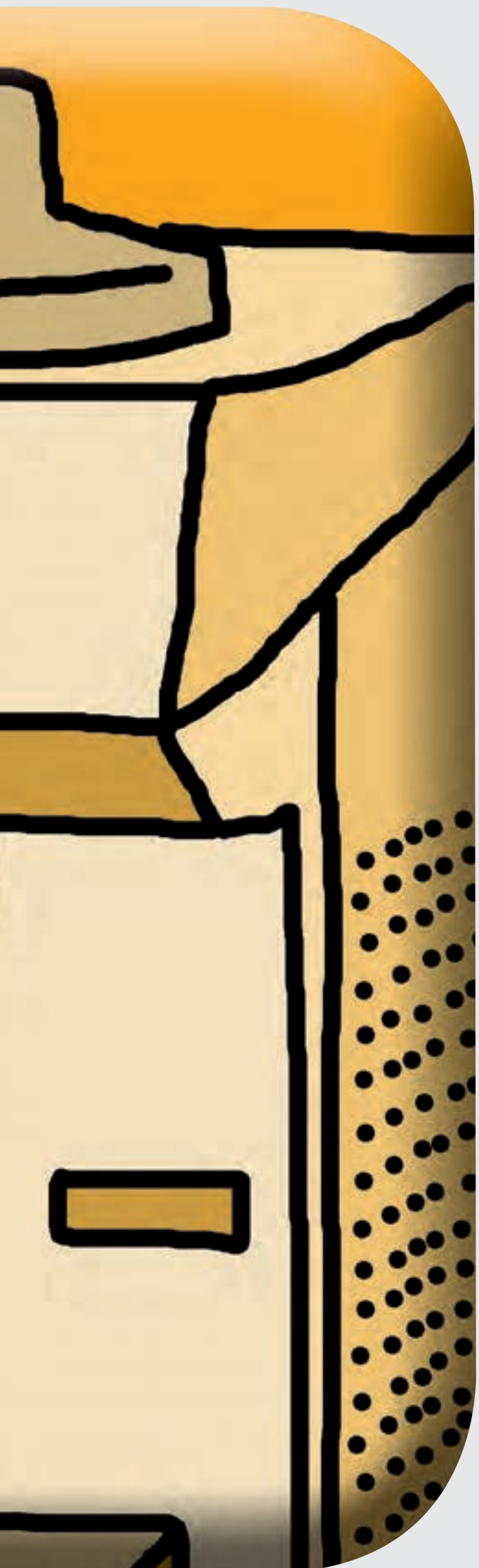
Orificio para la aspiración de los botes
Opening for the sealing of canisters

Inox

Máquina de vacío SLIM
Machine sous vide
Vakummiergerät
Vacuum Upackmachine
Máquina de vácuo

Ref	€	W	U.Venta
69354	75,30	80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Presión/Pressure	Caudal bomba/Pump flow	L. sellado/Seal lenght	A. sellado/Seal width	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69354	220-240 V; 50 Hz	80 W	0,5 bar	5 L/min (1 pump)	30 cm	2 mm	38,4x9,7x5,7 cm	1,00 Kg



MAQUINARIA HELADERÍA

GELAT by STAFF ICE SYSTEM

PASTEURIZADORES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

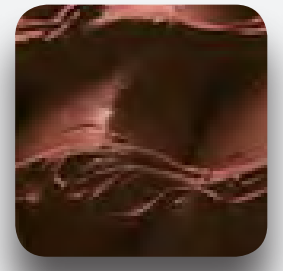
Modelo		PT151 A/W	P400 A/W	P400 AW	P600 A	P600 W	P600 AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	858	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Capacidad	**Lts**	**2-15**	**5-40**	**5-40**	**20-60**	**20-60**	**20-60**
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	3,45	3,45	3,45	6,5	6,5	6,5
P.V.P.	**€**	**10.418**	**14.867**	**15.287**	**18.963**	**17.195**	**19.471**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta

• **PROGRAMAS**
Incluye 5 programas predeterminados para uso estándar:
1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.
3- Programas de pasteurización a 90ºC/85ºC/65ºC.
1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4ºC para preservar las mezclas.
47 Programas libres, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.

Pasteurización a 65ºC
Base crema/fruta.

Pasteurización a 85ºC
Base clásica.



Pasteurización a 90ºC
Base chocolate.

Mod. P 600 AW

Mod. PT 151 A

PASTEURIZADORES P/PT:

• Pasteurizadoras, con innovaciones de vanguardia, diseño contemporáneo y dinamismo eficiente. Indispensable para reducir la carga bacteriana de materias primas y productos semiacabados frescos, sin comprometer las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Los programas de pasteurización (alta, media, baja y chocolate), están diseñados para la pasteurización de mezclas de helados.

• **CARACTERISTICAS:**
• Panel de control frontal ergonómico con botones de selección rápida.
• Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
• Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
• Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
• Carrocería en acero inoxidable.
• Grifo en la parte inferior de la cuba.
• Estante ajustable en altura y profundidad
• Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
• Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso.
• Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
• Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricados en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
• Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
• Mezclador de velocidad variable de alto rendimiento.
• Control de temperatura con sistema PID.
• Calentamiento en seco por control electrónico.
• Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología.
• Tecnología inverter integrada.
• Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

MANTECADORAS VERTICALES

CARCATERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTM5 A	BTM10 A	BFM10 A
Ancho	mm	435	435	435
Fondo	mm	570	570	710
Alto	mm	491+24	491+24	950+130
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	1,5	2	2
Producción helado	**Lts/h**	**6**	**10**	**10**
Alimentación	Ph/V(Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,7	1,1	1,1
P.V.P.	**€**	**3.594**	**4.885**	**5.374**

Nota: **(A)** refrigerada por aire.

En acero inoxidable atóxico.

Lamas agitador de polietileno de larga duración.

Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.

Mod. BFM 10 A

Mod. BTM 5 A

MANTECADORAS BTM/BFM :

- **Las Mantecadoras electromecánicas, de extracción manual y control de tiempo** de STAFF están equipados con tecnologías de vanguardia combinadas con una facilidad de uso para cualquier operador.

CARACERISTICAS:

- Control electromecánico dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Carrocería con ángulos redondeados.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Cuba vertical que permite controlar la transformación del producto durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla son de acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Limpieza fácil con drenaje del agua directo a la cuba.

MANTECADORAS EXPOSITORA DE HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		GLS 2 A/W	GLS 2 A/W LX	GLS 4 A/W	GLS 4 A LX	GLS 4 W LX
Ancho	mm	861	861	1.651	1.651	1.651
Fondo	mm	647	647	647	647	647
Alto	mm	1.174	1.174	1.174	1.174	1.174
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	6x2	6x2	6x4	6x4	6x4
Producción helado	**kgs/h**	**12 x 2**	**12 x 2**	**12 x 4**	**12 x 4**	**12 x 4**
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,25 x 2	1,25 x 2	1,25 x 4	1,25 x 4	1,25 x 4
P.V.P.	**€**	**14.425**	**15.533**	**26.652**	**28.866**	**28.715**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua.

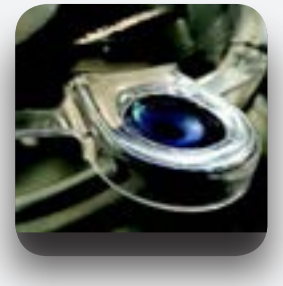
800cm2 visibilidad x cuba.

La tapa funciona como barrera higieníca.

Panel control electrónico.

Función descarche cuba.

Una cubeta por ciclo.



Control seguridad tapa.

Mod. GLS 4 LX

Mod. GLS 2

MANTECADORAS GLS:

• **Mantecadora GLS expositora**, para producir, exhibir, almacenar y servir helados directamente desde la mantecadora al cliente. Simple e intuitivo en todas sus funciones, le permite producir helados, sorbetes y granizados sin necesidad de personal especializado.

- Elevada visibilidad del producto, hasta 800cm2 por cuba.
- Elevada capacidad: 6 litros de helado por cuba.
- Velocidad del agitador variable y control de temperatura durante la producción y conservación para obtener una textura perfecta del helado.
- Posibilidad de producir y conservar alimentos diversos: helado, sorbete y granizado**.**
- Recetas personalizadas para obtener la consistencia y densidad deseada.
- Posibilidad de recarga continua con la máquina en producción.
- 5 programas de mantecación y conservación.
- Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.
- Posibilidad de memorizar los parámetros manuales al finalizar el ciclo.

CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Cada cuba tiene un mando y compresor para funcionar independientemente.
- Carrocería en acero inoxidable.
- La tapa también funciona como barrera higiénica.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A) y agua (W).

Mod. BFE 400 A

Mod. BFE 600 W

Mod. BTE 150 A

MANTECADORAS BTE/BFE:

- **Mantecadora electromecánica con extracción automática y control del tiempo.**
- Fiabilidad, innovación continua y una gran atención al detalle: aspectos indispensables para crear una interacción perfecta entre la tecnología avanzada y su implementación en el diseño.

CARACTERÍSTICAS:

- Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y facilitar las operaciones de extracción y limpieza.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

Mod. BFX 150A

Mod. BFX 400 A

Mod. BTX 150A

MANTECADORAS BTX/BFX:

- **Mantecadora, electrónica, con extracción automática, control de densidad y tecnología inverter.**
- Gran cantidad de programas disponibles que puede usar a su manera, con la certeza de lograr siempre y en cualquier caso el mejor resultado. Mantecadora de diseño en su forma más elegante.

- **CARACTERISTICAS:**

- Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas de las fases del ciclo de producción.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta(AW)

Mod. HTE 200

Mod. HSE 400

Mantecadoras Horizontales HTE / HSE y HTX / HSX :

HTE/HSE: Mantecadoras horizontales electromecánicas con extracción automática y control del tiempo. Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción. Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y para facilitar las operaciones de extracción y limpieza.

HTX / HSX: Mantecadoras horizontales electrónicas con extracción automática y control de densidad. Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo. Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado. Puerto de conexión USB para configurar parámetros. Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas. Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.

- **CARACTERISTICAS:**

- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Puerta con bisagra doble para un cierre perfecto.
- Boca de salida grande para una extracción rápida del helado.
- Estante de soporte con esterilla antideslizante, regulable en profundidad y altura.
- Transmisión directa con cajas de cambios lubricadas de por vida para reducir vibraciones y oscilaciones y evitar ajustes y sustitución de las correas de transmisión.
- Rascadores del agitador de polietileno de larga duración autoajustables, permiten una perfecta limpieza del tanque. Diseñado para trabajar en ambientes húmedos y de baja temperatura
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta, controlado por una unidad de control de seguridad certificada.
- Pulsador de descarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.

Mod. R 51A

Mod. R 4014 W

Mod. RT 51A

MULTI-FUNCIÓN R/RT:

La multifunción por excelencia (mantecadora-pasteurizadora-coucicrema), con posibilidades ilimitadas para confitería, gastronomía y helados. Dispone de amplia variedad de funciones calientes, frías y de pasteurización.

CARACTERISTICAS:

- Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).

Mod. R 400A

Mod. RT 151 A

COUCICREMA:

La Multifunción: “pasteurizadora-coucicrema”

COUCICREMA:

- Display de 2,5’, multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).

CHOCOLATERAS

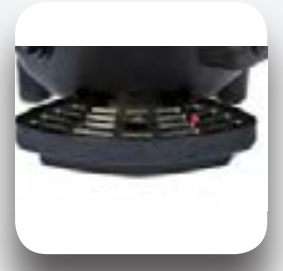
Mod. CHOCO 5

CHOCO :

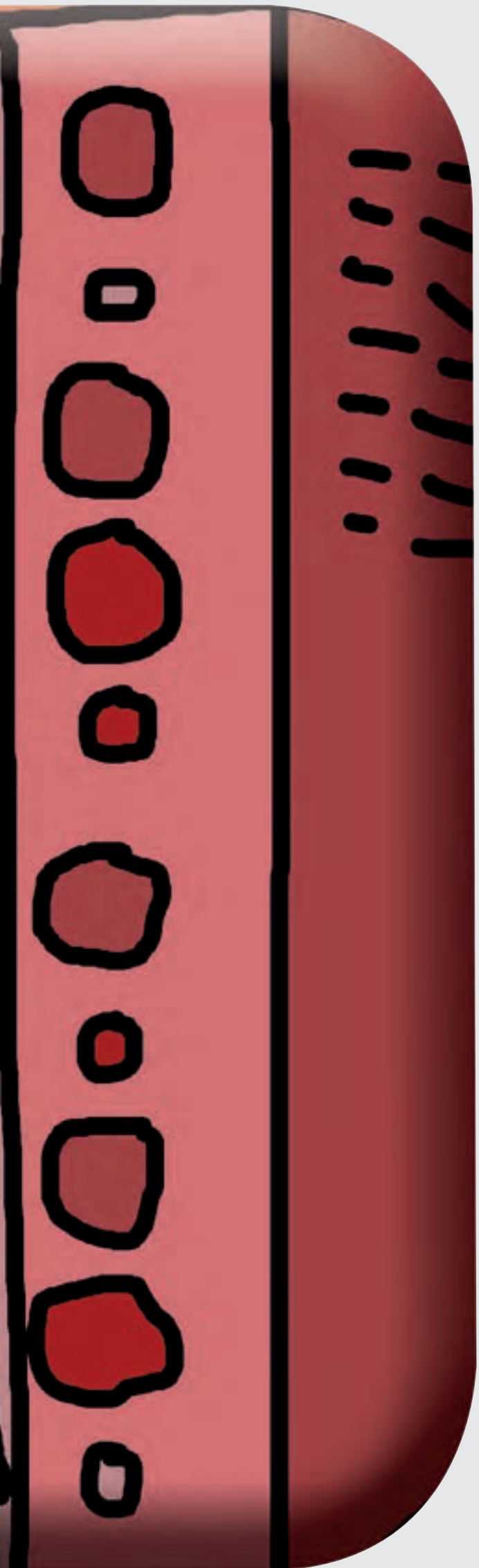
- Gran visibilidad y diseño elegante. Fiable, compacta, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato de alta densidad, fácilmente extraíble y de fácil limpieza.
- Calderín de agua de acero inoxidable con protector térmico.
- Sistema de calentamiento al "Baño-Maria".
- Agitador continuo, se obtiene un producto de una consistencia perfecta y sin grumos.
- Equipado de un grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza e higiene total.
- Equipadas con un termostato para ajustar la temperatura del producto.
- Recogegotas con boya indicativa de llenado.

Depósito 10L gran visibilidad.

Grifo antigoteo.



Recogegotas con boya.



HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS

PIZZA

Mod. IBM 30

AMASADORAS “CUBA Y CABEZAL FIJO”:

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IBM) o trifásico (serie IBT). La serie (IBV) dotada de un de variador de velocidad. También disponible el motor trifásico de 2 velocidades para la serie (IBT) y motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio). Cabezal y cuba fija, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie.

Rejilla de seguridad de acero inoxidable.

Cuba y espiral en acero inoxidable.

Variador de velocidad.

Mod. **ITR 20**

AMASADORAS " CUBA EXTRAIBLE":

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMR) o trifásico (serie ITR). La serie (IRV) dotada de un de variador de velocidad. Los modelos ITR pueden suministrarse a 2 velocidades, bajo pedido. La cuba es extraíble, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie. Motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio).

Rejilla de seguridad de acero inoxidable.

Cuba y espiral en acero inoxidable.

Variador de velocidad.

Mod. DMA 310/1

Mod. DMA 310/2

FORMADORAS DE PIZZA DMA:

La formadora de pizzas DMA reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El modelo DMA 310/2 no requiere de un reajuste de los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

- Construidas completamente en acero inoxidable
- Trabaja con solo un rodillo.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm.
- Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- El control de pedal viene de serie en todos los modelos.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz, bajo pedido (consultar precio).

Control a pedal de serie.

Protector plexiglás y rodillo único.

Mod. DSA 310 TG

Mod. DSA 310

Mod. DSA 420/RP

FORMADORAS DE PIZZA DSA:

La formadora de pizzas reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. De uso simple y ofrece una calidad de altísimo nivel. La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva.
La formadora DSA Touch & Go sinónimo de "Velocidad, Versatilidad y Fiabilidad". Única en su género, de inicio automático que detecta la entrada de la masa con un sensor. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET". Gracias a este método innovador permite un gran ahorro energético.

- Rodillo superior inclinado.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa en la primera pasada.
- Ideal para pizza redonda gracias al sistema oscilante para el giro automático de la pizza.
- El grosor entre rodillos inferiores es regulable de 0 a 5 mm.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- Todos los modelos excepto los "TG" están predispuestos con una conexión del control a pedal.
- Control de pedal, de serie en los modelos 420/RP y 500/RP y como opción para los modelos 310 y 420.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz (consultar precio).

Control a pedal.

Sistema oscilante para el giro automático de la pizza.

Control ajuste grosor entre rodillos.

Mod. BASIC 2/40

Mod. BASIC 1/40 V

Mod. BASIC 2/50 V

Mod. BASIC 2/50 PLUS

Mod. BASIC 1/50 V

SERIE BASIC:

El pequeño horno electro-mecánico compacto, fiables y potentes, de fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Modelo V equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara
- Mod. Basic 1/40-40V y 2/40-40V equipados con un temporizador y un termostato por cámara.
- Mod. Basic 1/50-50V equipados con dos termostatos para un control independiente de las resistencias de solera y techo.
- Mod. Basic 2/50-50V equipados con tres termostatos (1 para la resistencia solera (cámara inferior), 1 para la resistencia techo (cámara inferior) y 1 para la resistencia techo (cámara superior).
- Mod. Basic 2/50 Plus equipado con cuatro termostatos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte y kit de ruedas mesa.

Mesa soporte.

Kit ruedas mesa soporte.

Mod. BASIC 6

Mod. BASIC 66

SERIE BASIC:

Horno, electro-mecánico o digital, muy fiables y de fácil mantenimiento, diseñados para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior con valores que llegan a 455°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación, etc. (Ver en página 54-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.

Mesa soporte.

Kit ruedas mesa soporte.

Cuadro de mandos versión digital.

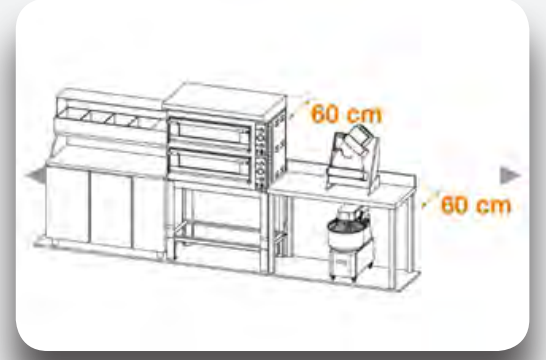
Mod. BASIC XL 6

SERIE BASIC XL:

Mod. BASIC XL 66

Horno electro-mecánico o digital, de uso simple e increíblemente funcional.
Basic XL ha sido diseñado para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Hornos muy fiables, con cuadro de mandos intuitivo y de fácil mantenimiento.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámara de fermentación (Ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.



Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.

Cuadro de mandos versión digital.

Mod. SUPERIOR GLASS XL 6

Mod. SUPERIOR GLASS XL 44

SERIE SUPERIOR GLASS XL:

El horno eléctrico Superior Glass XL, se caracteriza por su diseño cuidadoso superior. Un horno que garantiza cocciones óptimas gracias a sus excelentes características, calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Puerta de 4 cm de espesor de doble cristal.
- Abertura puerta por una maneta-barra en acero inoxidable.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Dotado de un regulador salida de vapores.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación (Ver página 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.

Puerta 4cm,doble cristal y maneta barra inox.

Regulador vapores.

Panel mandos versión digital.

Mod. TRAYS 6

Mod. TRAYS 66 L

SERIE TRAYS:

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con ventana de cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.

Mandos, Maneta y puerta con cristal.

Cámara con luz y piedra refractaria.

Panel mandos versión digital.

Mod. TRAYS GLASS 66

SERIE TRAYS GLASS:

Los hornos de la línea Trays Glass representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 50-57).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 58.

Maneta y puerta con cristal.

Panel mandos versión digital.

Mod. CFXL 6L-66L

CÁMARAS FERMENTACIÓN:

Cámaras de fermentación CFXL son combinables con los hornos de la serie XL. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.

CFXL 6-66.

CFXL 3L-33L

Mod. CF 9-9-9

CÁMARAS FERMENTACIÓN TRAYS:

Cámaras de fermentación CFTRAYSL son combinables con los hornos de la serie TRAYS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.

CFTRAYS 4-4-4.

CFTRAYS 6-66.

Mod. KSU 4-44

Mod. KB 4-44

CAMPANA EXTRACCION:

• Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS, TRAYS GLASS Y SIDEUP. Fabricado completamente en acero inoxidable. Opcional: motor eléctrico. Opcional: regulador de velocidad.

Mod. KB 4-44 C

CAMPANA DE EXTRACCION POR CONDENSACION:

• Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS y TRAYS GLASS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Motor eléctrico incluido. Opcional: regulador de velocidad.

Control electrónico.

Mod. KG

Mod. GENIUS

Mod. GENIUS

Mod. CG

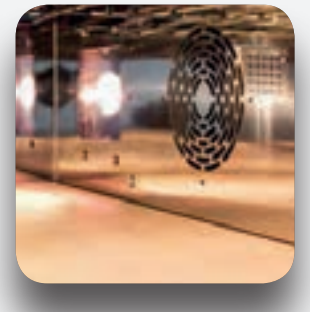
GENIUS:

Genius una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Es un horno multiuso muy versátil que permite cocer profesionalmente pizzas de altísimo nivel de calidad, productos de panificación y pastelería. La característica principal de Genius es la posibilidad de equipar el horno con cocción ventilada garantizando una cocción homogénea de los alimentos y tiempos de preparación muy inferiores respecto a los hornos tradicionales. Gracias a su innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Cámara totalmente de acero inoxidable.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control electromecánico o digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Función de calentamiento rápido a la temperatura deseada y ahorro energético.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Innovador sistema de ventilación opcional, garantiza una cocción uniforme.
- Todos los hornos pueden ser suministrados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor y cámaras de fermentación.

Mesa soporte en acero inoxidable.

Simple e Intuitivo. Panel táctil e interfaz personalizable



Un opcional extremadamente ventajoso: El ventilador lateral aspira el aire de la cámara para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor especialmente estudiado.

Cuadro de mandos versión mecánico.

NOVEDAD

Mod. KSQ

Mod. VISIOME LE

Mod. VISIOME LE

Mod.CV

VISIOME LE:

Visiome LE es un horno para los profesionales de la cocina con excelentes prestaciones con diseño innovador y sofisticado. Apto para la cocción de pizza, pan y dulces, Visiome Light Edición es sumamente funcional, sólido y de uso sencillo gracias a una interfaz del usuario simplificada por el panel de control táctil. Es la solución ideal para trabajar con un instrumento de grandes prestaciones, ergonómico, fácil de uso y estéticamente evolucionado. Mantenimiento fácil y funcionalidad garantizada a lo largo del tiempo. Disponible en tres medidas (4, 6 , 9 pizzas por cámara), con generador de vapores y con posibilidad de elegir entre fermentadora o soporte de hierro pintado.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal de grandes dimensiones. Resto estructura de paneles pre barnizados negros o de hierro barnizado.
- Cámara de cocción de acero inoxidable y plano de cocción de material refractario.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Equipados con relés estáticos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.
- Campana con frontal de acero inoxidable.
- Mesa de soporte de hierro pintado.
- Cámara de fermentación de alta capacidad.
- Todos los hornos pueden ser suministrados, instalados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, campana con motor y cámaras de fermentación de alta capacidad.

Mesa soporte con ruedas

Campana frontal inox

Cámara de fermentación de alta capacidad.

Mod. G 6

HORNOS PIZZA A GAS: FIABILIDAD ITALIANA PARA LA COCINA DEL PROFESIONAL

El Horno a Gas para Pizza es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponibles en 3 formatos distintos que permiten un gran rendimiento y productividad, prestando gran atención a la seguridad y al consumo energético. Horno fiable, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

- Frontal y puerta de acero inoxidable resto estructura en chapa pintado.
- Equipado de puerta con cristal.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Equipado con doble quemador. (inferior / superior)
- Panel control simple e intuitivo, de fácil uso
- Dispone de un mando del quemador de techo y un mando del quemador de solera, para un control preciso e independiente de los quemadores.
- Dispone de un control electrónico de la temperatura.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, chimenea, etc.

Mesa soporte.

Salida de humos.

Kit acoplamineto hornos.

Mod. TUNEL C65

HORNOS PIZZA TUNEL:

Hornos de uso simple e increíblemente funcional. Puede cocer pizza, pan, productos de pastelería y de gastronomía. La cámara ventilada garantiza una cocción óptima de los alimentos. La ventilación permite aspirar el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través de los difusores colocados arriba y debajo de la cinta, manteniendo la temperatura constante. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

- Panel de mando simple e intuitivo, dotado de un visualizador, que permite programar horarios de encendidos y apagados, la velocidad de la cinta y la temperatura.
- Posibilidad de elegir mediante un simple clic hasta 6 programas distintos.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 350ºC.
- El innovador sistema de ventilación garantiza siempre cocciones uniformes y un gran ahorro energético.
- Los hornos pueden apilarse lo que permite duplicar o triplicar la productividad o realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Cinta de transportadora de acero inoxidable y cocción por convección, ofrecen mayor productividad.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puerta con cristal para inspeccionar y hacer seguimiento de la cocción sin abrir la puerta.
- La alta densidad del aislamiento hace que la superficie externa no exceda de los 40ºC.
- El cierre de las bocas de entrada y salida permite su uso como un horno convencional.
- Acceso fácil para una cuidadosa limpieza del interior.

Mesa soporte 1 o 2 hornos.

Mesa soportes 3 hornos.

Cinta de acero inoxidable.

COCINAS ACCESORIOS Y CARROS CALIENTES

COOKING

Mod. GRILL ETD16

Mod. FRYTOP 30E

Mod. FRYER 2x8 LTS.

LINEA SNACK:

Gama snack eléctrica de sobremesa compuesta de panini grill, fry-top y freidoras. Gama profesional muy versátil y funcional, diseñada para adaptarse a cualquier necesidad. Ideal para pequeños negocios con niveles medios de consumo. También se pueden utilizar en venta ambulante, ferias o mercados.

PANINI GRILL:

Panini grill: Profesional, compacto y fabricado en acero inoxidable y superficie de cocción en hierro fundido. Dotado de un termostato regulador de la temperatura y piloto de encendido.

FRY TOP ELÉCTRICAS:

Fry-top: Profesional compacto y fabricado de acero inoxidable y superficie de cocción de placa de acero. Disponible en tres medidas. Dotado de un regulador de la temperatura y piloto de encendido.

FREIDORAS ELÉCTRICAS:

Feridora: Profesional compacta y fabricada de acero inoxidable. Dotada de un termostato y un piloto de encendido por cuba. Con una potencia de hasta 2.500W por cuba el aceite alcanza rápidamente la temperatura deseada. La cubierta contribuye a mantener la temperatura a la vez que protege de salpicaduras de aceite. Disponen de una cesta por cuba, con asas resistentes al calor.

Mod. 6 S 4 CUG 1 F

Mod. 6 S 4 CUG 2 F

Mod. 6 S 6 CUG 4 F

Mod. 6 S 4 CUE 2 F

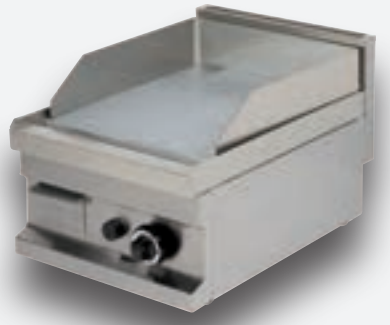
Mod. 6 S 6 CUE 4 F

SERIE 600:

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

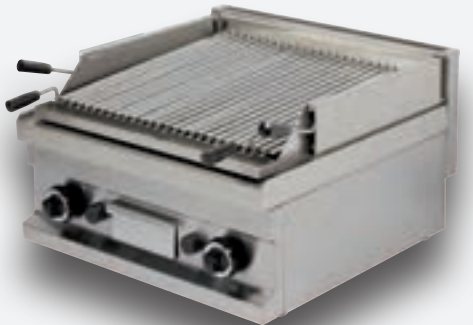
- **Cocinas eléctricas:** Fabricadas totalmente en acero inoxidable, encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza. Equipadas con chimenea. Dotadas de un termostato regulador de 7 posiciones y de seguridad.

- **Cocinas a gas:** Fabricadas totalmente en acero inoxidable. encimera estampada, bordes suaves y con bandeja recoge grasas en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano, simplemente sustituir los chicles a gas butano que se suministran junto a la cocina. Equipadas con dispositivo de seguridad: quemador con válvula de seguridad y termopar, que corta el gas en caso de que se apague la llama.



Mod. 6 S 4 FTGR

Mod. 6 S 6 FTGLR



Mod. 6 S 6 LGG

Mod. 6 S 4 FTER

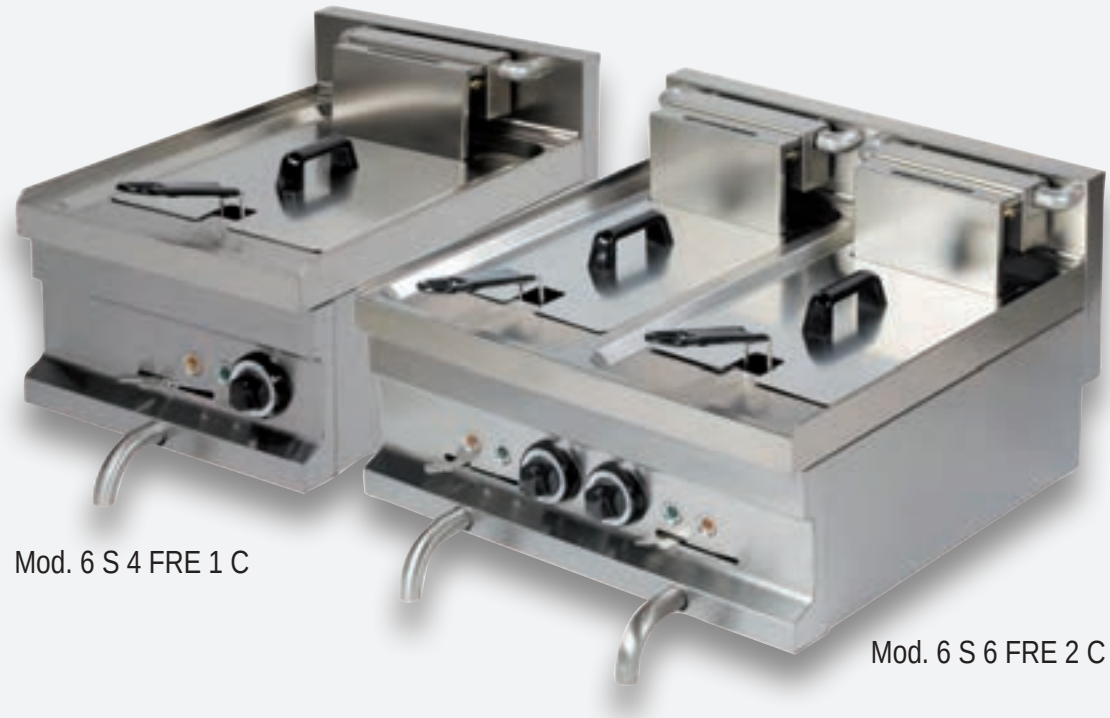
Mod. 6 S 6 FTELR

SERIE 600:

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

FRY-TOP GAS, FRY-TOP ELÉCTRICAS Y PARILLAS LAVA A GAS DE SERIE 600:

- Fabricadas en acero inoxidable, con peto anti-salpicaduras.
- Disponen canalizador hacia el cajón recoge residuos.
- Encimera estampada con bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Distribución homogénea del calor, rendimiento y durabilidad.
- **Fry-Top:** dotado de una placa de acero de 15mm y baño de cromo duro.
- **Parillas lava a gas:** dotadas de una parrilla en acero inoxidable.
- **Fry-Top eléctrico:** equipado con un termostato de seguridad.
- **Modelos a gas:** equipados de un piloto de encendido manual, con piezoeléctrico, válvula de seguridad y termopar que corta el gas en caso de que se apague la llama. Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano se suministran junto a la plancha Chicles para gas butano.



Mod. 6 S 4 FRE 1 C

Mod. 6 S 6 FRE 2 C

Mod. 6 S 6 BME 2 C

Mod. 6 S 4 BME 1 C

SERIE 600

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

FREIDORAS Y BAÑO MARIA ELÉCTRICAS SERIE 600:

- Freidoras y Baño Maria eléctricas profesionales de 1 o 2 cubas.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo de espacio.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Fácil vaciado de cuba. Las Freidoras disponen de un grifo y las Baño Maria de un desagüe.
- Equipadas con termostato de seguridad.
- Las freidoras disponen de una cesta por cuba con asas resistentes al calor.

Mod. 6 S 4 CPE 1 C

Mod. 6 S 4 CHE

Mod. 6 S 6 NE

Mod. 6 S 4 NE

SERIE 600

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

COCEDORAS PASTAS, MANTENEDORAS FRITOS ELÉCTRICAS Y NEUTROS SERIE 600:

- Cocedoras y mantenedoras de fritos profesionales de 1 cuba.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo a cualquier cocina.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Equipadas con termostato de control de temperatura, excepto las neutro.
- **Cocedoras:** disponen de un grifo de llenado y otro de vaciado de cuba. Equipadas de serie con sus cestas.
- **Baño Maria:** equipadas con un sistema de calefacción por resistencia cerámica.

Mod. 7 P 8 CUG 4 F

Mod. 7 P 8 CUG 4 F+ HG

Mod. 7 P 4FT GL

Mod. 7 P 8FT GL

COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700:

De 700mm de fondo, pertenecen a una gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. Se pueden combinar con aquellos módulos que usted precise en una cocina profesional con todas las prestaciones necesarias. Diseñados para el uso profesional para ofrecer un gran rendimiento, consumos reducidos y una gran durabilidad.

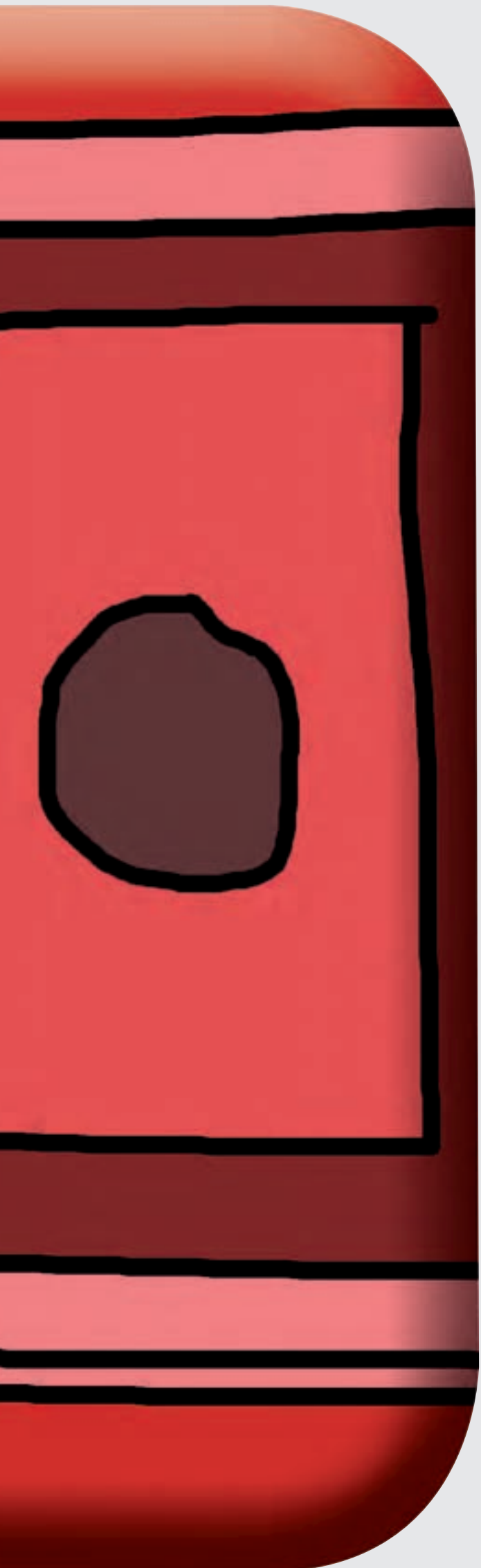
- Estructura y paneles fabricados en acero inoxidable.
- De bordes suaves y con bandeja /deposito recoge grasas en acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Equipadas con dispositivo de seguridad: quemador con llama piloto, válvula de seguridad y termopar.
- Pies de acero inoxidables regulables.
- Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano se suministran con chicles para gas butano.
- **Horno eléctrico:** equipado de un termostato para control de temperatura y de seguridad. Dispone de un ventilador en el interior de la cámara.
- **Fry-Top:** dispone de una placa lisa de acero de 15mm y baño de cromo duro. Mayor rendimiento y resistencia.
- Encendido por piezoeléctrico.

Mod. CD Q2

Mod. CD 15N2

CARROS CALIENTES DE DISTRIBUCIÓN PARA BANQUETES:

- Construidos en acero inoxidable.
- De bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Equipados con ruedas giratorias con freno y de gran diámetro.
- Paragolpes integrado, incluido en las medidas.
- Panel de control con termóstato digital y visualizador, regulable de 30º a 90ºC.
- Guías desmontables y ajustables en altura, lo que permite una fácil limpieza e higiene total.
- Todos los carros se suministran sin bandejas y sin rejillas.



HORNOS CONVECCIÓN, TOSTADORA Y HORNO CINTA PIZZA/PAN

COOKING

Mod. TP 360

Mod. C 25

TOSTADORA DE PAN y HORNO DE CINTA PARA PIZZA / PAN

Compacto: requieren poco espacio y permite que la unidad se coloque contra una pared.

- Resistencias de cuarzo proporcionan un calentamiento más rápido y más consistente que los elementos de calentamiento tradicionales. Tuestan por ambas caras a la vez.
- El panel de control fácil de usar.
- Dispone de un ajuste variable de velocidad de la cinta.
- Control independiente de las resistencias inferiores y superiores.
- Dispone de un interruptor "standby" que permite un ahorro de energía reduciendo el consumo de electricidad en aproximadamente un 75%.
- Cinta transportadora de acero inoxidable extendida para facilitar la carga y gran área de calentamiento para una mayor producción. Hasta 360 rebanadas por hora.
- Área de carga segura con protector de quemaduras recubriendo completamente el frontal. Frío al tacto.
- Dispone de bandeja de migas extraíble que evita que las migas de pan caigan debajo de la tostadora.
- Control de temperatura con limitador máximo de temperatura para evitar que la tostadora se sobrecaliente protegiendo los componentes.

Mod. EKO 595 M

Mod. NERINO

NERINO:

- Nerino GN 2/3, pequeño horno de convección electro-mecánico, fiable y ultra compacto, que se caracteriza por sus reducidas dimensiones, para adaptarse a cualquier espacio. Ideal para pequeños negocios.
- Fabricado completamente en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal y apertura abatible. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Panel de control electromecánico preciso y en posición vertical.
- Puede contener 3 rejillas o bandejas estándar GN 2/3.
- Cámara de cocción con ventilador a la derecha.
- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.

EKO 595:

- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara dotada con luz y con doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.

Kit piedra pizza.

Panel digital.

Fabricado en acero inoxidable.

Mod. EKO 4 M

NERONE EKO 4:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Se caracteriza por la distancia entre bandejas de 84mm.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas.
- Luz interior.
- Doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.

Kit piedra pizza.

Vidrio templado.

Panel digital.

Mod. EKO 600 M

NERONE EKO 600:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Este modelo destaca por la gran distancia entre rejillas.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas
- Cámara interior con luz
- Los modelos 600 están dotados de un doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y dos displays para control de temperatura y para tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.

Kit piedra pizza.

Vidrio templado.

Panel digital con doble display.

Mod. NERONE MID 7

NERONE MID:

Diseñados para ofrecer máxima rapidez y eficiencia. De fácil uso, muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Destacan por la gran distancia entre rejillas, así como por poder usar rejillas 600x400 y rejillas GN 1/1

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Luz led interior.
- Ventiladores autoreversibles.
- Humidificación automática porcentual.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha, bajo pedido.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, 1-pulsador manual para humidificación e indicadores led.

PANEL DIGITAL:

predispuesto para sonda corazón: para conseguir siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control de temperatura en el interior del alimento sin importar su tamaño.

Delta temperatura: Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.

Recetario: Posibilidad de memorizar hasta 9 programas.

Componentes de alta calidad.

Panel de control digital y sonda.

Panel electromecánico.

NOVEDAD

COOKING

Mod. CL10

Mod. CL5+Campana SABINA

HORNO CL:

Tecnología avanzada, alto rendimiento y diseño preciso: los nuevos hornos "CL". Diseñados para garantizar una restauración moderna. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta. Ideales para, grandes superficies, panaderías, pastelerías etc.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura de la puerta magnético y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara con luz interior y ventiladores autrevesibles.
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Dispone de humidificación porcentual.
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, tiempo restante, temperatura de la cámara y humedad.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- Cocción por convección (entre 30 °C y 280 °C).
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón.
- Cocción con delta temperatura de serie
- Recetario, para memorizar hasta 10 programas.

CAMPANA SABINA:

- Preparada para usar con hornos superpuestos (máximo 2).
- Filtros extraíbles, bandeja de goteo extraíble y ventilador fácil de limpiar.
- Con condensador, velocidad de aspiración variable, velocidad máxima con puertas abiertas.
- Botón para activar la campana en el panel de mandos del horno.

Kit piedra pizza.

Vidrio templado.

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

Mod. C327

Mod. C320

LAVAVASOS:

Diseñados con tecnología avanzada para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Lavavajillas robustos y fiables para afrontar y adaptarse de la mejor manera en cualquier entorno. Fabricadas totalmente de acero **AISI 304** y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil acceso para el mantenimiento y asistencia técnica.

- Tarjeta electrónica "Dip-Switch" simple y extremadamente eficiente.
- Ajuste y control de temperatura de lavado, enjuague.
- Función Termostop ajustable que garantiza mejores resultados.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Tiempos de desagüe y aclarado ajustables.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Predisposición para bomba de desagüe.
- Todos los modelos se pueden suministrar con cesta circular, bajo pedido.

PANEL DE CONTROL **"ADVANCE"** (innovación y simplicidad)

- Pantalla con visualización de temperatura y ciclo de lavado seleccionado
- 4 ciclos de lavado preestablecidos y personalizables
- Ciclo de descarga automático (solo con bomba de desagüe instalada)
- Botón de inicio inteligente, asegura ahorro, evitando que comience lavados vacíos.
- Sistema de autodiagnóstico

LAVAVAJILLAS:

Mod. C537T

Mod. C640

Diseñados con tecnología avanzada para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Lavavajillas robustos y fiables para afrontar y adaptarse de la mejor manera en cualquier entorno. Fabricadas totalmente de acero AISI 304 y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil mantenimiento y asistencia técnica.

- Tarjeta electrónica "Dip-Switch" simple y extremadamente eficiente.
- Ajuste y control de temperatura de lavado y enjuague.
- Función Termostop ajustable que garantiza mejores resultados.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Tiempos de desagüe y aclarado ajustables.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Predisposición para bomba de desagüe.
- C640 es un lavavajillas/lavaobjetos compacto, perfecto para bajo mostrador. Gracias a su cesta específica es posible lavar incluso bandejas de pastelería de 600×400, manteniendo las medidas de un cómodo lavavajillas.
- Dotados de una potente bomba de lavado y rotores de lavado de Ø 30 mm, para eliminar la suciedad más resistente.
- Todos los modelos se pueden suministrar con cesta circular, bajo pedido.

PANEL DE CONTROL **"ADVANCE"** (innovación y simplicidad)

- Pantalla con visualización de temperatura y ciclo de lavado seleccionado
- 4 ciclos de lavado preestablecidos y personalizables
- Ciclo de descarga automático (solo con bomba de desagüe instalada)
- Botón de inicio inteligente, asegura ahorro, evitando que comience lavados vacíos.
- Sistema de autodiagnóstico

Mod. CH110

LAVAVAJILLAS Y LAVAOBJETOS CUPULA:

Diseñados con tecnología avanzada para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Robustos y fiables para afrontar y adaptarse de la mejor manera en cualquier entorno. Fabricadas totalmente de acero AISI 304 y diseñados con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil acceso para el mantenimiento y asistencia técnica.

- Tarjeta electrónica "Dip-Switch" simple y extremadamente eficiente.
- Ajuste y control de temperatura de lavado, enjuague.
- Función Termostop ajustable que garantiza mejores resultados.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Tiempos de desagüe y aclarado ajustables.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Predisposición para bomba de desagüe.
- Desmontaje fácil del soporte de la cesta para una perfecta limpieza.
- Cuba moldeada y redondeada con filtros integrales que garantizan una descarga perfecta y una higiene total
- Todos los modelos se pueden suministrar con cesta circular, bajo pedido.
- Incluye de serie filtro integral en la cuba y pies regulables 12 y 19 cm.

PANEL DE CONTROL **"ADVANCE"** (innovación y simplicidad)

- Pantalla con visualización de temperatura y ciclo de lavado seleccionado
- 4 ciclos de lavado preestablecidos y personalizables
- Ciclo de descarga automático (solo con bomba de desagüe instalada)
- Botón de inicio inteligente, asegura ahorro, evitando que comience lavados vacíos.
- Sistema de autodiagnóstico y aviso de mantenimiento programado.

Mod. EL951E

Mod.EL981E

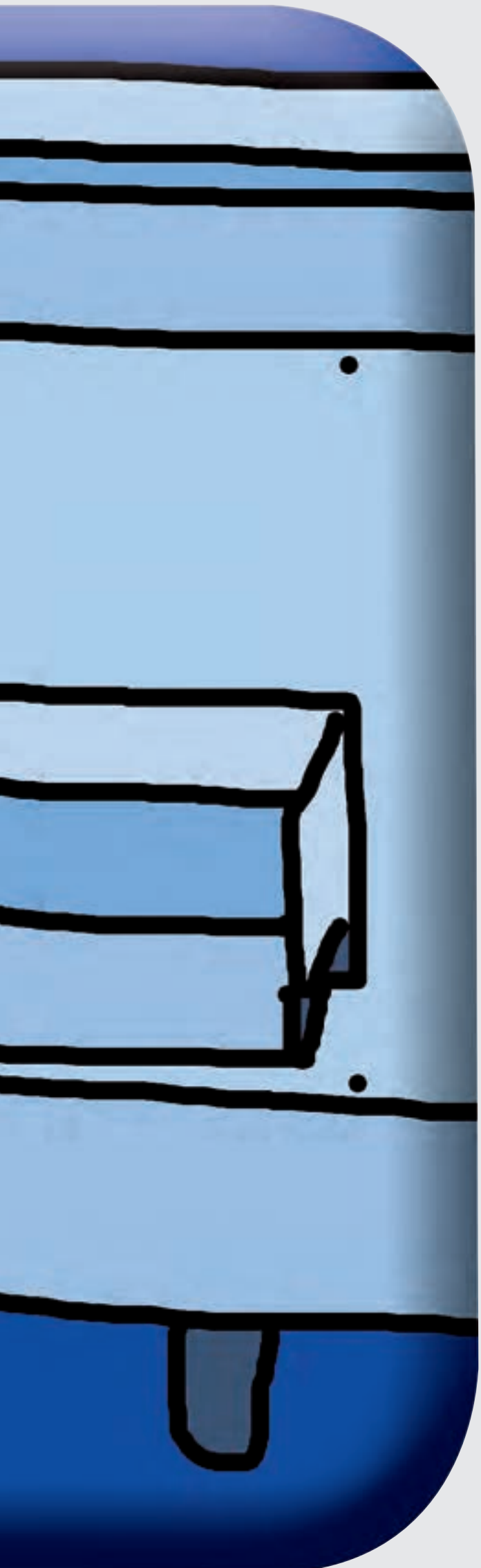
LAVAOBJETOS:

Fabricadas totalmente de acero **AISI 304** y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil mantenimiento y asistencia técnica y con paredes dobles para un mejor aislamiento termoacústico. Los lavavajillas Elitech asegura un ciclo de enjuague desinfectante HACCP imprescindible para comedores pastelerías, panaderías y carnicerías.

- **Acquatech System:** mantiene la temperatura y la presión siempre constante y un óptimo consumo de agua gracias a un calentador atmosférico y una bomba de enjuague, garantizando máximas prestaciones.
- **Termostop** ajustable controla que el lavado y enjuague empiece exclusivamente después de alcanzar la temperatura deseable, garantizando el mejor resultado.
- **El dispensador eléctrico doble** de detergente y abrillantador garantiza el mejor resultado en cada ciclo de lavado con un gran ahorro gracias a la dosificación electrónica.
- **Cuba moldeada** y redondeada con filtros integrales que garantizan una descarga perfecta y una higiene total.
- **Ciclo autolimpieza**, limpia la cuba y el calderín para evitar la formación de depósitos de cal en su interior.

PANEL DE CONTROL **"UNIKO"** (sencillo e intuitivo)

- Pantalla táctil UNIKO, con iconos simples, utilizable incluso con guantes y en presencia de agua.
- Selección rápida para 20 ciclos de lavado preestablecidos y personalizable.
- Botón de inicio inteligente, asegura ahorro, evitando que comience lavados vacíos.
- Sistema de autodiagnóstico con mensaje sobre posibles anomalías y soluciones.
- Control visual del progreso del ciclo
- Control remoto IKLOUD a través de Wi-Fi (Opcional)



FABRICADORAS DE ESCAMAS

Mod. SP 452

Serie SP (sin deposito) :

- Maquinas fabricadoras de hielo en escamas planas ideal para pescaderías, para todo tipo de negocio donde necesitan exponer pescado fresco, etc.
- Fácil instalación y fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Carrocería en acero inoxidable y bordes redondeados.
- Los elementos en contacto con el agua o el hielo están fabricados con materiales atóxicos.
- Panel de control a distancia con un cable de 10m, dotado con un interruptor secundario, uno de reinicio y un indicador visual de funcionamiento /anomalías.
- Dispone de control de humedad: se puede regular el nivel de agua y el flujo de los inyectores produciendo hielo más o menos seco.
- Equipado con sensor del nivel de hielo y sensor de nivel de agua.
- Mayor eficiencia gracias a la expansión directa del freon en contacto directo con el evaporador.
- Evaporador protegido ante eventuales bloqueos por hielo.
- Protección térmica del motoreductor.
- Control constante de la presión de condensación (verano/invierno), así como del consumo de agua y electricidad.
- Condensación por aire (A), por agua (W) o mixta por aire/agua (AW).
- Bajo pedido pueden suministrarse sin unidad condensadora para ser instaladas con grupo a distancia.
- Predisposición para la instalación en barcos. Para instalaciones en barcos pesqueros, dispone de control automático del balanceo e inclinación. (Alimentación a 24 V, bajo pedido).

Panel control remoto (10m)

Hielo en escamas planas.

Mod. SP 450

Mod. SP 2000 A

Serie SP (sin deposito):

- Maquinas fabricadoras de hielo en escamas planas ideal para pescaderías, para todo tipo de negocio donde necesitan exponer pescado fresco, barcos, barcos pesqueros, etc.
- Fácil instalación y fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Marcos en acero inoxidable y bordes redondeados.
- Los elementos en contacto con el agua o el hielo están fabricados con materiales atóxicos.
- Panel de control a distancia con un cable de 10m, dotado con un interruptor secundario, uno de reinicio y un indicador visual de funcionamiento /anomalías.
- Dispone de control de humedad: se puede regular el nivel de agua y el flujo de los inyectores produciendo hielo más o menos seco.
- Equipado con sensor del nivel de hielo y sensor de nivel de agua.
- Mayor eficiencia gracias a la expansión directa del freon en contacto directo con el evaporador.
- Evaporador protegido ante eventuales bloqueos por hielo.
- Protección térmica del motoreductor y compresor semihermético.
- Control constante de la presión de condensación (verano/invierno), así como del consumo de agua y electricidad.
- Condensación por aire (A), por agua (W) o mixta por aire/agua (AW).
- Bajo pedido pueden suministrarse sin unidad condensadora para ser instaladas con grupo a distancia.
- Predisposición para la instalación en barcos. Para instalaciones en barcos pesqueros, dispone de control automático del balanceo e inclinación. (Alimentación a 24 V, bajo pedido).

Panel control remoto (10m)

Hielo en escamas planas.

LINEA SNACK_LIFE

COMBINA DIFERENTES ACCESORIOS EN
LA MISMA LINEA SNACK
IT COMBINES MULTIPLE AC-
CESSORIES ON THE SAME LINE
COMBINE DIFFÉRENTS ACCESSOIRE
DANS LA MÊME LIGNE SNACK

FABRICADAS EN ACERO INOX
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL
FABRIQUÉ EN ACIER INOX

MODELOS DISPONIBLES EN VERIONES
ELECTRICAS Y DE GAS
ELECTRICAL AND GAS VERSIONS AVAILABLE
MODÈLES DISPONIBLES EN VERSIONS
ÉLECTRIQUE ET GAZ.

CONSTRUCCIÓN DE EXTREMA
ROBUSTEZ Y POTENCIA
EXTREMELY STURDY
AND POWERFUL CONSTRUCTION
CONSTRUCTION D'UNE EXTRÊME
ROBINETTERIE DE GRANDE PRÉCISION
ROBUSTESSE ET DE PUISSANCE

GRIFERIA DE GRAN PRECISIÓN
EQUIPADAS CON VÁLVULA DE SEGURIDAD
HIGH PRECISION PLUMBING
EQUIPPED WITH A SAFETY VALVE
ROBINETS DE PRÉCISION ÉLEVÉE
ÉQUIPÉ D'UNE VALVULE DE SÉCURITÉ

DISPONIBLES TAMBIEN
EN PROFUNDIDAD 700 Y 900
700 AND 900 DEPTH ALSO AVAILABLE
DISPONIBLES ÉGALEMENT
EN 700 ET 900 DE PROFONDEUR

ELECTRIC

SLE46P

SLE66P

SLE86P

SLE46R

SLE66R

SLE86R

PROFESIONAL

LINEA SNACK LIFE

FRY-TOP SNACK LIFE -ELÉCTRICA-

	DESCRIPCIÓN	*TIPO DE MÓDULO*	*MEDIDAS*	*TIPO*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PESO*	*PVP*
SLE46P	FRY-TOP 400	ACERO	400X600X300	ELÉCTRICO	4.8KW	400 V	45 KG	*825 €*
SLE66P	FRY-TOP 600	ACERO	600X600X300	ELÉCTRICO	6.4KW	400 V	60 KG	*952 €*
SLE86P	FRY-TOP 800	ACERO	800X600X300	ELÉCTRICO	9.6KW	400 V	75 KG	*1.089 €*
SLE46R	FRY-TOP 400 - CROMO	CROMO	400X600X300	ELÉCTRICO	4.8KW	400 V	45 KG	*1.188 €*
SLE66R	FRY-TOP 600 - CROMO	CROMO	600X600X300	ELÉCTRICO	6.4KW	400 V	60 KG	*1.408 €*
SLE86R	FRY-TOP 800 - CROMO	CROMO	800X600X300	ELÉCTRICO	9.6KW	400 V	75 KG	*1.634 €*

SLE46U

SLE36F

SLE46F

SLE66F

SLE46M

SLE46C

SLE46FO

LINEA SNACK LIFE -ELÉCTRICA-

	DESCRIPCIÓN	*MEDIDAS*	*TIPO*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PESO*	*PVP*
SLE36F	FREIDORA 9LITROS	300X600X300	ELÉCTRICO	7.5KW	400 V	18 KG	*1.070 €*
SLE46F-M	FREIDORA 12LITROS	400X600X300	ELÉCTRICO	9KW	230 V	25 KG	*1.110 €*
SLE46F	FREIDORA 12LITROS	400X600X300	ELÉCTRICO	9KW	400 V	28 KG	*1.110 €*
SLE66F	FREIDORA 9+9 LITROS	600X600X300	ELÉCTRICO	15KW	400 V	28 KG	*1.639 €*
SLE46M	MANTENEDOR GN2/3 150	400X600X300	ELÉCTRICO	1.0KW	230 V	22 KG	*670 €*
SLE46C	BAÑO MARÍA GN2/3 150	400X600X300	ELÉCTRICO	0.65KW	230 V	20 KG	*810 €*
SLE46U	CUECEPASTAS	400X600X300	ELÉCTRICO	5.0KW	400 V	28 KG	*1.060 €*
SLE46FO	2 FOGONES	400X600X300	ELÉCTRICO	4KW	400 V	25 KG	*640 €*

GAS

SLG46P

SLG66P

SLG86P

SLG46R

SLG66R

SLG86R

FRY-TOP SNACK LIFE -GAS-

	DESCRIPCIÓN	*TIPO DE MÓDULO*	*MEDIDAS*	*TIPO*	*POTENCIA*	*Kcal*	*PESO*	*PVP*
SLG46P	FRY-TOP GAS 400	ACERO	400X600X300	GAS	4.5 KW	3.870 kcal	15 KG	*847 €*
SLG66P	FRY-TOP GAS 600	ACERO	600X600X300	GAS	6.75 KW	5.805 kcal	22 KG	*985 €*
SLG86P	FRY-TOP GAS 800	ACERO	800X600X300	GAS	9.0 KW	7.738 kcal	28 KG	*1.089 €*
SLG46R	FRY-TOP GAS 400 - CROMO	CROMO	400X600X300	GAS	4.5 KW	3.870 kcal	15 KG	*1.199 €*
SLG66R	FRY-TOP GAS 600 - CROMO	CROMO	600X600X300	GAS	6.75 KW	5.805 kcal	22 KG	*1.408 €*
SLG86R	FRY-TOP GAS 800 - CROMO	CROMO	800X600X300	GAS	9.0 KW	7.738 kcal	28 KG	*1.639 €*

SLG36F

SLG46F

SLG66F

SLG86F

SLG46B

SLG66B

SLG86B

SLP2

LINEA SNACK LIFE -GAS-

	DESCRIPCIÓN	*MEDIDAS*	*TIPO*	*POTENCIA*	*Kcal*	*PESO*	*PVP*
SLG46B	BARBACOA GAS 400	400X600X300	GAS	5 KW	4.299 kcal	50 KG	*880 €*
SLG66B	BARBACOA GAS 600	600X600X300	GAS	7.5 KW	5.804 kcal	75 KG	*1.188 €*
SLG86B	BARBACOA GAS 800	800X600X300	GAS	10 KW	7.738 kcal	96 KG	*1.331 €*
SLG36F	FOGONES GAS 300	300X600X300	GAS	12.6 KW	10.834 kcal	20 KG	*803 €*
SLG46F	FOGONES GAS 400	400X600X300	GAS	12.6 KW	10.834 kcal	24 KG	*847 €*
SLG66F	FOGONES GAS 600	600X600X300	GAS	25.2 KW	21.668 kcal	30 KG	*1.249 €*
SLG86F	FOGONES GAS 800	800X600X300	GAS	25.2 KW	21.668 kcal	37 KG	*1.320 €*
SLP2	PAELLERO DE DOBLE CORONA	600X740X590	GAS	19 KW	16.337 kcal	56 KG	*1.045 €*

SLN46

SLN106S

SLN66S

SLN46S

LINEA SNACK LIFE MÓDULOS NEUTROS

	DESCRIPCIÓN	*MEDIDAS*	*TIPO*	*PESO*	*PVP*
SLN46	CONTENEDOR NEUTRO	400X600X300	NEUTRO	15 KG	*418 €*
SLN36S	MUEBLE NEUTRO 300	300X550X560	NEUTRO	16 KG	*413 €*
SLN46S	MUEBLE NEUTRO 400	400X550X560	NEUTRO	18 KG	*462 €*
SLN66S	MUEBLE NEUTRO 600	600X550X560	NEUTRO	22 KG	*517 €*
SLN86S	MUEBLE NEUTRO 800	800X550X560	NEUTRO	26 KG	*572 €*
SLN106S	MUEBLE NEUTRO 1000	1000X550X560	NEUTRO	30 KG	*688 €*

SLG890H

HORNO CAPACIDAD BANDEJAS GN 2/1
OVEN HAS GN 2/1 PAN CAPACITY
FOUR A UNA CAPACITÉ POUR GN 2/1

HORNO CON PARRILLA 2 ESTANTES
OVEN WITH GRILL 2 SHELVES
FOUR AVEC GRILL 2 ÉTAGÈRES

QUEMADORES EXTRAIBLES
REMOVABLE BURNERS
BRÛLEURS AMOVIBLES

2 NIVELES DE ALTURA DE PARRILLA
2 SCALED MOVEMENTS
2 MOUVEMENTS À L'ÈCHELLE

SLG890P

BANDEJA PARA AGUA/HUMEDAD
BOTTOM POOL PROVIDE HUMIDITY
BAC DE FOND A EAU/HUMIDITÉ

MEDIDAS CESTA 250 X 355 X 120 MM
BASKET DIMENSIONS 250 X 355 X 120 MM
DIMENSIONS DU PANIER 250 X 355 X 120 MM

SLE490P

EQUIPADA CON DESAGÜE INTERIOR
EQUIPPED WITH INTERNAL DRAINAGE
ÉQUIPÉ D'UN DRAINAGE INTERNE

LINEA SNACK LIFE -GAS-

	DESCRIPCIÓN	*MEDIDAS*	*TIPO*	*TENSIÓN*	*POTENCIA*	*Kcal*	*PESO*	*PVP*
SLE490P	FREIDORA ELECTRICA 27 LITROS CON MUEBLE	400X900X850	ELECTRICA	380 V	16.5KW		65 KG	*2.210 €*
SLG890P	BARBACOA GAS 900 CON MUEBLE	800x900x850	GAS		21 KW	18.057 kcal	121 KG	*2.120 €*
SLG890H	COCINA GAS 4 FUEGOS + HORNO	800x900x850	GAS		4x10 KW +6.3 KW	39.811 kcal	143 KG	*3.150 €*

PETO SOLDADO AL MÓDULO POR LA PARTE
SUPERIOR, EN TODOS LOS MODELOS
EDGE WELDED AT THE TOP OF THE MODULE IN ALL MODELS
MODULE DE PETO SOUDÉ À LA PARTIE
SUPÉRIEURE DANS TOUS LES MODÈLES

P60C

PIES REGULABLES EN ALTURA
HEIGHT-ADJUSTABLE FEET
PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR

2 ACABADOS - ROYAL -CROMO
2 FINISHINGS: ROYAL-CHROME
2 TERMINÉS- ROYAL -CHROME

P90C

GRASERA DE GRAN CAPACIDAD Y FÁCIL
EXTRACCIÓN PARA RESIDUOS
EASY REMOVAL AND LARGE CAPACITY
GREASE FITTING FOR WASTE
CONTENEURS POUR GRAISSE DE GRANDE
CAPACITÉ ET FACILE ENLÈVEMENT

P60

GRIFERIA DE GRAN PRECISIÓN
EQUIPADAS CON VÁLVULA DE SEGURIDAD
HIGH PRECISION PLUMBING
EQUIPPED WITH A SAFETY VALVE
ROBINETS DE PRÉCISION ÉLEVÉE
ÉQUIPÉ D'UNE VALVULE DE SÉCURITÉ

FABRICADAS EN ACERO INOX
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL
FABRIQUÉES EN ACIER INOX

P90

PLANCHAS ROYAL & CROMO

	MEDIDAS	*TIPO*	*MODULO*	*Nº QUEMADORES*	*NºFOGONES*	*POTENCIA*	*PVP*
P60	600/670X400X200	A GAS	ECO	2	-	7.2KW	*501 €*
P90	900/970X400X200	A GAS	ECO	3	-	10.8KW	*545 €*
PC60	600/670X400X200	A GAS	CROMO ALTA CALIDAD	2	-	7.2KW	*1.045 €*
PC90	900/970X400X200	A GAS	CROMO ALTA CALIDAD	3	-	10.8KW	*1.375 €*

GAS

EN 3 MINUTOS ALCANZA UNA TEMPERATURA DE 300ºC
IT REACHES A TEMPERATURE OF 300ºC IN 3 MINUTES
LA TEMPÉRATURE MONTE A 300°C EN 3 MINUTES

AHORRO EN EL COSUMO DE GAS AL NO REQUERIR QUE ESTE ENCENDIDA TODA LA JORNADA
GAS SAVING AS IT DOES NOT NEED TO BE SWITCHED ON THE ENTIRE DAY
ÉCONOMIE DE CONSOMMATION DE GAZ A CONDITION QUE CELA NE SOIT PAS ALLUMÉ TOUTE LA JOURNÉE.

EXCELENTE Y FACIL LIMPIEZA
EXCELLENT AND EASY CLEANING
EXCELLENTE FACILITÉ DE NETTOYAGE

PLACA VITROCERAMICA EXTRAIBLE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
REMOVABLE VITROCERAMIC HOB FOR EASY CLEANING PLAQUE VITROCÉRAMIQUE RETIRABLE FACILITANT LE NETTOYAGE

PETO DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL SPLASHGUARD
CORPS EN ACIER INOXYDABLE

SIN MEZCLA DE SABORES GRACIAS A SU SUPERFICIE NO POROSA
UNMIXED FLAVOURS THANKS TO ITS POROUS SURFACE
SANS MÉLANGE DES SAVEURS GRÂCE A SA SUPERFICIE NON POREUSE

TEMPERATURA MÁXIMA DE 440ºC
MAXIMUM TEMPERATURE OF 440ºC
TEMPÉRATURE MAXIMUM DE 440°C

PROFESIONAL

VITROCERÁMICAS A GAS

PLANCHAS A GAS VITROCERÁMICAS

	MEDIDAS	*MEDIDAS PLACA VITRO*	*TIPO*	*Nº QUEMADORES*	*POTENCIA*	*GRIFOS*	*PVP*
PVI40	440X500X290	400X400	A GAS	2	5.2KW	2	*651 €*
PVI60	640X500X290	600X400	A GAS	3	7.70KW	2	*830 €*
PVI80	840X500X290	800X400	A GAS	4	10.30KW	2	*995 €*

P40+40F

P80+40F

FOGÓN DE GRAN CALIDAD
COMBINABLE CON TODOS LOS MODELOS
HIGH QUALITY STOVE COMBINABLE
IN ALL MODELS
FEU DE GRANDE QUALITÉ
COMBINABLE AVEC TOUS LES MODÈLES

P60+40F

P40

PLANCHAS CON FOGON

	MEDIDAS	*TIPO*	*MODULO*	*Nº QUEMADORES*	*NºFOGONES*	*POTENCIA*	*PVP ACERO*	*PVP CROMO*
P40	410X472X233	A GAS	400X400	1	-	3,2KW	*325 €*	*870 €*
P40+40F	810X452X233	A GAS	400X400	1	1	8,9KW	*780 €*	*1.290 €*
P60+40F	1010X452X233	A GAS	600X400	2	1	12,1KW	*925 €*	*1.715 €*
P80+40F	1210X452X233	A GAS	800X400	2	1	14,6KW	*1.065 €*	*1.990 €*

FOGÓN DE GRAN POTENCIA
HIGH POWERFUL STOVE
FEU DE GRANDE PUISSANCE

5.7KW

P40F

11.4KW

P60F

17.4KW

P80F

FOGONES

	MEDIDAS	*TIPO*	*Nº FOGONES*	*POTENCIA*	*PVP*
P40F	410X452X233	A GAS	1	5,7KW	*500 €*
P60F	610X452X233	A GAS	2	11,4KW	*880 €*
P80F	810X452X233	A GAS	3	17,1KW	*1.315 €*

PARRILLA ACANALADA DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL ANGLED CAST
PLAQUE CANNELÉE EN ACIER INOX

QUEMADORES TUBULARES POLIDORO DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL TUBULAR POLIDORO BURNERS
BRÛLEURS TUBULAIRES EN ACIER INOXYDABLE.

AJUSTABLE A 3 ALTURAS
3 SCALED MOVEMENT COOKING SURFACE
AJUSTABLE EN 3 HAUTEURS.

PIES NIVELADOS REGULABLES EN ALTURA
ADJUSTABLE HEIGHT FEET
PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR.

POSIBILIDAD DE INCORPORAR PETO EN CUALQUIER MOMENTO PARA COCINAR EN 3 ALTURAS SIMULTÁNEAS
OPTIONAL SPLASHGUARD CAN BE INCORPORATED ANYTIME TO COOK SIMULTANEOUSLY IN 3 HEIGHTS
POSSIBILITÉ D'INCORPORER UN REBORD A N'IMPORTE QUEL MOMENT POUR CUISINER SUR 3 HAUTEURS SIMULTANÉES

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

	MEDIDAS EXTERIORES	*MEDIDAS PARRILLA*	*TIPO*	*Nº QUEMADORES*	*NºGRIFOS*	*POTENCIA*	*BOLSA LAVA 4KG*	*PVP*	*OPCIÓN PETO*	*PARRILLA PESCADO*	*PARRILLA CON MANGOS*	*BOLSA PIEDRA VOLCÁNICA*
BAR-35	370X600X260	280X500	A GAS	2	1	7.2KW	1	*941 €*	*160 €*	*66 €*		
BAR-60	600X600X260	530X500	A GAS	4	2	14.4KW	2	*1.310 €*	*185 €*	*110 €*	*116 €*	*42 €*
BAR-90	900X600X260	830X500	A GAS	6	3	21.6KW	3	*1.665 €*	*215 €*	*149 €*		

GAS

7.5KW

FOGÓN DE GRAN POTENCIA
HIGH POWERFUL STOVE
FEU DE GRANDE PUISSANCE

COC-1

15KW

FOGÓN DE GRAN POTENCIA
HIGH POWERFUL STOVE
FEU DE GRANDE PUISSANCE

PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO
CAST-IRON COOKING GRID
GRILLE EN FONTE

COC-2

FABRICADAS EN ACERO INOX
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL
FABRIQUÉ EN ACIER INOX

GRIFERIA DE GRAN PRECISIÓN
EQUIPADAS CON VÁLVULA DE SEGURIDAD
HIGH PRECISION PLUMBING
EQUIPPED WITH A SAFETY VALVE
ROBINETS DE PRÉCISION ÉLEVÉE
ÉQUIPÉ D'UNE VALVULE DE SÉCURITÉ

PLANCHA OPCIONAL DE HIERRO FUNDIDO
OPTIONAL CAST IRON
FONTE EN FONTE EN OPTION
PVP : 195€

COCINAS A GAS DE GRAN POTENCIA

	MEDIDAS	*TIPO*	*Nº FOGONES*	*POTENCIA*	*PESO*	*PVP*
COC-1	390X600X250	A GAS	1	7.5KW	16 KG	*682 €*
COC-2	740X600X250	A GAS	2	15KW	26 KG	*957 €*
COC-3	1090X600X250	A GAS	3	22.5KW	37 KG	*1.298 €*

ELECTRIC

GRILLS CONSTRUIDOS EN ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL GRILLS
GRILLS CONSTRUITS EN ACIER INOXYDABLE

GR02

SUPERFICIE ANTIADHERENTE
NON-STICK SURFACE
SURFACE ANTIADHÉRANTE

GR22

PLACAS DE ACERO FORJADOS ACANALADAS O LISA
RIBBED OR FLAT FORGED STEEL PLATE
PLAQUES EN FER FORGÉ CANNELÉES OU LISSES

GR01

FÁCIL LIMPIEZA
EASY CLEANING
NETTOYAGE FACILE

GR11

GRILLS ELÉCTRICOS

	POTENCIA	*DIMENSIONES*	*VOLTAJE*	*DIM. GRILL SUPERIOR*	*DIM. GRILL INFERIOR*	*TEXTURA GRILL SUPERIOR*	*TEXTURA GRILL INFERIOR*	*PVP*
GR01	1.800W	320x410x190	230V-50Hz	214x214	218x230	ACANALADO	ACANALADO	*385 €*
GR11	2.200W	440x410x190	230V-50Hz	340x220	340x230	ACANALADO	ACANALADO	*429 €*
GR02	3.600W	580x410x190	230V-50Hz	214x214 (2)	475x230	ACANALADO	ACANALADO	*627 €*
GR22	3.600W	580x410x190	230V-50Hz	214x214 (2)	475x230	ACANALADO	LISO	*627 €*

PETOS LATERALES Y TRASERO ANTISALPICADURAS
COVERALL SPLASH EDGE LATERAL AND BACK
REBORDS LATÉRAUX ET ARRIÈRE ANTI ÉCLABOUSSURES

PEC40

CAJÓN RECOGEGRASAS EXTRAÍBLE
REMOVABLE FAT TRAY
TIROIR RAMASSE GRAISSES EXTRACTIBLE

PLACA DE CROMO DE 12MM Y 12 MICRAS
12MM AND 12 MICRO CHROME PLATE
12MM ET 12 PLAQUE MICRO CHROME

PEC60

CONTROL AUTOMÁTICO DE LA TEMPERATURA
AUTOMATIC TEMPERATURE CONTROL
CONTROLE AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE

PLACA DE CROMO DE 10MM Y 50 MICRAS
10MM AND 50 MICRO CHROME PLATE
10MM ET 50 PLAQUE MICRO CHROME

PEK40

PEK60

PEK80

PLANCHA CROMO ECO

	MEDIDAS	*TIPO*	*CONTROL TEMPERATURA*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*TIPO DE MODULO*	*MICRAS CROMO*	*GRASERA EXTRAIBLE*	*PVP*
PEC40	400X500X270	ELECTRICO	SI	3KW	230V - 50Hz	CROMO 12MM	12 MICRAS	DELANTERA	*743 €*
PEC60	600X500X270	ELECTRICO	SI	3KW	230V - 50Hz	CROMO 12MM	12 MICRAS	DELANTERA	*1.012 €*
PEK40	410X435X240	ELECTRICO	SI	3KW	230V - 50Hz	CROMO 10MM	50 MICRAS	DELANTERA	*830 €*
PEK60	610X435X240	ELECTRICO	SI	3.5KW	230V - 50Hz	CROMO 10MM	50 MICRAS	DELANTERA	*1.100 €*
PEK80	810X435X240	ELECTRICO	SI	6KW	230V - 50Hz	CROMO 10MM	50 MICRAS	DELANTERA	*1.410 €*

CONSTRUIDA CON LOS MEJORES COMPONENTES PARA OBTENER LA MÁXIMA FIABILIDAD
BUILT WITH THE BEST COMPONENTS FOR THE MAXIMUM RELIABILITY
CONSTRUITE AVEC LES MEILLEURS COMPOSANTS POUR OBTENIR UNE FIABILITÉ MAXIMALE

CABEZALES SAYL

CABEZALES	*FREIDORA*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PVP*	*EXTRA CONTACTOR*
CB4G	F4 G/ F44G	1.800W	230V	*130 €*	*+105 €*
CB8G	F8G / F88G	3.000W	230V	*145 €*	*+105 €*
CB10	F10	3.500W	230V	*158 €*	*+105 €*
CB15	F8 / F15	3.500W	230V	*177 €*	*+105 €*

FABRICADAS EN ACERO INOX
MANUFACTURED IN AISI 304 STAINLESS STEEL
FABRIQUÉ EN ACIER INOX

F4G

TERMOSTATO DE TEMPERATURAS
TEMPERATURE THERMOSTAT
THERMOSTAT DE TEMPÉRATURES

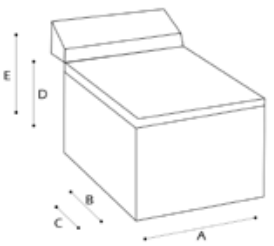
F10F

CABEZAL EXTRAIBLE CON MICROINTERRUPTOR DE DESCONEXIÓN
REMOVABLE HEAD WITH A DISCONNECTION MICRO SWITCH
TÊTE EXTRACTIBLE AVEC MICRO INTERRUPTEUR DE DÉCONNEXION

F88G

FREIDORAS ELÉCTRICAS SAYL

	CAPACIDAD	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*COTA A*	*COTA B*	*COTA C*	*COTA D*	*COTA E*	*PVP*	*CON GRIFO*	*PVP*	*EXTRA CONTACTOR*
F4G	4 LITROS	1.800W	230V	175	325	420	230	295	*250 €*	**F4F**	*347 €*	-
F44G	4 + 4 LITROS	1.800W + 1800W	230V	350	325	420	230	295	*484 €*	**F44F**	*567 €*	-
F8G	8 LITROS	3.000W	230V	265	325	420	230	295	*385 €*	**F8F**	*424 €*	*+116 €*
F88G	8 + 8 LITROS	3.000W + 3.000W	230V	530	325	420	230	295	*704 €*	**F88F**	*748 €*	*+116 €*
F10G	10 LITROS	3.500W	230V	355	325	420	230	295	*512 €*	**F10F**	*539 €*	*+116 €*



GRIFO DE VACIADO EN CUBA EN MODELOS INDICADOS
DRAINING TAP IN SELECTED MODELS
ROBINET DE VIDANGE DE LA CUVE SUR LES MODÈLES INDIQUÉS.

REJILLA PERFORADA EN CUBA
PERFORATED GRID
GRILLE PERFORÉE DANS LA CUVE

CABEZAL DESMONTABLE
REMOVABLE HEAD
TÊTE DÉMONTABLE

F6X

F9X

F99X

FREIDORAS ELÉCTRICAS ECO

	CAPACIDAD	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*DIMENSIONES*	*DIMENSIONES CESTA*	*GRIFO*	*PVP*
F6X	6 LITROS	3.000W	230V-50Hz	290x440x290	200x220x100	NO	*290 €*
F9X	9 LITROS	3.000W	230V-50Hz	310x480x345	210x220x120	SI	*440 €*
F66X	6+6 LITROS	3.000W	230V-50Hz	590x440x290	200x220x100	NO	*495 €*
F99X	9+9 LITROS	3.000W	230V-50Hz	630x480x345	210x220x120	SI	*690 €*

TOSTADOR IDEAL PARA BUFFETS Y HOTELES
TOASTER PERFECT FOR BUFFETS AND HOTELS
GRILLE-PAIN PARFAIT POUR LES BUFFETS ET LES HOTELS

REDUCIDAS DIMENSIONES Y GRAN PRODUCCIÓN (250 TOSTADAS/HORA)
SMALL DIMENSIONS AND GREAT PRODUCTIVITY (250 TOASTS PER HOUR)
DIMENSIONS RÉDUITES ET GRANDE PRODUCTION (250 TOASTS / HEURE)

TOSTADOR DE PAN DE CUALQUIER FORMATO
IT CAN TOAST ANY KIND OF BREAD
FABRIQUÉ EN ACIER INOX

TR- GIRATORIO

CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE

RESISTENCIAS BLINDADAS
ARMOURED RESISTANCES
RÉSISTANCES BLINDÉES

RESITENCIAS INDEPENDIENTES PARA TOSTAR AMBAS CARAS O UNICAMENTE GRATINAR
INDEPENDENT RESISTANCES TO TOAST BOTH SIDES OR JUST GRILL
RÉSISTANCES INDÉPENDANTES POUR TOASTER DES DEUX COTÉS OU GRATINER UNIQUEMENT

BANDEJA RECOJEMIGAS
REMOVABLE CRUMB TRAY
PLATEAU RAMASSE MIETTES

	DIMENSIONES	*POTENCIA*	*TIPO DE RESISTENCIAS*	*BANDEJA RECOJEMIGAS*	*ACABADO*	*VOLTAJE*	*PIES*	*PVP*
TR	380x400x270	1.800W	BLINDADAS	SI	ACERO INOXIDABLE	230V-50HZ	SI	*765 €*

TOSTADOR 1P CUARZO - (1TPX)
ALTURA BOCA 7CM
CON TEMPORIZADOR

TOSTADOR 2P CUARZO - (2TPX)
ALTURA BOCA 7CM
CON TEMPORIZADOR

IDEAL PIZZAS Y PAELLAS

TOSTADOR 4P BLINDADO - TH4
MEDIDA PARRILLA : 310x300mm
ALTURA MAXIMA : 70mm
TEMPORIZADOR
5 RESISTENCIAS
CON AVISADOR

TOSTADOR 2P BLINDADO - TH2

TOSTADOR DE CINTA (TCTX)
150 TOSTADAS /HORA
VELOCIDAD REGULABLE
SELECTOR DE RESISTENCIAS

SALAMANDRA60 - (SA60X)
MEDIDA PARRILLA : 450x250mm
TEMPORIZADOR 15 MIN

SALAMANDRA TECHO MÓVIL (SA90M)
MEDIDA PARRILLA : 557x325mm
ALTURA MAXIMA : 220mm
CABEZAL REGULABLE
2 ZONAS INDEPENDIENTES DE CALOR

TOSTADORES

	DIMENSIONES	POTENCIA	TIPO DE RESISTENCIAS	BANDEJA RECOJEMIGAS	ACABADO	VOLTAJE	PIES	PVP
1TPX	440x260x290	1.700W	CUARZO	SI	ACERO INOXIDABLE	230V-50HZ	SI	*285 €*
2TPX	440x260x400	3.000W	CUARZO	SI	ACERO INOXIDABLE	230V-50HZ	SI	*345 €*
TH2	500x250x320	3.600W	BLINDADAS	SI	ACERO INOXIDABLE	230V-50HZ	SI	*375 €*
TH4	410X330X460	3.500W	BLINDADAS	SI	ACERO INOXIDABLE	230V-50HZ	SI	*500 €*
TCTX	420x370x390	2.240W	BLINDADAS	SI	ACERO INOXIDABLE	230V-50HZ	SI	*895€*
SA60X	610x345x280	2.000W	BLINDADAS	SI	ACERO INOXIDABLE	230V-50HZ	SI	*450 €*
SA90M	625x515x530	4.000W	BLINDADAS	SI	ACERO INOXIDABLE	230V-50HZ	SI	*1.095 €*

CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE

6 NIVELES DE POTENCIA
6 POWER LEVELS
6 NIVEAUX DE PUISSANCE

MI-05

ALCANZAN SU PLENA POTENCIA MÁS RAPIDAMENTE QUE LOS MICROONDAS DOMESTICOS
REACH THEIR FULL POWER MORE QUICKLY TAN DOMESTIC MICROWAVES.
IL ATTEINT SA PLEINE PUISSANCE PLUS RAPIDEMENT QUE LES MICRO-ONDES MÉNAGERS

APILABLES
STACKABLE
EMPILABLES

MI-20

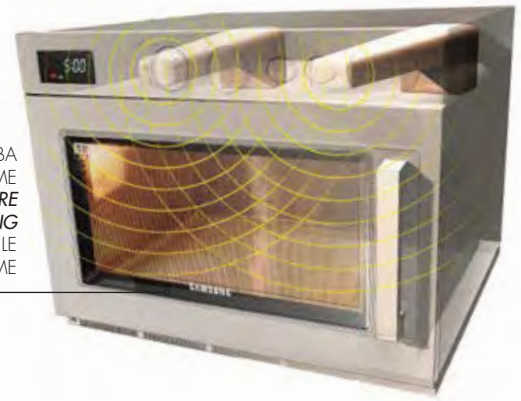
PARA TRABAJAR INTESAMENTE DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO
ARE DESIGNED TO WORK INTENSELY FOR LONG PERIODS OF TIME
POUR TRAVAILLER INTENSÉMENT DURANT DE GRANDES PÉRIODES DE TEMPS

SIN PLATO GIRATORIO PARA MAYOR CAPACIDAD
WITHOUT TURNTABLE FOR GREATER CAPACITY
SANS PLATEAU TOURNANT POUR UNE MEILLEURE CAPACITÉ

MI-10

ZONA DE COCCIÓN GN2/3
COOKING ZONE GN2/3
ZONE DE CUISSON GN2/3

DOBLE MAGNETRÓN DE PROYECCIÓN DESDE ARRIBA
QUE GARANTIZA UNA COCCIÓN UNIFORME
DUAL MAGNETRON TOP FEEDING MICROWARE
DISTRIBUTIONENSURES EVEN COOKING
MAGNÉTRON A DOUBLE PROJECTION DEPUIS LE
HAUT GARANTISSANT UNE CUISSON UNIFORME



HORNOS MICROONDAS

	TIPO	*CAPACIDAD*	*CONTROL*	*TENSIÓN*	*POTENCIA*	*DIMENSIONES EXTERIORES*	*DIMENSIONES NTERIORES*	*PESO*	*PVP*
MI-05	ELECTRICO	24 LT	MANUAL	230V - 50HZ	900 W	483X400X281	340XX320X220	18KG	*325 €*
MI-10	ELECTRICO	26 LI	MANUAL	230V - 50HZ	1.100 W	514X380X295	330X310X200	18KG	*545 €*
MI-20	ELECTRICO	26 LI	MANUAL	230V - 50HZ	1.500 W	464X559X372	370X370X200	32KG	*1.190 €*

H-G4X
BANDEJA 600x400 MM
PANADERÍA

H-G3X
BANDEJA 600x400 MM
PANADERÍA

H-G2X
BANDEJA 315x435 MM

HORNOS APERTURA SUPERIOR

	Nº BANDEJAS	*ACADABO*	*TENSIÓN*	*POTENCIA*	*TEMP. MAX*	*DIMENSIONES*	*BANDEJA*	*ALTURA BOCA*	*DOBLE PUERTA*	*TEMPORIZADOR*	*VENTILADORES*	*HUMIDIFICADOR*	*PESO*	*PVP*
H-G2X	4	ACERO INOX	230V - 50HZ	2.7KW	300ºC	595x530x570mm	315x435mm	70mm	SI	0-120MIN	2	NO	38KG	*810 €*
H-G3X	3	ACERO INOX	230V - 50HZ	3.5KW	300ºC	835x765x500mm	600x400mm	80mm	SI	0-120MIN	2	NO	50KG	*1.450€*
H-G4X	4	ACERO INOX	230V - 50HZ	6.5KW	300ºC	835x765x570mm	600x400mm	80mm	SI	0-120MIN	2	SI	67KG	*1.650 €*

PANEL FRONTAL Y PUERTA EN ACERO INOX
STAINLESS STEEL DOOR AND FRONTAL PANEL
PANNEAU FRONTAL ET PORTE EN ACIER INOX

HORNO 2 PIZZAS
2 PIZZAS OVEN
FOUR 2 PIZZAS

RESISTENCIAS BLINDADAS
ARMOURED RESISTANCES
RÉSISTANCES BLINDÉES

SUELO DE PIEDRA REFRACTARIAS DE 12MM
12 MM REFRACTORY STONE FLOOR
SOL EN PIERRE RÉFRACTAIRE DE 12MM

PANEL FRONTAL Y PUERTA EN ACERO INOX
STAINLESS STEEL DOOR AND FRONTAL PANEL
PANNEAU FRONTAL ET PORTE EN ACIER INOX

CRISTAL REFORZADO DE ALTA TEMPERATURA
HIGH TEMPERATURE REINFORCED GLASS
VITRE RENFORCÉE A HAUTE TEMPÉRATURE

SUELO DE PIEDRA
REFRACTARIAS DE 14MM
STONE FLOOR
14MM REFRACTORY STONE
SOL EN PIERRE
RÉFRACTAIRE DE 14MM

RESISTENCIA INFERIORES Y SUPERIORES CON TERMOSTATOS SEPARADOS
TOP AND BOTTOM RESISTANCE WITH SEPARATE THERMOSTAT
RÉSISTANCES INFÉRIEURE ET SUPÉRIEURE AVEC THERMOSTATS SÉPARÉS

HORNO 2 PIZZAS CON DOBLE PUERTA
DOUBLE DOOR 2 PIZZAS OVENS
FOUR 2 PIZZAS AVEC DOUBLE PORTE

HORNOS PIZZA ECO

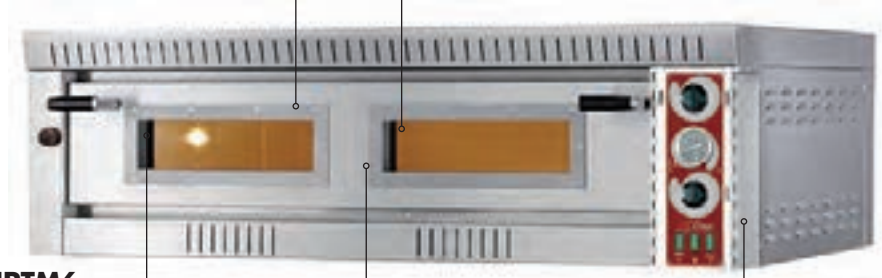
	MEDIDAS	*MEDIDAS INTERIORES*	*POTENCIA*	*DIAM. PIZZA*	*VOLTAJE*	*PVP*
HP 33X	515X465X365	300X330X2	1.800W	2 X 33 CM	230V	*640 €*
HP 40X	585X570X430	400X400X115X2	2.400W	2X40 CM	230V	*880 €*

CONSTRUIDAS CON MATERIAL ALTAMENTE AISLANTE
HIGHLY INSULATING MATERIAL
CONSTRUITES AVEC MATÉRIAU HAUTEMENT ISOLANT

HPTM4

VALVULA PARA EXPULSAR EL EXCEDENTE DE VAPOR
VALVE TO EXPEL THE STEAM EXCESS
VALVULES POUR EXPULSER L'EXCÉDENT DE VAPEUR

CONTROL ELECTRÓNICO INDEPENDIENTE POR ZONAS
INDEPENDENT ELECTRONIC CONTROL
CONTROLE ÉLECTRONIQUE INDÉPENDANT PAR ZONES



HPTM6

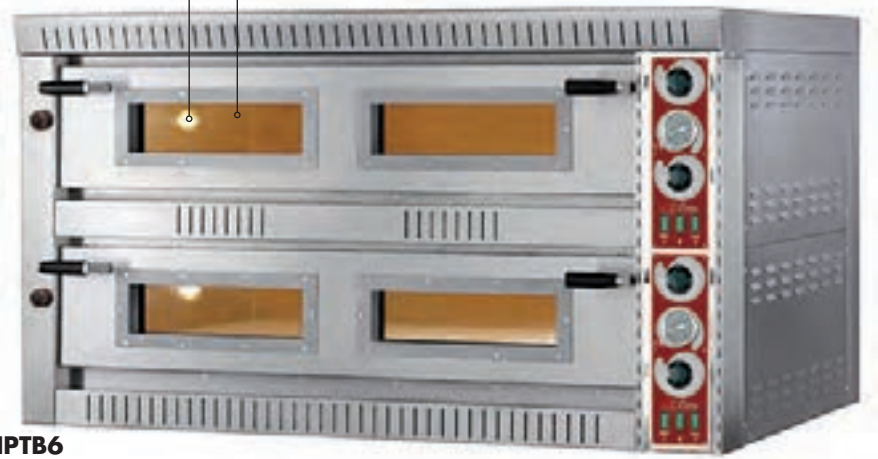
REALIZADO CON UN MODULO MONOBLOC
MONOBLOCK MODULE
RÉALISÉ DANS UN MODULE MONOBLOC

BASE REFRACTARIA
REFRACTORY BASE
BASE RÉFRACTAIRE

CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE
BUILT IN STAINLESS STEEL
CONSTRUIT EN ACIER INOXYDABLE

LUZ INTERIOR
INTERIOR LIGHTING
LUMIÈRE INTÉRIEURE

PUERTA DESMONTABLE FÁCILMENTE PARA UNA RÁPIDA LIMPIEZA
REMOVABLE DOOR FOR EASY CLEANING
PORTE FACILEMENT DÉMONTABLE POUR UN NETTOYAGE RAPIDE.



HPTB6

HPTM4 / HPTB4 = 490€
HPTM6 / HPTB6 = 570€

HPTB4

HORNOS PIZZA PROFESIONAL

	Nº CAMARAS	*Nº PIZZAS*	*DIMENSIONES INTERIORES*	*DIMENSIONES EXTERIORES*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PESO*	*VALVULA VAPOR*	*TEMPERATURA MIN/MAX*	*PVP*
HPTM4	1	4	700X700X150	1014X1120X430	4.8KW	380V	80 KG	INCLUIDA	60ºC/450ºC	*1.859 €*
HPTM6	1	6	1050X700X150	1363X1120X430	7.2KW	380V	105 KG	INCLUIDA	60ºC/450ºC	*2.437 €*
HPTB4	2	4+4	700X700X150	1014X1120X430	9.2KW	380V	150 KG	INCLUIDA	60ºC/450ºC	*2.937 €*
HPTB6	2	6+6	1050X700X150	1363X1120X430	14.4KW	380V	200 KG	INCLUIDA	60ºC/450ºC	*3.839 €*

TEMPERATURA CONTROLADA CON PRECISIÓN, PRESERVANDO LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO Y REALZANDO SU SABOR Y TEXTURA
ACCURATELY CONTROLLED TEMPERATURE, PRESERVING THE QUALITY OF THE PRODUCT AND ENHANCING ITS FLAVOR AND TEXTURE
TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE AVEC PRÉCISION PRÉSERVANT LES QUALITÉS DU PRODUIT ET VALORISANT SA SAVEUR ET SA TEXTURE.

REDUCE A LA MITAD EL TIEMPO DE MARINADO Y MACERADO DE INGREDIENTES
REDUCES TIME IN HALF OF MARINATING AND MACERATING
RÉDUIT DE MOITIÉ LE TEMPS DE MARINADE
ET DE MACÉRATION DES INGRÉDIENTS.

INFUSIONA Y AROMATIZA ACEITES, GRASAS ETC..
GRACIAS A LA TEMPERATURA CONTROLADA
INFUSES AND AROMATIZES OILS, FATS, ETC. THANKS TO THE CONTROLLED TEMPERATURE
INFUSE ET AROMATISE LES HUILES LES GRAISSES
ETC...GRÂCE A LA TEMPÉRATURE CÔNTROLÉE

MUY POCO TIEMPO DE DEDICACIÓN DIRECTA, REALIZA OTRAS TAREAS MIENTRAS VAC COCINA PARA TI
IT IS NOT NEEDED TO SPEND TOO MUCH TIME; YOU CAN DO OTHER THINGS WHILE VAC COOKS FOR YOU
TRÈS PEU DE TEMPS D'OCCUPATION DIRECTE
EN RÉALISANT D'AUTRES TÂCHES PENDANT
QU'IL CUISINE POUR VOUS.

CONTROL HACCP EFECTIVO
EFFECTIVE HACCP CONTROL
CONTRÔLE HACCP EFFICACE

PERMITE COCINAR PRODUCTOS CON SUS PROPIOS JUGOS
ALLOWS FOODS TO UTILIZE THEIR OWN NATURAL JUICES DURING COOKING
PERMET DE CUISINER LES PRODUITS DANS LEURS PROPRES JUS

PORTATIL , LLEVALO DONDE NECESITES
PORTABLE, TAKE IT EVERYWHERE!
PORTATIF, EMMENEZ-LE DANS LES ENDROITS
OÙ VOUS EN AVEZ BESOIN

PERMITE AUMENTAR LOS MÁRGENES POR
LA AUSENCIA DE PÉRDIDAS DE PESO EN LOS PRODUCTOS
YOU CAN INCREASE YOUR BENEFITS THANKS THE PRODUCT LACK OF WEIGHT LOSS
PERMET D'AUGMENTER LES BÉNÉFICES EN L'ABSENCE DES
PERTES DE POIDS DANS LES PRODUITS

RENDIMIENTO PROFESIONAL
PROFESSIONAL PERFORMANCE
PERFORMANCE PROFESSIONNELLE

ENVASADO AL VACIO
VACUUM PACKAGING
EMBALLAGE SOUS VIDE

COCCIÓN AL VACÍO
SOUS VIDE
CUISSON SOUS VIDE

ABATIMIENTO
BLAST CHILLING
REFROIDISSEMENT

DORADURA
PAN SEARING
DORURE

SERVICIO
SERVICE
SERVICE

DISEÑADO PARA AQUELLOS QUE SON PRINCIPIANTES
CON LA COCCIÓN AL VACÍO.

DESIGNED FOR THOSE WHO
ARE BEGINNERS WITH SOUS VIDE COOKING,

CONÇU POUR LES DÉBUTANTS EN CUISSON SOUS VIDE.

VAC10

EQUIPADO CON UNA PANTALLA TÁCTIL LCD Y UN SISTEMA BLUETOOTH QUE LE PERMITE CONTROLAR EL PROCESO DE COCCIÓN DE FORMA REMOTA MEDIANTE UNA APLICACIÓN INTERACTIVA.

EQUIPPED WITH AN LCD TOUCH SCREEN AND A BLUETOOTH SYSTEM THAT ALLOWS YOU TO CONTROL THE COOKING PROCESS REMOTELY BY USING AN INTERACTIVE APP

EQUIPÉ D'UN ÉCRAN TACTILE LCD ET D'UN SYSTÈME BLUETOOTH QUI PERMET DE SURVEILLER LE PROCESSUS DE CUISSON À DISTANCE GRÂCE À UNE APPLICATION INTERACTIVE.

TERMOCIRCULADOR PROFESIONAL PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA FIABLE Y RESISTENTE.

RELIABLE AND RESISTANT PROFESSIONAL THERMAL CIRCULATOR FOR SOUS VIDE COOKING.

THERMOPLONGEUR PROFESSIONNEL POUR LA CUISSON SOUS VIDE À BASSE TEMPÉRATURE, FIABLE ET RÉSISTANT.

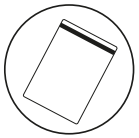
VAC30

PANTALLA PARA CONTROLAR EL TIEMPO DE COCCIÓN Y LA TEMPERATURA DEL AGUA, 10 PROGRAMAS INTEGRADOS PARA REPRODUCIR SUS RECETAS EXITOSAS CON SONDA AL CORAZÓN PARA UNA COCCIÓN PRECISA, UNIFORME Y REPRODUCIBLE.

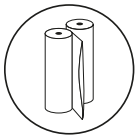
COOKING TIME AND WATER TEMPERATURE DISPLAY, 10 INTEGRATED PROGRAMS TO REPRODUCE YOUR SUCCESSFUL RECIPES WITH A CORE PROBE FOR PRECISE, UNIFORM AND REPRODUCIBLE COOKING.

AFFICHAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU, 10 PROGRAMMES INTÉGRÉS POUR REPRODUIRE VOS MEILLEURES RECETTES ET SONDE À CŒUR POUR UNE CUISSON PRÉCISE, UNIFORME ET REPRODUCTIBLE

	MEDIDAS	*PESO*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PROGRAMAS*	*RANGO DE TEMPERATURAS*	*LITROS MAXIMO*	*AVISO NIVEL AGUA*	*INICIO RETARDADO*	*ALARMA DE TEMP. DE COCCIÓN*	*CONTROL TEMP.*	*PVP*
VAC10	71X145X340	1.8KG	1.500W	230V 50/60Hz	0	0.1ºC - 95ºC	25 L	SI	SI	SI	SI	*450 €*
VAC30	150X240X380	4KG	1.650W	230V 50/60Hz	10	0.1ºC - 95ºC	50 L	SI	SI	SI	SI	*1.100 €*



MEDIDAS	PC/CAJA	PARA ENVASADO € /PC	PARA COCIÓN € /PC
150x300	2000	0.08558	0.1759
200x300	1600	0.11337	0.2132
250x300	1000	0.16643	0.3109
300x400	800	0.22814	0.4264



MEDIDAS	PC/CAJA	PARA ENVASADO € /PC	PARA COCIÓN € /PC
150x300	2500	0.1276	0.1186
200x300	2000	0.0891	0.1582
250x300	1600	0.130	0.23089
300x400	1000	0.1783	0.31658

EMB 10

EMB 30

AUTOMÁTICAS
SOLDADURA MULTINIVEL
ANCHO DE SELLADO 3 MM
VACÍO AUTOMÁTICO
VACÍO EN TARROS
BOMBA DE ALTO VACÍO

AUTOMATIC
MULTILEVEL WELDING
4 MM WELDING WIDTH
AUTOMATIC VACUUM
VACUUM IN JARS
HIGH PERFORMANCE VACUUM PUMP

AUTOMATIQUES
SOUDURE MULTI NIVEAUX
LARGEUR SOUDURE 4 MM
VIDE AUTOMATIQUE
VIDE EN RÉCIPIENT
POMPE À VIDE ÉLEVÉ

TIRA ABSORBENTE
ABSORBENT BAND
180X50 - (30U) - **17€**
230X50 - (30U) - **18€**
280X50 - (30U) - **20€**

	MEDIDAS	PESO	POTENCIA	VOLTAJE	VACIO EN TARROS	SOLDADURA BOLSAS COCCIÓN	BOMBA	VACIO FINAL	BARRA DE SOLDADURA	PVP
EMB 10	385X300X170	6 KG	3.800 W	230V 50/60Hz	SI	SI	13 L / MIN	250 mbar	330 mm	*375 €*
EMB 30	470X305X180	8 KG	4.500 W	230V 50/60Hz	SI	SI	21 L /MIN	250 mbar	430 mm	*660 €*

EMB 32C

ABERTURA CARROCERÍA A 90°
CICLO DE VACÍO TEMPORIZADO
SOLDADURA ANTICIPATA
TAPA CON PISTONES
CUBETA REDONDEADA EN ACERO
BARRA CON PISTONES INALÁMBRICOS

BODYWORK OPENING AT 90°
TIMED VACUUM CYCLE
ADVANCE OF WELDING
LID WITH PISTONS
ROUND STEEL TANK
WIRELESS SEALING BARS

OUVERTURE CLASSIQUE À 90°
CYCLE DE VIDE TEMPORISÉ
SOUDURE ANTICIPÉE
COUVERCLE À PISTONS
CUVE EN ACIER ARRONDIE
BARRE AVEC PISTONS SANS FIL

DISPLAY LCD EN 5 IDIOMAS
20 PROGRAMAS SOFT VACUUM
CUBETA REDONDEADA EN ACERO
BARRA CON PISTONES INALÁMBRICOS
BARRA DOBLE SOLDADURA (OPC.)
SENSOR DE VACÍO (OPC.)
IMPRESORA+TECLADO IMPERMEABLE (OPC.)

LCD DISPLAY IN 5 LANGUAGES
20 SOFT VACUUM PROGRAMS
ROUND STEEL TANK
WIRELESS SEALING BARS
DOUBLE SEAL BAR (OPT.)
VACUUM SENSOR (OPT.)
PRINTER+WATERPROOF KEYBOARD (OPT.)

AFFICHAGE LCD EN 5 LANGUES
20 PROGRAMMES SOFT VACUUM
CUVE EN ACIER ARRONDIE
BARRE AVEC PISTONS SANS FIL
BARRE DOUBLE SOUDURE (OPT.)
CAPTEUR DE VIDE (OPT.)
IMPRIMANTE+CLAVIER (OPT.)

EMB 42C

	MEDIDAS	*PESO*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*DIMENSIONES DE LA CAMARA*	*BOMBA*	*VACIO FINAL*	*BARRA DE SOLDADURA*	*ESTANTE PARA LÍQUIDOS*	*PVP*
EMB 32C	455x455x460	54 KG	1,2 KW	230V 50/60Hz	330X330X215	18 M³/h	99.9%	320mm	SI (OP.150e)	*2.640 €*
EMB 42C	560x560x520	60 KG	1.4 W	230V 50/60Hz	430X430X220XX	21 M³/h	99.9%	420 mm	SI (OP.)	*3.165 €*

CUERPO DE ACERO INOXIDABLE (AISI 304)
STAINLESS STEEL BODY (AISI 304)
CORPS EN ACIER INOX (AISI 304)

CONTROL DIGITAL
DIGITAL CONTROL
CONTROLE DIGITAL

GUIAS ADAPABLES A LAS DIFERENTES BANDEJAS
GUIDES ADAPTABLE TO THE DIFFERENT TRAYS
GUIDES ADAPTABLES AUX DIFFÉRENTS PLATEAUX

SELL150

MANGO ERGONOMICO
ERGONOMIC HANDLE
POIGNÉE ERGONOMIQUE

PORTATIL , LLEVALO DONDE NECESITES
PORTABLE, TAKE IT EVERYWHERE!
PORTATIF, EMMENEZ-LE DANS LES ENDROITS
OĞ VOUS EN AVEZ BESOIN

SELL200

	MEDIDAS	*PC / CAJA*	*PVP / CAJA*
BSELL-63	137x95x63	1280	*58 €*
BSELL-38	192x136x38	330	*19 €*
BSELL-50	192x136x50	320	*25 €*

	MEDIDAS	*PC / CAJA*	*PVP / CAJA*
BSELL-63	137x95x63	1280	*58 €*
BSELL-38	192x136x38	330	*19 €*
BSELL-50	192x136x50	320	*25 €*
BSELL-65	230x190x65	300	*47 €*
BSELL-95	260x190x95	230	*51 €*

	MEDIDAS	*PESO*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*DIMENSIONES DE LA BANDEJA*	*FUNCIONAMIENTO*	*MOLDE FIJO*	*MOLDE PERSONALIZADO*	*PVP*
SELL150	200X490X450	9 KG	0.6 KW	230V 50/60Hz	192X137X100	MANUAL	INCLUIDO	BAJO PEDIDO	*1.330 €*
SELL200	275X580X600	12 KG	0.6 W	230V 50/60Hz	260X190X100	MANUAL	INCLUIDO	BAJO PEDIDO	*2.010 €*

LIM 100 - PLUS

CUERPO DE ACERO INOXIDABLE (AISI 304)
ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE
CICLOS DE LIMPIEZA EFICIENTES
CUBETA INTERIOR A PRUEBA DE GOLPES EN RESINA ALIMENTARIA CONSUMOS REDUCIDOS CON BAJO IMPACTO AMBIENTAL

STAINLESS STEEL BODY (AISI 304)
HIGH HYGIENE STANDARDS
EFFICIENT CLEANING CYCLES
SHOCKPROOF INNER TANK IN FOOD RESIN
LOW CONSUMPTION WITH LOW ENVIRON-MENTAL IMPACT

CORPS EN ACIER INOX (AISI 304)
STANDARDS D'HYGIÈNE ÉLEVÉS
CYCLES DE NETTOYAGE EFFICACES
BAC INTÉRIEUR ANTICHOC EN RÉSINE ALIMENTAIRE CONSOMMATION ET IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT RÉDUITS.

LIM 300 - SUPER

SE RECOMIENDA SUBSTITUIR EL POLVO DE MAZORCA DE MAÍZ AL MENOS CADA 3 MESES
WE RECOMMEND TO REPLACE THE CORN COB POWDER AT LEAST EVERY 3 MONTHS
IL EST RECOMMANDÉ DE REMPLACER LES GRANULÉS TOUS LES 3 MOIS MAXIMUM.

LIM 10

COMPACTO, ERGONÓMICO, FÁCIL DE USAR, EL NUEVO ABRILLANTADOR LIM10 LE PERMITE PULIR VARIOS TIPOS DE VASOS Y COPAS, HASTA 350 POR HORA, GRACIAS A LOS 5 CEPILLOS ANTIESTÁTICOS DE MICROFIBRA Y EL FLUJO CONSTANTE DE AIRE CALIENTE A 164 CFM - 60ºC.

COMPACT, INTUITIVE, EASY TO USE, THE NEW SPEEDY GLASS BESSER VACUUM ALLOWS YOU TO POLISH VARIOUS TYPES OF GLASSES, UP TO 350 PER HOUR THANKS TO THE 5 ANTI-STATIC MICROFIBER BRUSHES AS STANDARD AND THE CONSTANT HOT AIR FLOW TO 60 DEGREES.

COMPACT, ERGONOMIQUE ET FACILE À UTILISER, LE NOUVEL ESSUYEUR À VERRES SPEEDY GLASS PERMET DE POLIR DIFFÉRENTS TYPES DE VERRES, JUSQU'À 350 PAR HEURE, GRÂCE AUX 5 BROSSES ANTISTATIQUES EN MICROFIBRES ET AU DÉBIT D'AIR CHAUD CONSTANT À 60ºC.

POLVO DE MAIZ
CORN COB POWDER
GRANULÉS DE MAÏS
BOLSA-80€

KIT DE 5 CEPILLOS EN MICROFIBRA.
KIT OF 5 MICROFIBER BRUSHES
KIT DE 5 BROSSES EN MICROFIBRES
660€

CEPILLO CHAMPAGNE ALGODON
CHAMPAGNE COTTON BRUSH
BROSSE CHAMPAGNE EN COTON
169€

CEPILLO CHAMPAGNE MICROFIBRA
CHAMPAGNE COTTON MICROFIBER
BROSSE CHAMPAGNE EN MICROFIBRES
139€

	MEDIDAS	*PESO*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*CONSTRUCCIÓN*	*PRODUCTIVIDAD*	*LÁMPARA UV*	*SOPORTE CESTO CUBIERTOS*	*PVP*
EMB 10C	620X550X520	53 KG	0,5 KW	230V 50/60Hz	ACERO INOX	3000 CUBIERTOS/HORA	SI	NO	*4.420 €*
EMB 30C	830X730X870	115 KG	0,85 W	230V 50/60Hz	ACERO INOX	6000 CUBIERTOS/HORA	SI	SI	*7.730 €*
LIM 10	325X300X500	16 KG	1.35 kW	230V 50/60Hz	ACERO INOX	350 VASOS/HORA	-	-	*1.825 €*

CUERPO DE ACERO DE ESPESOR GRUESO
THICK STEEL BODY
CORPS EN ACIER DE GROSSE ÉPAISSEUR

PREPARADA PARA MASSAS DURAS Y BLANDAS
FOR HARD AND SOFT DOUGHS
PRÉPARÉ POUR DES PÂTES DURES ET MOLLES.

ESPIRAL Y ASTA EN ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL COIL AND POLE
SPIRALE ET BRAS EN ACIER INOXYDABLE

CUBA EN ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL TANK
CUVE EN ACIER INOXYDABLE.

AMS10

AMS20

AMS30

FACILIDAD DE LIMPIEZA
EASY CLEANING
FACILITÉ DE NETTOYAGE.

ESTRUCTURA REVESTIDA DE ESMALTE ANTIRAYADURAS
STRUCTURE COATED WITH SCRATCH-RESISTANT TREATMENT
STRUCTURE RECOUVERTE D'ÉMAIL ANTI RAYRURES

EQUIPADAS CON RUEDAS CON FRENOS
WHEELS WITH BRAKES INCLUDED
ÉQUIPÉS DE ROUES ET DE FREINS

PROTECCIÓN Y CUADRO
ELECTRICO HOMOLOGADO
CERTIFIED PROTECTION
AND ELECTRICAL PANEL
PROTECTION ET CADRE
ÉLECTRIQUE HOMOLOGUÉ

AMASADORAS

	TIPO	*MEDIDAS*	*VELOCIDADES*	*TENSIÓN*	*POTENCIA*	*CAPACIDAD*	*CAPACIDAD HARINA SECA*	*VELOCIDAD CUBA*	*VELOCIDAD GANCHO*	*PESO*	*PVP*
AMS10	ELÉCTRICO	730X300X635	MONOFÁSICA 1VELOCIDAD	230V - 50HZ	400W	10L	4KG	19 RPM	193 RPM	70KG	*1.240 €*
AMS20	ELÉCTRICO	840X420X900	MONOFÁSICA 1VELOCIDAD	230V - 50HZ	1.500W	20L	8KG	19 RPM	193 RPM	124KG	*1.730 €*
AMS30	ELÉCTRICO	1005X530X1110	TRIFÁSICA 2VELOCIDADES	380V - 50HZ	2.500W	50L	20KG	19-13 RPM	193 RPM	177KG	*2.750 €*

KENWOOD

BATIDORA DE 7 LITROS PROFESSIONAL
7 LITRES PROFESSIONAL BLENDER
BATTEUR DE 7 LITRES PROFESSIONNEL

MASA PASTELES DE 20GR A 4.5KG
CAKE DOUGH 20 GR- 4,5 KG
PÂTE POUR PÂTISSERIE DE 20GR A 4,5KG

16 CLARAS DE HUEVO
16 EGG WHITES
16 BLANCS D 'OEUF

BATIDORA DE 10 LITROS
10 LITRES BLENDER
BATTEUR DE 10 LITRES

TRANSMISIÓN POR ENGRANAJE
GEAR TRANSMISSION
TRANSMISSION PAR ENGRENAGE

CUERPO CONSTRUIDO EN HIERRO
FUNDIDO PINTADO EN BLANCO
BODY MADE IN CAST
IRON PAINTED IN WHITE
CORPS CONSTRUIT EN
FONTE PEINT EN BLANC

PARADA DE SEGURIDAD SI ALGUN ELEMENTO NO ESTA COLOCADO CORRECTAMENTE
EMERGENCY STOP IF ANY ELEMENT IS NOT PLACED CORRECTLY
ARRÊT DE SÉCURITÉ SI QUELQUE ÉLÉMENT N'EST PAS PLACÉ CORRECTEMENT

BATIDORA DE 20 LITROS
20 LITRES BLENDER
BATTEUR DE 20 LITRES

DESPLAZAMIENTO
VERTICAL DEL BOWL
MEDIANTE PALANCA
VERTICAL BOWL MOVEMENT
THROUGH LEVER
DÉPLACEMENT VERTICAL DE LA
CUVE AU MOYEN DU LEVIER

CUBA , PROTECCÓN Y AGITADORES
EN ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL TANK,
PROTECTION AND MIXERS
CUVE, PROTECTION ET
AGITATEURS EN ACIER INOXYDABLE

PARA ALIMENTOS LÍQUIDOS, CREMAS Y HUEVOS
FOR LIQUID FOODS, CREAMS AND EGGS
POUR ALIMENTS LIQUIDES, CRÈMES ET OEUFS

PARA MASAS DE HARINA PESADAS (ALTA VISCOSIDAD)
FOR HEAVY FLOUR DOUGHS
POUR PÂTE LOURDE (HAUTE VISCOSITÉ)

PARA MANTEQUILLA, PASTELES, PASTA Y RELLENOS
FOR BUTTER, CAKES, PASTA AND FILLINGS
POUR BEURRE, GÂTEAUX, PÂTE ET GARNITURES

BATIDORAS

	TIPO	*MEDIDAS*	*VELOCIDADES*	*TENSIÓN*	*POTENCIA*	*CAPACIDAD*	*VELOCIDAD*	*PESO*	*PVP*
BAT07	ELÉCTRICO	400X250X350	REGULABLE	230V - 50HZ	1.700W	6.7L	147-918 RPM	22KG	*1.380 €*
BAT10	ELÉCTRICO	470X450X600	3	230V - 50HZ	600W	10L	148 - 244 - 480 RPM	58KG	*1.210 €*
BAT20	ELÉCTRICO	540X490X780	3	230V - 50HZ	1.100W	20L	197 - 317 - 462 RPM	98KG	*1.617 €*

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERED GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ

x18

AV3-18

BANDEJA DE GRAN CAPACIDAD PARA ASADO DE PATATAS Y GUARNICIONES
LARGE CAPACITY TRAY SPECIALLY DESIGNED FOR ROASTING POTATOES & VEGETABLES
BAC DE GRANDE CAPACITÉ POUR CUISSON DE POMMES DE TERRE OU AUTRES LÉGUMES

FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL
FABRIQUÉ EN ACIER INOX

AV4-24

x24

OPCIONAL
OPTIONAL
EN OPTION

PIÑONES DE ACERO, FÁCIL MANTENIMIENTO Y TENSADO
STEEL PINIONS,EASYTIGHTENING AND MINIMAL MAINTENANCE
PIGNONS EN ACIER ENTRETIEN FACILE.

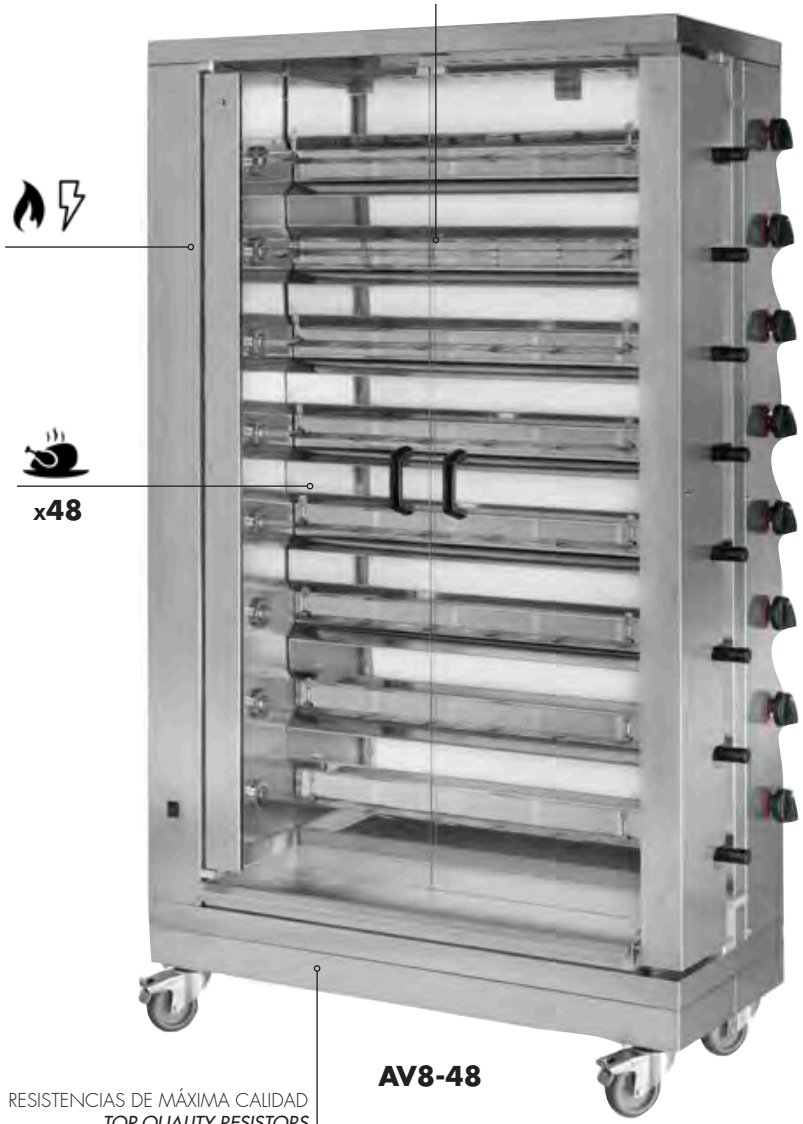
x36

INCLUIDO
INCLUDED
INCLUS

AV6-36

DISPONIBLE TAMBIEN EN ROJO
ALSO AVAILABLE IN RED
ÉGALEMENT DISPONIBLE EN ROUGE

	TIPO	*N° ESPADAS*	*N° POLLOS*	*DIMENSIONES*	*KG*	*KCAL/H*	*KW*	*PVP*
AV3-18-E	ELECTRICO	3	18	1098X480X820	80	-	9.9	*2.486 €*
AV3-18-G	GAS	3	18	1098X480X820	86	13.674	-	*2.367 €*
AV4-24-E	ELECTRICO	4	24	1098X480X1000	95	-	13.2	*2.928 €*
AV4-24-G	GAS	-4	24	1098X480X1000	103	18.232		*2.816 €*



AV8-48

RESISTENCIAS DE MÁXIMA CALIDAD
TOP QUALITY RESISTORS
RÉSISTANCES DE QUALITÉ MAXIMALE

AV7-42

	TIPO	Nº ESPADAS	Nº POLLOS	DIMENSIONES	KG	KCAL/H	KW	PVP
AV6-36-E	ELECTRICO	6	36	1098X480X1860	160	-	28.8	*3.899 €*
AV6-36-G	GAS	6	36	1098X480X1860	170	31.800	-	*3.747 €*
AV8-48-E	ELECTRICO	8	48	1098X480X1920	183	-	38.4	*4.842 €*
AV8-48-G	GAS	8	48	1098X480X1920	193	42.400		*4.589 €*
AV7-42	LEÑA	7	42	1450X610X2110	250	425		*5.671 €*

25 NARANJAS POR MINUTO
25 ORANGES PER MINUTE
25 ORANGES PAR MINUTE

EXCELENTE RELACIÓN CALIDAD-PRECIO
EXCELLENT VALUE FOR MONEY
EXCELLENTE RELATION QUALITÉ-PRIX

DESMONTABLE : FACILIDAD DE LIMPIEZA
REMOVABLE: EASY CLEANING
DÉMONTABLE : FACILITÉ DE NETTOYAGE

ZUX-M

ZUX-EG

ZUX-E

PARA NARANJAS DE ENTRE 60 Y 90 MM
60-90 MM ORANGE SIZE
POUR DES ORANGES DE 60 A 90 MM

CON ALIMENTADOR INCLUIDO
FEEDER INCLUDED
AVEC PANIER INCLUS

ROBUSTA CONSTUCCIÓN EN
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
STRONG CONSTRUCTION
ROBUSTE CONSTRUCTION EN
ACIER INOXYDABLE

CUERPO ENTERO
FULL-STRENGHT
CORPS ENTIER

CON FUSIBLE SALVAMOTOR
INCORPORADO
EQUIPPED WITH PROTECTION FUSE
AVEC FUSIBLE PROTÈGE
MOTEUR INCORPORÉ

	MEDIDAS	*POTENCIA*	*GRIFO*	*DIAM.*	*PRODUCCIÓN*	*PVP*
ZUX-E	400x300x770	200W - 230V	NO	60-90mm	25NARANJAS/MIN	*1.595 €*
ZUX-EG	400x300x850	200W - 230V	SI	60-90mm	25NARANJAS/MIN	*1.665 €*
ZUX-M	360x240x490	230W - 230V	NO	–	–	*410 €*

PIRULETA AGBAR

GALLETA

PIRULETA CORAZÓN

PROFESIONAL

CRÊPES & GOFRES

PIRULETA GOFRE

MINI-DONUT

CHURROS

MULTI-GOFRESYSTEM

MINI DONNUT

LA FACILIDAD DE INTERCAMBIAR LAS PLACAS DE COCCIÓN, PERMITE PRODUCIR FORMAS COMPLETAMENTE DIFERENTES
THE EASY EXCHANGE SYSTEM ENABLES YOU TO PRODUCE COMPLETELY DIFFERENT SHAPES
LA FACILITÉ D'INTERCHANGER LES PLAQUES DE CUISSON PERMET DE PRODUIRE DES FORMES COMPLÈTEMENT DIFFÉRENTES

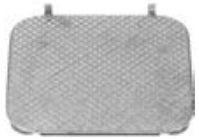
CHURROS

PLACAS DE COCCIÓN INTERCAMBIABLES
CHANGEABLE BAKING PLATES
PLAQUES DE CUISSON INTERCHANGEABLES

PIRULETA AGBAR

PIRULETA GOFRE

GARANTIZA EL TIEMPO EXACTO PARA CONSEGUIR EL WAFFLE PERFECTO
REMINDS YOU AT THE RIGHT TIME TO TAKE OFF THE WAFFLE FROM THE MACHINE
GARANTIE DE TEMPS EXACT POUR OBTENIR UN RÉSULTAT PARFAIT



GALLETA

PIRULETA CORAZÓN

TEMPORIZADOR DIGITAL CON SEÑAL ACUSTICA
DIGITAL TIMER WITH ACOUSTIC SIGNAL
TEMPORISATEUR DIGITAL AVEC SIGNAL ACOUSTIQUE

DOSIFICADOR DE MASA PRECISO
PRECISE DOUGH DISPENSER
DOSEUR DE PATE PRÉCIS

DOSIFICADOR
AUTOMÁTICO
6LITROS (OPCIONAL)
PVP : 1.600 €

PLATINA EXTRA
PVP : 530 €

ESPACIO AISLANTE DE CALOR Y FÁCIL LIMPIEZA
HEAT INSULATION AND CLEANING SPACE
ESPACE ISOLANT LA CHALEUR ET NETTOYAGE FACILE

	MEDIDAS	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PVP*
MULTI-GOFRESYSTEM CON PLATINA	305x450x320/615	2.200W	230V	*1.790€*

PARA OTROS MODELOS , CONSULTAR DISPONIBLIDAD - ***CHECK AVAILABILITY FOR OTHER MODELS*** - POUR AUTRES MODELS, CONSULTER LA DISPONIBILITÉ

MÁXIMA CALIDAD, FABRICACIÓN ALEMANA
MAXIMUM QUALITY, GERMAN MANUFACTURING
QUALITÉ MAXIMALE, FABRICATION ALLEMANDE

NEW

YOGA

TEMPORIZADOR DIGITAL CON SEÑAL ACUSTICA
DIGITAL TIMER WITH ACOUSTIC SIGNAL
TEMPORISATEUR DIGITAL AVEC SIGNAL ACOUSTIQUE

PLATINAS INTERCAMBIABLES! - ***INTERCHANGEABLE PLATES!-*** PLAQUES INTERCHANGEABLES!

SIXPACK

PACMAN

CRUNCHY

	MEDIDAS	*PLATINAS INCLUIDAS*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PVP*
YOGA CON PLATINA	410x280x230	1	2.000W	230V	*1.350 €*
				PLATINA EXTRA	*590 €*

PLATINAS INTERCAMBIABLES!
INTERCHANGEABLE PLATES!
PLAQUES INTERCHANGEABLES!

180º GIRATORIO PARA UNA DISTRIBUCIÓN UNIFORME DE LA MASA
180° LEFT/RIGHT PIVOTING FOR OPTIMAL DOUGH DISTRIBUTION
180° GIRATOIRE POUR UNE DISTRIBUTION UNIFORME DE LA PATE

PLACAS DE COCCIÓN DE ALUMINIO FIJAS CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE
NON-STICK COATED ALUMINIUM BAKING PLATES FIX MOUNTED
PLAQUES DE CUISSON FIXES EN ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

CARCASA DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL CASING
CARCASSE EN ACIER INOXYDABLE

TANGO

TEMPORIZADOR DIGITAL CON SEÑAL ACUSTICA
DIGITAL TIMER WITH ACOUSTIC SIGNAL
TEMPORISATEUR DIGITAL AVEC SIGNAL ACOUSTIQUE

GOFRES

BURBUJAS

CHURROS

DONG

	MEDIDAS	*PLATINAS INCLUIDAS*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PVP*
TANGO CON PLATINA	410x280x230	1	2.000W	230V	*1.200 €*
				PLATINA EXTRA	*530 €*

ACERO ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD
HIGH QUALITY NON-STICK CAST IRON SURFACE AREA
ACIER ANTIADHÉRENT DE HAUTE QUALITÉ

PIES REGULABLES EN ALTURA
HEIGHT-ADJUSTABLE FEET
PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR

PREMIUM CREPS I

PLACA FIJA DE HIERRO FUNDIDO 400 MM
FIX MOUNTED CAST IRON BAKING PLATE 400MM
PLAQUE FIXE EN ACIER 400 MM Ø

PREMIUM CREPS II

	MEDIDAS	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PVP*
PREMIUM CREPS I	400x400x165	3.200W	230V	*810 €*
PREMIUM CREPS II	845x400x165	3.200W + 3.200W	230V	*1.440 €*

SINGLE CREP

DOUBLE CREP GAS

DOUBLE CREP

SINGLE CREP GAS

	MEDIDAS	*TIPO*	*SUPERFICIE*	*POTENCIA*	*VOLTAJE*	*PVP*
SINGLE CREP ECO	450X500X220	ELÉCTRICO	DIAM. 400	3.000W	230V	*578 €*
DOUBLE CREP ECO	900X500X220	ELÉCTRICO	DIAN 400 X 2	6.000W	400V	*1.023 €*
SINGLE CREP GAS ECO	450X500X210	GAS	DIAM. 350	5.000W	-	*420 €*
DOUBLE CREP GAS ECO	930X500X210	GAS	DIAN 350 X 2	10.000W	-	*790 €*

PGR1

PGR11

DOUBLE SQUARE

SINGLE SQUARE

	DESCRIPCIÓN	*MEDIDAS*	*TIPO*	*TENSIÓN*	*POTENCIA*	*ACABADO SUPERIOR*	*ACABADO INFERIOR*	*PVP*
PGR1	GRILL DE GRAN POTENCIA SIMPLE	410x500x300	ELECTRICA	230 V	2.5KW	ACALANADO	ACALANADO	*550 €*
PGR11	GRILL DE GRAN POTENCIA DOBLE	510x500x300	ELECTRICA	230 V	3 KW	ACALANADO	LISO	*590 €*
SINGLE SQUARE	WAFLE ECO SINGLE DE GRAN POTENCIA	300X320X300	ELÉCTRICO	230 V	2.2 KW	WAFLE TEXTURE	WAFLE TEXTURE	*605 €*
DOUBLE SQUARE	WAFLE ECO DOUBLE DE GRAN POTENCIA	580X320X300	ELECTRICA	230 V	4.4 KW	WAFLE TEXTURE	WAFLE TEXTURE	*1.070 €*

DISEÑADAS PARA CALENTAR Y MEZCLAR CUALQUIER TIPO DE BEBIDA
DESIGNED TO HEAT AND MIX ANY KIND OF DRINK
CONÇU POUR CHAUFFER ET MÉLANGER TOUT TYPE DE BOISSON

CALENTAMIENTO POR BAÑO MARIA
HEATING BY BATH MARIA
CHAUFFAGE PAR BAIN MARIA

CH5X

CH10X

GRIFO ESPECIAL ANTI-OBSTRUCCIÓN
SPECIAL ANTI-OBSTRUCTION FAUCET
ROBINET SPÉCIAL ANTI-OBSTRUCTION

CALDERA CONSTRUIDA EN AISI304
BOILER BUILT IN AISI304
CHAUDIÈRE CONSTRUITE EN AISI304

	MEDIDAS	*CAPACIDAD*	*POTENCIA*	*TEMP.*	*PVP*
CH5X	410x280x465	5 LITROS	1000W - 230V	+30ºC/+100ºC	*840 €*
CH10X	410x280x580	10 LITROS	1000W - 230V	+30ºC/+100ºC	*940 €*

TRITURADOR DISEÑADO PARA TODO TIPO DE COCKTAILS
SHREDDER DESIGNED FOR ALL KINDS OF COCKTAILS
BROYEUR CONÇU POUR TOUT GENRE DE COCKTAILS

TRI120

CONTENEDOR INTERIOR EN AISI 304
INTERIOR CONTAINER IN AISI 304
CONTENEUR INTERIEUR EN AISI 304

	MEDIDAS	*POTENCIA*	*ESPESOR*	*PRODUCCIÓN*	*PVP*
TRI120	290x360x450	360W - 230V	FINO - 2.5mm	120kg/h	*595 €*

pujadas
OVEN 90

HORNOS BRASA / *CHARCOAL OVENS*
FOUR À BRAISE/ *GRILLÖFEN*

OVEN50 Horno brasa / *Charcoal oven* / Four à braise / *Grillöfen*

40 - 50
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* **mm** **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* **mm**	**Produc.** **Kg/h**	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. réch. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* **ºC**	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* **KW**	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* **Kg/ day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* **kg**	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* **kg**	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	
P850.50R										
P850.50B	620x700x555	585x385	30	250-350	4	10-12	5	130		1
P850.50SS										

OVEN90 Horno brasa / *Charcoal oven* / Four à braise / *Grillöfen*

80 - 90
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* **mm** **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* **mm**	**Produc.** **Kg/h**	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. réch. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* **ºC**	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* **KW**	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* **Kg/ day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* **kg**	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* **kg**	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	
P850.90R										
P850.90B	720x700x655	585x485	70	250-350	5,5	14-16	7	145		1
P850.90SS										

OVEN140 **Horno brasa /** *Charcoal oven /* Four à braise / *Grillöfen*

130-140
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

NEW!

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* **mm** **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* **mm**	**Produc.** **Kg/h**	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. réch. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* **ºC**	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* **KW**	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* **Kg/ day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* **kg**	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* **kg**	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	
P851.40R **P851.40B** **P851.40SS**	880x900x840	775x655	100	250-350	6,5	16-18	9	235		1

P850000 **Carbón vegetal calidad hosteleria /** *Premium grade charcoal /*
Charbon de bois qualité restaurant / *Restaurant Qualität Grill-Holzkohle*

Unidad de venda:
1 palet de 30 sacos de 10Kg. de carbón

Sale unit:
1 pallet including 30 10Kg charcoal bags

Unité de vente:
1 palette 30 sacs de 10Kg. de charbon de bois

Verkaufseinheit:
1 palette 30 x 10Kg. grill-holzkohle sack

NEW!

REF	**Tipo de madera /** *Wood type /* Type de bois / *Holzart*	**Poder calorífico /** *Calorific value /* Puissance calorique / *Heizwert* **Kcal/Kg**	**Granulometría /** *Granulometry /* Granulométrie / *Granulometrie* **mm**	**Carbono /** *Carbon /* Carbone / *Kohlenstoff* **%**	**Cenizas /** *Ashes /* Cendres / *Asche* **%**	**Humedad /** *Humidity /* Humidité / *Feuchtigkeit* **%**	**Densidad /** *Density /* Densité / *Dichte* **Km/m³**	**Peso saco /** *Bag weight /* Poids sac / *Sackgewicht* **Kg**
P850000	Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION HOBS /* PLAQUES INDUCTION / *INDUKTIONSFELDER*

La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rapida, más segura y más precisa /

The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise /

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise/

Die neue form zu kochen: effizienter, schneller, sicherer und präziser

1 Rapidez / *Speed /* Rapidité / *Schnelligkeit*

Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo /

As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time /

La chaleur étant transmise directement à la casserole, elle se concentre là où elle est nécessaire en économisant de l'énergie et, bien sûr, du temps /

Da die hitze direkt auf den topf übertragen wird diese konzentriert und so energie und natürlich zeit gespart

Cocina de inducción / ***Induction hob /*** Cuisinière à induction / *Induktionsherd*

Cocina de gas / ***Gas hob /*** Cuisinière à gaz / *Gasherd*

2 Precisión / *Precision /* Précision / *Präzision*

Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales /

Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs /

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles /

Dank ihrer sensibilität bieten die induktionsplatten dem koch eine unvergleichliche kontrolle gegenüber traditioneller herde

PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION UNITS* /
PLAQUEINDUCTION / *INDUKTIONSPLATTEN*

COCINADO /
COOKING /
CUISSON /
KOCHGERÄT

Marca / *Brand* / Marque / *Marke*	VOLLRATH	VOLLRATH	VOLLRATH	pujadas	pujadas
Modelo / *Model* / Modèle / *Modell*	**59650**	**59601**	**6954702**	**P15078**	**P15072**
Potencia (W) / *Power (W)* / Puissance (W) / *Leistung (W)*	**1.800**	**1.800**	**3.800**	**3.500**	**3.500**
Diámetro máx. (cm) / *Max. diameter (cm)* / Diamètre max. (cm) / *Max. Durchmesser (cm)*	**26**	**36**	**30 x 2**	**26**	**26**
Disipación calor / *Heat dissipation* / Dissipation de chaleur / *Wärmeabgabe*					
Tipo / *Type* / Type / *Typ*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*
Apto / *Suitable* / Convient / *Geeignet*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*
Uso / *Use* / Usage / *Gebrauch*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*

PLACAS INDUCCIÓN / *INDUCTION UNITS /* PLAQUEINDUCTION / *INDUKTIONSPLATTEN*

MANTENIMIENTO TEMPERATURA / *TEMPERATURE MAINTENANCE /* MAINTIEN EN TEMPÉRATURE/ *WARMHALTEN*

pujadas	pujadas	pujadas	VOLLRATH	VOLLRATH	VOLLRATH
P15079	**P15077**	**P688065**	**595027502**	**595087502**	**59641**
3.500	**2.000**	**3.100**	**300**	**375**	**650**
26	**26**	**40**	**40**	**60**	**36**
Sobremesa *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Sobremesa** *Counter-top* À poser sur table *Tischgerät*	**Encastrable** *Be built-in* Encastrable *Einbaubar*
Ollas / Sartenes *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Ollas / Sartenes** *Pots / Pans* Casseroles / Poêles *Töpfe / Pfannen*	**Wok**	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles/ Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles/ Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*	**Ollas / Chaffing** *Pots / Chaffing dishes* Casseroles/ Chauffe-plats *Töpfe / Warmhalten*
Semi-intensivo *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Moderado** *Moderate* Modéré *Mäßig*	**Semi-intensivo** *Semi-intensive* Semi-intensif *Häufig*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*	**Intensivo** *Intensive* Intensif *Intensiv*

69547 Placa inducción doble / *Double induction plate* / Plaque à induction double / *Doppel-Induktionskochplatte*

NEW!

REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	1

230V EUROPE CEE7-7 230V UK-15P (BS546)

Placas inducción estándar / *Standard Induction* /
Plaque induction standard / *Induktionsplattenstandard*

P688065 Placa de inducción wok / *Wok induction cooker* / Plaque à induction wok / *Induktionskochfeld wok*

REF	Ø cm	V	W	ENCH. PLUG	Hz	
P688.065	36/40	220-240	3.100	EU	50/60	1

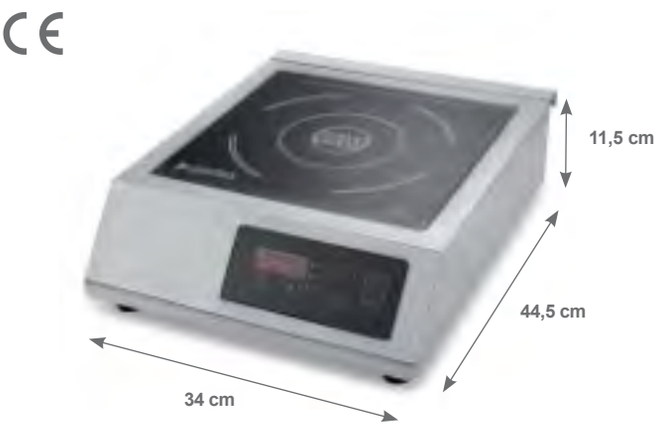
Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Temperatura 60-240 ºC. 4 ventiladores.

St/steel housing. Timer (0-180 minutes). LED display. Temperatures: 60-240 ºC. 4 fans.

Corps en acier inoxidable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED. Temperatures: 60-240 ºC. 4 ventilateurs.

Gehause aus rostfreiem Stahl. Timer (0-180 Minuten). LED Display. Temperaturbereich von 60-240 ºC. 4 Kuhlventilatoren.

P15078 Placa de inducción / *Induction cooker* / Plaque à induction / *Induktionskochfeld*



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.078	26	220 - 240	3.500	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 ºC. Cuatro ventiladores de refrigeración.

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 ºC. Four fans.

Corps en acier inoxidable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 ºC. Quatre ventilateurs.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Timer. Timer (0-180 Minuten). LED Display mit Touch control. Temperaturregler 1-10 (500-3500W). Temperaturbereich von 60-240 ºC. 4 Kühlventilatoren.

Ver productos en / *See products on* / Voir produits en page / *Siehe produkte in*

P. 66 P. 71

WOKS

P15072 Placa de inducción / *Induction cooker* / Plaque à induction / *Induktionskochfeld*

REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.072	26	230	3.500	50/60	1

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 ºC. Potencia de 500-3500 W. 4 Ventiladores.

Corps en acier inoxydable.
Minuterie digitale de 0-180 minutes.
Température de 60-240 ºC. Puissance: 500-3500 W. 4 Ventilateurs.

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes, thermostat 60-240 ºC and power 500-3500 W. 4 Fans.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl. Digitale Timersteuerung von 0-180 Minuten. Temperatur von 60-240 ºC. Leistung von 500-3500 W. 4 Kühlventilatoren.

P15079 Placa de inducción / *Induction cooker* / Plaque à induction / *Induktionskochfeld*

REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.079	26	230	3.500	50/60	1

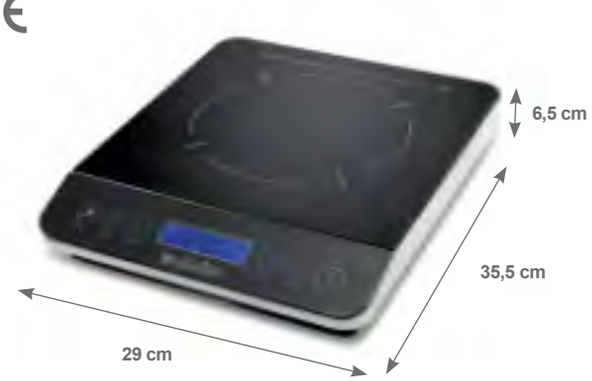
Cuerpo en acero inoxidable Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 ºC. Un ventilador de refrigeración.

Corps en acier inoxydable.
Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.
Un ventilateur.

*St/steel housing.
Timer. LED display (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.
One fan.*

*Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
Timer von 0-180 Minuten. LED Display.
Temperaturbereich von 60-240 ºC.
1 Kühleventilator.*

P15077 Placa de inducción pequeña / *Induction cooker* / Plaque induction petite / *Kleines induktionskochfeld*



REF	Ø Màx cm	V	W	Hz	
P15.077	26	230	2.000	50/60	1

Cuerpo en plástico con panel control táctil LCD. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 ºC.

Corps en plastique avec écran LCD tactile.
Minuteur (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.

*Plastic housing with touch control LCD panel.
Timer (0-180 minutes).
Temperatures: 60-240 ºC.*

*Gehäuse aus Plastik. Touch Control LC D Bildschirm.
Timer (0-180 Minuten).
Temperaturbereich von 60-240 ºC.*

MIRAGE®
INDUCTION

INDUCTION

BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN /
BUFFET INDUCTION WARMER /
BUFFET RECHAUD INDUCTION /
BÜFFET-INDUKTIONS-RECHAUD

Mantener la comida caliente durante el servicio.
Low wattage to keep food warm during serving.
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service
Geringe Wattzahl zum Warmhalten der Speisen beim Servieren.

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.
With less that 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.
Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.
Mit weniger als 400 W sind sie das effizienteste und umweltfreundlichste System auf dem Markt.

Parte superior de cristal templado negro.
Tempered, black glass top.
Plateau en verre noir trempé
Platte aus schwarzem gehärtetem Glas.

Con 4 ajustes de potencia. Indicadores luminosos LED en el panel de control.
Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance. Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.
Touch Control mit 4 Stufen. LED-Anzeigeleuchten auf Steuerpanel und Glas.

Conecte hasta 3 placas a la vez.
Connect up to 3 units together with interconnect cords.
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.
Schließen Sie bis zu 3 Geräte mit einer Verbindungsleitung aneinander an.

595027502
Placa inducción mantenedora de temperatura / *Buffet induction warmer /*
Plaque induction de maintien température / *Warmehalte-Induktionsplatte*

INDUCTION

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	mm	VOLT. CA/ AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
595027502	400 x 400 x 80	230	300	1,30	EU	50/60	1
595027503	400 x 400 x 80	230	300	1,30	UK	50/60	1
595087502	600 x 400 x 80	230	375	1,63	EU	50/60	1
595087503	600 x 400 x 80	230	375	1,63	UK	50/60	1

595087502
595087503

595027502
595027503

pujadas

59641 Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable / *Drop in warmer /* Plaque induction de maintien température encastrable / *EinsetzbareWarmhalte-Induktionsplatte*

CE

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	Ø MÀX cm	cm*	VOLT. CA/ AC	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
59641	36	34 x 30	230	650	2,8	EU	50/60	1
59642	36	34 x 30	230	650	2,8	UK	50/60	1

*** Encastrable /** *Drop in /* Encastrable / *Einsetzbare*

P15035 Horno multifuncional de convección / *Convection oven /* Four à air pulse / *Multifunktioneller Konvektionsbackofen*

CE

REF	Rejilla / *Grill /* Grille / *Rost*	V	W	
P15.035	43 x 32	230	2.670	1

4 rejillas incluidas / *4 grids included /*
4 grilles incluses / *4 Roste inklusive*

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 ºC), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 ºC) thermal cut-out and double glass.

Avecminuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 ºC), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avecvitre double.

Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 ºC), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

P15080 Microondas combi / *Combi micro - wave /* Four micro - ondes / *Kombi - Mikrowelle*

CE

REF	Lts	Dim int / *Inner sizes /* Dim. int. / *Innenmasse* cm	V	Max W	Hz	
P15.080	25,0	33,5 x 33,5 x 17	230	1.950	50	1

Input: 1.400 W
Output: 900 W
Grill: 1.950 W
Convección / *Convection / Konvektion:* **1.950 W**

Ø plato giratorio / *Glass round dish /*
Plateau tournant / *Drehplatte* **27 cm**

Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Functions: defrosting, baking and heating
Fonctions: décongeler, grattiner et chauffer
Funktionen: Auftauen, überbacken und erhitzen

10
Niveles de potencia / *Power levels /*
Niveaux de puissance / *Leistungsstufen*

P15070 Freidora 5 lts / *5 lts fryer* / Friteuse 5 lts / *5 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Mango termoresistente / *Thermo-resistant handle /* Manche thermorésistant / *Hitzebeständiger Griff*

Control de temperatura / *Temperature control /* Contrôle de la température / *Temperaturregler*

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.070	5,00	230	2.000	50/60	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **21 x 14 x 12,5 cm**

P15071 Freidora 5+5 lts / *5+5 lts fryer* / Friteuse 5+5 lts / *5+5 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **21 x 14 x 12,5 cm**

P15000 Freidora 8 Lts / *8 Lts Fryer* / Friteuse 8 Lts / *8 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.000	8,00	230	3.250	50/60	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15001 Freidora 8+8 Lts / *8+8 Lts Fryer* / Friteuse 8+8 Lts / *8+8 Liter Fritteuse*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

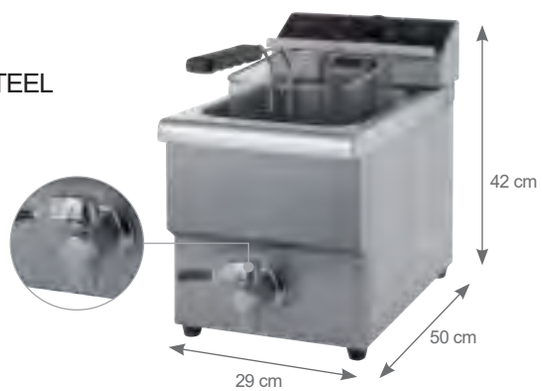
Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15002 Freidora 8 Lts con grifo de vaciado / *8 Lts fryer with drainage tap* / Friteuse 8 Lts avec robinet vidange / *8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn*

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Grifo de drenaje / *Drain valve /* Robinet de vidange / *Ablasshahn*



REF	Lts	V	W	Hz	
P15.002	8,00	230	3.250	50/60	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P15003 Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado / *8+8 Lts fryer with drainage tap* / Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange / *8+8 Liter Fritteuse mit Ablaufhahn*

CE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Lts	V	W	Hz	
P15.003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Medida cesta / *Basket size /* Mesure panier / *Frittierkorbgrösse* **24 x 18 x 14 cm**

P688085 Hervidor de arroz / *Rice cooker* / Cuiseur à riz / *Reiskocher*

REF	Ø cm	Capacidad arroz / *Rice capacity* / Riz capacite / *Reis kapazität* Kg	Lts	H cm	V	W	Hz	
P688.085	46	3,0	5,40	40	220-230	1.950	50/60	1
P688.087	56	6,1	8,20	40	220-240	2.500	50/60	1

Ref: P688.085

Ref: P688.087

P15075 Crêpera / *Crêpe maker* / Crêpière / *Crêpe*

Termostato / *Thermostat* / Thermostat / *Thermostat* :
Temp. Max 300 ºC

REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	
P15.075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	1

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas. Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon. Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/ warming tray and batter spreader.

Rostfreier Stahl und Platten aus Teflon- Gusseisen. Temperaturanzeige, Schublade und Spachtel.

BUBBLE WAFFLE

Gofrera con base de burbujas / *Waffle-press with bubbled base* /
Gaufrier à bulles / *Waffeleisen mit Bubble-Backplatte*

NEW!

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	
WBW300XCE	25 u/h	sencilla/ *single*	19	230	1.200	50/60	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

WW180E / WW200E

Gofrera profesional / *Heavy - duty waffle maker /*
Gaufrier professionnelle / *ProfessionellesWaffeleisen*

Ref. WW200E

REF	Cap. Max.	Max. U DÍA / *DAY* / JOURNÉE/ *TAG*	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	
WW180XCE	25 u/h	100	sencilla/ *single*	19,5	230	1.200	50/60	1
WW200E	50 u/h	200	doble/ *double*	19,5 x 2	230	1.400	50/60	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

Ø 18 cm
H 2,5 cm
Gofre / *Waffle /*
Gaufre / *Waffel*

Ref. WW180XCE

WWCM180E

Máquina profesional para hacer conos de galleta / *Professional machine for making waffle cones /*
Machine professionnelle pour faire des cônes en biscuit / Gewerbliche Maschine zur Herstellung von Waffeltüten

3 mm
Espesor conos galleta / *Waffle cones thickness /*
Epaisseur cônes biscuit / *Waffeltüten dicke*

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	
WWCM180E	60 u/h	sencilla / *single*	19	230	1.200	50/60	1

Resistente base de fundición. Placas con triple capa antiadherente. Indicadores de "encendido", "listo para cocer" y "listo para comer".

Durable cast-iron base. Plates with triple non-stick layer. "Power on", "ready to cook" and "ready to eat" indicators.

Résistant base en fonte. Plaques à triple couche anti-adhérente. Voyants "allumage", "prêt à cuire" et "prêt à manger".

Solides Gusseisengestell. Dreifach-antihaftbeschichtete Platten Signalleuchten: "ein", "kochbereit" und "gar/essfertig".

Ref. CAC121
Incluido / *Included /* Inclus / *Inklusiv*

GELATO PANINI PRESS

Gofrera panini de helado / *Ice cream panini press /* Presse à panini Gelato / Waffeleisen Eis-Panini

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	
WICSP180E	25 u/h	sencilla / *single*	10	230	1.200	50/60	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Moulds with triple non-stick layer, to easily remove waffles and quickly clean the appliance.

Moules à triple couche antiadhésive, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement l'appareil.

Backplatten mit dreifacher Antihaftbeschichtung zum einfachen Lösen der Waffeln und zur schnellen Reinigung des Gerätes.

Ahorre hasta un 75% de energía* /
Save up to 75% energy /*
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*
*Sparen Sie bis zu 75% Energie**

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA

La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

***La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.**

CONVEYOR TOASTERS

Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

** The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.*

GRILLE-PAIN CONVOYEURS

La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficacesoffrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

DURCHLAUFSTOASTER

Durch die erzwungene Konvektion und die energieeffizienten Quarzwiderstände kann eine gleichförmige und schnelle Bräunung erreicht werden.

** Die Stand by-Funktion spart 75% Energie für Momente mit geringerer Nachfrage.*

CT4-3600W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur / *Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

TOP QUALITY

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35 x 46	60	1

1.000
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler

Control de velocidad /
Speed control /
Contrôle de vitesse /
Geschwindigkeitsregler

Sistema stand-by /
Stand-by system /
Système stand-by /
Stand-by-System

Resistencias de cuarzo recambiables.

Replaceable quartz resistance.

Résistances à quartz remplaçables.

Austauschbare Quarzwiderstände.

Entregado sin clavija.
Delivered without plug (stripped ends).
Livré sans prise.
Lieferung ohne Stecker.

CT4-2800W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur / *Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	
CT4-23080002	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	EU	1
CT4-23080003	230	2.800	50/60	12,7	35 x 36	60	UK	1

450-800
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

Dispone de control de velocidad y temperatura. Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed and temperature control. Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistancesà quartz remplaçables.

Geschwindigkeits- und Temperatursteuerung. Austauschbare Quarzwiderstände.

CT2-1500W **Tostadora continua /** *Conveyor toaster /* Grille - pain à convoyeur / *Durchlaufstoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	EU	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35 x 36	41	UK	1

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

Geschwindigkeitssteuerung.
Austauschbare Quarzwiderstände.

350
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

HORNO CINTA / *CONVEYOR HEATING OVEN /*
FOUR CHAUFFANT À BANDE / *FÖRDERBAND-AUFWÄRMOFEN*

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

Zum Erwärmen von Snacks aller Art und zum Schmelzen von Käse auf eine schnelle und effiziente Weise. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl mit Geschwindigkeits- und Temperatur-Steuervorrichtung sowohl oberhalb als auch unterhalb des Förderbands. Enthält Krümelauffangschale. Durch sein Umluftsystem und die Möglichkeit, die Bandhöhe einzustellen, werden eine gleichmäßige Bräunung und eine höhere Energieeffizienz sichergestellt. Um Platz zu sparen, können mit einem Zubehörteil zwei Geräte gleichzeitig montiert werden.

SO2-2800W **Horno calentador de cinta /** *Conveyor heating oven /* Four chauffant à bande / *Förderband-Aufwärmofen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	
SO2-23010.5	230	2.800	50	13,3	34 x 104	41	EU	1

26,7 cm
Ancho de cinta / *Belt width /*
Largeur de la bande / *Bandbreite*

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

SO2-3600W **Horno calentador de cinta /** *Conveyor heating oven /* Four chauffant à bande / *Förderband-Aufwärmofen*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG	
SO2-23014.5	230	3.600	50	13,3	39 x 103,5	51	EU	1

36,8 cm
Ancho de cinta / *Belt width /*
Largeur de la bande / *Bandbreite*

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

Tostadoras Estándar / *Standard Toasters* /
Toasteurs Standard / *Toasters Standard*

P15042 Tostadora continua / *Conveyor toaster* / Toasteur convoyeur / *Durchlauftoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

500
Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

REF	V	W	Hz	
P15.042	230	2.240	50/60	1

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200) y 3 hileras (tipo 300).

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surrondings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type and 3 rows, 300 type.

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances controlées indépendamment. Les appareils sont isolés entiérement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la temperature ambientale. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200 et 3 rangéss, type 300.

Die Farbe der Toasts kann durch die Geschwindikgeit des Laufbands bestimmt werden, sowie durch die oberen als auch durch die unteren Hitzeelementen, welche unabhängig von einander kontrolliert werden können. Das Gerät ist komplett isoliert um die Umgebungstemperatur minimal zu beeinflussen. Ein/ Aus Schalter mit extra Standby Position. Die Breite des Laufbands erlaubt 2 Toastreihen (Typ 200) y 3 Toastreihen (Typ 300).

CTS1000E Tostadora comercial de servicio pesado con transportador / *Heavy - Duty Commercial Conveyor Toaster /*
Grille - pain à convoyeur à usage intensif / *Kommerzieller Hochleistungs - Durchlaufstoaster*

RoHS

450
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	A	Hz	
CTS1000E	230	2.700	11,25	50/60	1

Pre-calentamiento ultra rápido de 5 minutos.
Ancha abertura de 5 cm para tostar rebanadas gruesas y panecillos.
Modo de espera para ahorrar energía.
Transportador con velocidad variable.
Permite tostar por una sola cara.

Ultra-fast, 5-minute heat-up time.
Large 5 cm opening accommodates thick breads and bagels.
Energy-saving standby function
Conveyor speed control to suit all toasting preferences.
Allows toasting on one side only.

Mise à température rapide (5 minutes).
Ouverture de 5 cm, pour les tranches épaisses.
Mode veille pour économiser de l'énergie.
Convoyeur à vitesse variable.
Permet de griller d'un seul côté.

Ultra schnelle Vorerhitzung von 5 Minuten.
Öffnungshöhe von 5 cm zum Toasten von dicken Scheiben und Brötchen.
Energiesparende Standby Funktion.
Laufband mit regulierbarer Geschwindigkeit. Einseitiger Toaster.

P15038 **Tostadora /** *Sandwich toaster /* Toasteur / *Sandwichtoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

80-100
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	Hz	
P15.038	230	1.700	50/60	1

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quarz.

Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 4 Quarzrohre.

Se entregan con 3 pinzas para sandwich /
Delivered with 3 sandwich tongs /
Livrées avec 3 pinces à sandwich /
Lieferung mir 3 Sandwichzangen

P15039 **Tostadora /** *Sandwich toaster /* Toasteur / *Sanwichtoaster*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

CE

120-130
Rebanadas por hora / *Slices per hour /*
Tranches heure / *Scheiben pro Stunde*

REF	V	W	Hz	
P15.039	230	3.000	50/60	1

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quarz heating elements.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quarz.

2 Ebenen. Unabhängig steuerbare Hitzestäbe. Mit Timer und reinigbarer Krümelplatte, 9 Quarzrohre.

Se entregan con 6 pinzas para sandwich /
Delivered with 6 sandwich tongs /
Livrées avec 6 pinces à sandwich /
Lieferung mir 6 Sandwichzangen

MAQUINARIA / *EQUIPMENT /* EQUIPEMENT

Ver productos en / *See products on /* Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 456**

PINZA DE PAN DE MADERA /
WOODEN BREAD SPOON /
PINCE À PAIN EN BOIS /
HOLZBROTZANGE

IDEA!

Ideal para manipular las tostadas /
Ideal for handling toast /
Idéal pour manipuler le pain grillé /
Ideal zum Servieren von Toasts

P15040 / P15041

Tostadora / *Toaster /* Toasteur / *Toaster*

REF	Ranuras / *Slots /* Fentes / *Schlitze*	V	W	Hz	
P15.040	4	230	1.800	50/60	1
P15.041	6	230	2.500	50/60	1

Ref. P15.040

120

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar.
2 ó 4 (ref.15040)
3 ó 6 (ref.15041).
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller:
2 ou 4 (ref. 15040)
3 ou 6 (ref. 15041).
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast.
2 or 4 (ref.15040)
3 or 6 (ref.15041).
With timer.
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl. Mit energiesparendem Schalter um die Anzahl der zu toastenden Scheiben zu bestimmen.
2 oder 4 (Art.Nr.15040)
3 oder 6 (Art.Nr.15041).
Mit Timer.
Schlitz: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Ref. P15.041

WCT708E

Tostadora de servicio mediano de 4 rebanadas / *4 - Slice Medium - Duty Toaster /*
Grille - pain à usage moyen / *4 Scheiben Mittelleistungs Toaster*

REF	Ranuras / *Slots /* Fentes / *Schlitz*	V	W	A	Hz	
WCT708E	4	230	1.800	7,8	50/60	1

225

Rebanadas por hora /
Slices per hour /
Tranches heure /
Scheiben pro Stunde

3,5 x 13,5 x 13,5 cm

Ranura / *Slot /* Fente / *Schlitz*

Con expulsión automática /
With pop up system /
Avec éjection automatique /
Automatischer Auswurf

Planchas de fundición. *Cast iron griddle plates.*
Bandeja y recoge jugos. *Large drip tray.*
Borde antisalpicaduras. *High turned-up spatter rim.*
Luces piloto. *Indicator lights.*
Termostato ajustable hasta 300 ºC. *Adjustable thermostat to 300 ºC.*

Plaque en fonte. *Grillplatten aus Gusseisen.*
Tiroir de propreté. *Fettauffangsschale.*
Bourdure anti projections haute. *Seiten mit Antispritzschutz.*
Voyants lumineux. *Kontrollleuchten.*
Thermostat réglable jusqu'à 300 ºC. *Einstellbares Thermostat bis 300 ºC.*

Incluido en el precio / *Included on the price /*
Inclus dans le prix / *Inklusivim Preis*

Ref. P818.000

Ver productos en / *See products on /*
Voir produits en page / *Siehe produkte in* **P. 121**

MOLDE HUEVO SANDWICH CUADRADO /
SQUARED EGG MOULD /
MOULE À OEUF CARRÉ/
RECHTECKIGE SPIEGELEIERFORM

P15004 Grill de contacto "SOLO COMPACT" / *"SOLO COMPACT" Contact grill /* Grill de contact "SOLO COMPACT"/ *"SOLO COMPACT" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten

REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	
P15.004	22 x 23	230	1.800	50/60	1

Control de temperatura /
Temperature control
Contrôle de la température /
Temperaturregler

Bandeja recoge grasa /
Fat collection tray /
Bac de récupération de graisse /
Fettauffangschale

P15005 P15006 Grill de contacto "SOLO GRANDE" / *"SOLO GRANDE" Contact grill /* Grill de contact "SOLO GRANDE"/ *"SOLO GRANDE" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten
P15.005

Ranura arriba /
Upper groove /
Quadrillage en haut /
Schlitz oben
P15.006

REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	
P15.005	32 x 21	230	2.200	50/60	1
P15.006	32 x 21	230	2.200	50/60	1

P15007 P15008 Grill de contacto "DUETTO COMPACT" / *"DUETTO COMPACT" Contact grill /* Grill de contact "DUETTO COMPACT"/ *"DUETTO COMPACT" Kontaktgrill*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Ranura arriba y abajo /
Upper and lower grooves /
Quadrillage en haut et en bas /
Schlitz oben und unten
P15.007

Ranura arriba /
Upper groove /
Quadrillage en haut /
Schlitz oben
P15.008

REF	Superficie de cocción / *Cooking surface /* Surface de cuisson / *Grillplattenfläche* cm	V	W	Hz	
P15.007	47 x 23	230	3.600	50/60	1
P15.008	47 x 23	230	3.600	50/60	1

BATIDORAS PLANETARIAS / *MIXERS* / MÉLANGEURS / *MIXERS*

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso/

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation/

Engrenageset arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux/

Zahnräder und Wellen aus wärmebehandeltem legiertem Stahl gewährleisten eine lange Lebensdauer und einen leiseren Betrieb

Acción de batido elíptico /
Planetary mixing action /
Mélangeur planétaire /
Planetenrad-Misch-getriebe

Paro automático por sobre calentamiento /

Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage /

Arrêt automatique par la surchauffe /

Wärmeüberlastschutz schaltet den Mixer zur Schadens-verhütung automatisch aus

Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica /

30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal /

Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore /

30-Minuten-Digitalzeituhr mit automatischem Stopp und akustischem Abschaltsignal

Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen /

Consistent mixing speeds regardless of volume/

Vitessesde mélange uniformes, quel que soit le volume /

Gleichmäßige, von der Menge unabhängige Mischgeschwindigkeiten

Protección Seguridad /
Safety guard /
Protecteur de sécurité /
Schutzblende

Construcción extra robusta /
Heavy-duty construction /
Construction robuste /
Stark belastbare Ausführung

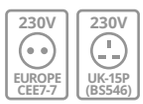
Incluye / *Comes with /* Livré avec / *Standardausstattung:*

Batidor varilla /
Wire Wishk /
Fouet à fil /
Schlagbesen

Gancho para masa /
Dough hook /
Crochet de pâte /
Knethaken

Espátula /
Spatula /
Spatule /
Schaber

Bol acero inoxidable /
S/Steel mixing bowl /
Bol mélangeur en acier inoxydable /
Edelstahl-Mischschüssel



4075502 Amasadora sobre mesa / *Countertop Mixers* / Mélangeurs de comptoir / *Arbeitsflächen-Mixer*

CE

1/3 HP / 250 W / 3 A

REF	Lts.	cm (W X D X H)	Velocidad / *Speed* / Vitesse / *Geschwindigkeit*	V	Enchufe / *Plug* / Prise / *Stecker*	
4075502	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	Europe	1
4075503	6,6	33,5 x 45 x 51,5	5	220-230	UK	1
4075602	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	Europe	1
4075603	9,5	33,5 x 45 x 54	5	220-230	UK	1

4075503

REF	Para / *For* / Pour / *Für* (Lts)	
Batidor varilla / *Wire Wishk /* Fouet à fil / *Schlagbesen*		
XMIX0705	6.6	1
40762	9.5	1
Gancho para masa / *Dough hook /* Crochet de pâte / *Knethaken*		
XMIX0704	6.6	1
40763	9.5	1

REF	Para / *For* / Pour / *Für* (Lts)	
Espátula/ *Spatula /* Spatule / *Schaber*		
XMIX0703	6.6	1
40764	9.5	1
Bol acer / *Mixing bowl /* Bol mélangeur / *Mischschüssel*		
XMIX0702	6.6	1
40761	9.5	1

Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.

Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

Digitalbedienfeld ermöglicht einfache Drehzahländerungen bei laufendem Gerät

4075702

Amasadora de pié / *Floor-Bench mixers* /
Mélangeurs au sol-sur plan de travail / *Boden-Tisch-Mixer*

CE 230V EUROPE CEE7-7 230V UK-15P (BS546)

4075702

REF	Lts.	cm (W X D X H)	Velocidad / *Speed* / Vitesse / *Geschwindigkeit*	V	HP	W	A	Enchufe / *Plug* / Prise / *Stecker*	
4075702	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	Europe	1
4075703	19	52 x 52 x 91	3	220-230	0,5	370	4	UK	1
4075802	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	Europe	1
4075803	28	64 x 62 x 122	3	220-230	1,0	750	8	UK	1
4075902	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1.120	11	Europe	1
4075903	38	68 x 68 x 120	3	220-230	1,5	1.120	11	UK	1

REF	Para / *For* / Pour / *Für* (Lts)		REF	Para / *For* / Pour / *Für* (Lts)	
Batidor varilla / *Wire Wishk* / Fouet à fil / *Schlagbesen*			**Espátula**/ *Spatula* / Spatule / *Schaber*		
40766	19	1	**40768**	19	1
40770	28	1	**40772**	28	1
40774	38	1	**40776**	38	1
Gancho para masa / *Dough hook* / Crochet de pâte / *Knethaken*			**Bol acer** / *Mixing bowl* / Bol mélangeur / *Mischschüssel*		
40767	19	1	**40765**	19	1
40771	28	1	**40769**	28	1
40775	38	1	**40773**	38	1

P15089 /P15090 / P15091

Cortadora eléctrica de fiambres / *Electric slicing machine* /
Trancher électrique / *Elektrische Aufschnittmaschine*

CE 230V EUROPE CEE7-7

Cuerpo: aluminio pintado.
Body: painted aluminium.
Corps: aluminium peint.
Körper : Aluminiumbeschichtet.

REF	V	Hz	W	Ø Cuchilla / *BlaDe* Lame / *Messer* cm	Espesor corte / *Slicer thickness* Épaisseur de coupe / *Schnittbreite* mm	Dim cm	Kg	
P15.089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	1
P15.090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	1
P15.091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1

Ref. P15.090

Ø 25 cm
Cuchilla / *Blade* /
Lame / *Messer*

Ref. P15.091

Ø 30 cm
Cuchilla / *Blade* /
Lame / *Messer*

Ref. P15.089

Ø 22 cm
Cuchilla / *Blade* /
Lame / *Messer*

Ver productos en / *See products on* /
Voir produits en page / *Siehe produkte in* P. 137

GEL LUBRICANTE SANITARIO /
SANITARY GEL LUBRICANT /
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE /
MEDIZINISCHES GLEITGEL

Lleve a cabo cualquier tarea de mezclado/licuado con los brazos trituradores portátiles Waring Commercial. Desde el versátil modelo QuickStik hasta el modelo de servicio pesado de 1 HP Big Stix, estos brazos trituradores son herramientas básicas para las cocinas más atareadas de hoy. Con varillas de 17.75 a 53.5 cm, permiten procesar desde 11.5 hasta 200 litros a la vez. Las cuchillas multifunción de acero inoxidable garantizan un licuado homogéneo,y el cómodo mango ofrece mayor control. ¡Licue, bata, mezcle y haga purés sin esfuerzo gracias a Waring!

Power through any mixture with the portable handheld Waring Commercial Immersion Blenders. From the versatile QuikStik to the heavy-duty 1 HP Big Stix, these are essential tools for today's busy kitchens. The shaft sizes range from 17.75 cm to 53.5 cm with capacities from 11.5 to 200 liters. The all-purpose stainless steel blades ensure smooth, consistent blending, and the comfort grips keep the user in control. Blend, whisk, mix, purée and whip with Waring!

Mixez en toute facilité grâce aux mixeurs Waring Commercial. Du plus pratique (le QuikStik) au plus puissant (le Big Stix de 1 HP), ce sont des outils essentiels pour les cuisines modernes. Leurs pieds de 17,75 à 53,5 cm permettent de mixer 11,5 à 200 L à la fois. Leurs lames en acier inoxydable garantissent des résultats homogènes. Leurs poignées ergonomiques offrent un maximum de confort. Mixez, fouettez, mélangez et réduisez en purée sans effort grâce à Waring !

Leistungsstarkes Mixen und Verflüssigen mit den Stabmixern Waring Commercial. Von dem vielseitigem Modell QuickStik bis hin zum robusten 1 HP Big Stick sind diese Stabmixer heutzutage ein wesentliches Werkzeug der vielbeschäftigten modernen Küchen. Mit Stablängen von 7.75 bis 53.5 cm kann man von 11.5 bis 200 Liter auf einmal bearbeiten. Die Multifunktionsmesser aus rostfreiem Stahl garantieren ein homogenes Zerkleinern und die bequemen Griffe bieten eine gute Kontrolle. Verflüssigen, Mixen und Pürieren Sie mühelos mit Waring!

Brazo triturador de servicio pesado Big Stix / *Heavy-Duty Big Stix /*
Bras mixeur à usage intensif Big Stix / *Einarmiger HochleistungsstabmixerBig Stix*

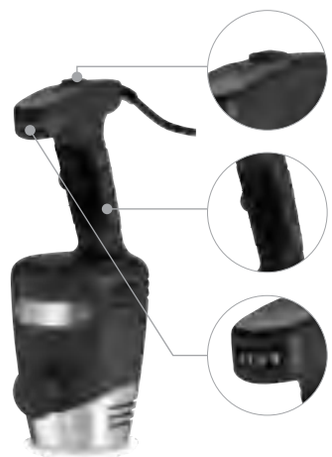
Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores. Motor de servicio pesado de 1 HP (potencia de entrada máxima). Velocidad variable. 18 000 RPM a velocidad alta (1600 RPM con los batidores). Función de encendido continuo. Acoplamientos (bloque-motor y varilla) reemplazables por el usuario. Cómodo mango cubierto de caucho y empuñadura auxiliar, para mayor control y seguridad. Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.

Universal power pack fits all shafts and whisk attachments. 1 peak input HP heavy-duty motor. Variable speed operation. 18,000 RPM on high (1,600 for whipping paddles). Continuous ON feature. User-replaceable couplings on power pack and shaft. Rubberized comfort grip and second handle for safe and controlled operation. Completely sealed stainless steel shaft is easily removable and dishwasher safe.

Bloc-moteur universel adaptable à tous les pieds et fouets. Moteur haute performance de 1 HP (puissance d'entrée maximale). Vitesse variable. 18.000 tr/mn à haute vitesse (1 600 tr/mn avec les fouets). Marche continue. Accouplements (bloc-moteur et pied) faciles à changer. Poignée caoutchoutée et poignée auxiliaire, pour davantage de confort et de sécurité. Pied hermétique en acier inoxydable, amovible et compatible lave-vaisselle.

Universeller Motorblock geeignet für alle Stablängen und Halter. Hochleistungsmotor von 1 HP (max. Eingangsleistung). Variable Geschwindigkeit. Max.18.000 U/min (1.600 U/min. Rührbesen). Funktion Dauerbetrieb. Durch Kopplung (Motorblock - Stab) vom Benutzer austauschbar. Bequemer Griff mit Kautschukbeschichtung und Hilfsgriff bieten eine höhere Kontrolle und Sicherheit. Stab aus versiegeltem rostfreiem Stahl, austauschbar und Spülmaschinen geeignet.

230V
EUROPE
CEE7-7



Sistema bloqueo para trabajar sin operador /
Locking system to work without operator /
Système de blocage pour fonctionnement sans opérateur /
Sperrvorrichtung für den Einsatz ohne Bediener /

Doble asa /
Double handle /
Double poignée /
Doppelgriff /

Velocidad regulable /
Adjustable speed /
Vitesse réglable /
Verstellbare Geschwindigkeit /

WSBPPCE — Bloque motor / *Power Pack*
Bloc-moteur / *Motorblock*

REF	W	Hz	
WSBPPCE	1 HP/ 750 W	50/60	1

Varilla / *Shaft /* Pied / *Stab*

REF	Varilla extraíble / *Removable Shaft /* Pied amovible / *Abnehmbarer Stab*	Capacidad / *Capacity /* Capacité / *Kapazität*	
WSB50ST	30,5 cm	40 L	1
WSB55ST	35,5 cm	60 L	1
WSB60ST	40,5 cm	100 L	1
WSB65ST	45,5 cm	140 L	1
WSB70ST	53,5 cm	200 L	1

Triple sellado del brazo / *Triple-sealed shaft /*
Triple fixation du bras / *Dreifach versiegelter Stab*

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

WSB2W

Accesorio batidor / ***Whisk Attachment /***
Fouets / *Rührbesen Zubehör*

REF	L cm	
WSB2W	25,5	1

Caja de engranaje de fundición, para mejor desempeño.

Engrenage en acier moulé, pour des performances optimales.

Die-cast gears for optimal performance.

Gegossenes Getriebegehäuse für eine bessere Performenz.

230V
EUROPE
CEE7-7

LOW: 17.000 RPM
HIGH: 18.000 RPM

WSB40E

Brazo triturador de servicio mediano /
Quik Stik Plus / Medium-Duty Quik Stik Plus /
Bras mixeur Quick Stik Plus à usage moyen /
Stabmixer mittlerer Gebrauch Quik Stik Plus

REF	Hz	
WSB40E	50/60	1

Motor de servicio pesado de ½ HP, con 2 velocidades/370 W.
Varilla fija de 25.5 cm.
Capacidad de 23 litros .
230V, 50 Hz, 1.5 A.
Homologado CE y RoHS.

Puissant moteur de ½ HP, à deux vitesses/370 W.
Pied fixe de 25,5 cm.
Capacité de 23 litres.
230V, 50 Hz, 1,5A.
Homologué CEet RoHS.

½ HP, 2-speed.
heavy-duty motor/370 W.
25.5 cm fixed shaft.
23-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 1.5.
amps. CE, RoHS.

Ochleistungsmotor von ½ HP, mit 2 Geschwindigkeiten /370 W. Fester Stab von 25.5 cm. Bearbeitungsvermögen 23 Liter. 230 V, 50 Hz, 1,5 A, Zertifiziert mit CE und RoHS.

230V
EUROPE
CEE7-7

LOW: 14.500 RPM
HIGH: 15.000 RPM

WSB33XE

Brazo triturador de servicio ligero Quik Stik /
Light-Duty Quik Stik /
Bras mixeur Quick Stik à usage léger /
Stabmixer leichter Gebrauch Quik Stik

REF	Hz	
WSB33XE	50/60	1

Motor de alta eficacia, con dos velocidades.
Varilla fija de 17.75 cm.
Capacidad de 11.5 litros.
230V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W.
Homologado CE y RoHS.

Moteur hautement efficace à deux vitesses.
Pied fixe de 17,75 cm.
Capacité de 11,5 litres.
230V, 50 Hz, 0,4A, 175 W.
Homologué CEet RoHS.

2-speed high-efficiency motor.
17.75 cm fixed shaft.
11.5-liter capacity.
230 volts, 50 Hz, 0.4 amps,
175 W. CE, RoHS.

Motor mit hoher Leistung und zwei Geschwindigkeiten und festem Stab von 17.75 cm Länge. Bearbeitungsvermögen 11.5 Liter. 230 V, 50 Hz, 0.4 A, 175 W. Zertifiziert mit CE und RoHS

Una batidora de vaso para cada necesidad / *A Blender For Every Need /*
Un blender pour tous les besoins / *Ein Standmixer für jedes Bedürfnis*

Batidora de vaso para cócteles
Bar Blender
Blender de bar
Barcocktailstandmixer

BLADE

Batidoras de vaso profesionales
NuBlend Commercial Blenders
Blenders professionnels NuBlend
NuBlend professioneller Standmixer

TORQ bar

Torq Series

PREP XTREME

Batidoras de vaso de servicio pesado
Heavy Duty Blenders
Blenders haute puissance
Hochleistungsstandmixer

Batidoras de vaso de 4 L
4-Liter Food Blenders
Blenders de 4 L
4 Liter Standmixer

BEBIDAS POR DÍA / *DRINKS PER DAY /* BOISSONS- JOUR/ *GETRÄNKE PRO TAG*

1 – 25	**25 – 49**	**50 – 74**	**75 +**	**100 +**

USO Y SERVICIO / *USAGE AND APPLICATION TYPE /* UTILISATION/ *GEBRAUCH UND EINSATZMÖGLICHKEIT*

Preparación de bebidas Servicio ligero a mediano	**Preparación de alimentos y bebidas Servicio ligero a mediano**	**Preparación de alimentos y bebidas Servicio mediano a pesado**	**Preparación de bebidas y alimentos Servicio pesado**	**Preparación de alimentos Servicio pesado**
Light to Medium Beverage Prep	*Light to Medium Food and Beverage Prep*	*Medium to Heavy Food and Beverage Prep*	**Heavy Food and Beverage Prep**	*Heavy Food Prep*
Préparation de boissons Usage léger à moyen	Préparation de boissons et culinaire, usage léger et moyen	Préparation de boissons et préparation culinaire Usage moyen à intensif	Préparation de boissons et préparation culinaire Usageintensif	Préparation culinaire Usage intensif
Zubereitung von Getränken Gering- oder Mittelgebrauch	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Gering- oder Mittelgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Mittel- und Vielgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel und Getränken Vielgebrauch*	*Zubereitung von Lebensmittel Vielgebrauch*

IDEAL PARA / *GREAT FOR USE IN /* TYPESDECOMMERCE/ *IDEAL FÜR*

Bares	**Bares, restaurantes pequeños y heladerías**	**Bares, restaurantes y heladerías**	**Heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones**	**Restaurantes grandes, establecimientos de cuidado de la salud, escuelas, instituciones**
Bars	*Bars, Small Restaurants, Smoothie Shops*	*Bars, Restaurants, Smoothie Shops*	*Smoothie Shops, Coffee Shops, Restaurants, Bars, Healthcare, Schools, Institutions*	*Large Restaurants, Healthcare, Schools, Institutions*
Bars	Bars, petits restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars, restaurants, commerces de jus de fruits frais	Bars/Commerces de jus de fruit, salons de thé, restaurants, centres de remise en forme, établissements scolaires ou médicaux, institutions	Restaurants, brasseries, établissements scolaires ou médicaux, institutions
Bars	*Bars, kleine Restaurants und Eisdielen*	*Bars, Restaurants und Eisdielen*	*Eisdielen, Bsitros, Restaurants, Bars, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute*	*Grosse Restaurants, Wellnesseinrichtungen, Schulen, Institute*

APLICACIONES RECOMENDADAS / *RECOMMENDED APPLICATIONS /* IDÉALPOURLA PRÉPARATIONDE/ *IDEAL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON*

Bebidas heladas, batidos de fruta, margaritas y mucho más	**Cócteles helados, batidos de helado, salsas frías y calientes, aderezos y más**	**Margaritas, daiquiris, granitas, salsas, sopas y más**	**Batidos de fruta, bebidas de café helado, cócteles helados, salsas, aderezos, sopas, postres, aliños y mucho más**	**Aliños, salsas, aderezos, sopas y más**
Frozen Drinks, Smoothies, Margaritas and More	*Frozen Cocktails, Ice Cream Drinks, Dips, Salsas, Sauces and More*	*Margaritas, Daiquiris, Granitas, Sauces, Soups and more*	*Fruit Smoothies, Iced Coffee Drinks, Frozen Cocktails, Salsas, Sauces, Soups, Desserts, Dressings and more*	*Dressings, Salsas, Sauces, Soups and More*
Milkshakes, boissons glacées, cocktails, Margaritas, etc.	Boissons glacées, milkshakes, cocktails, sauces, etc.	Margaritas, Daiquiris, Granitas, sauces, soupes, etc.	Smoothies, café glacé, cocktails glacés, sauce, crèmes, soupes, desserts, vinaigrettes, etc.	Vinaigrettes, sauces, crèmes, soupes, etc.
Gefrorene Getränke, Fruchtcocktails, Magaritas und vieles mehr	*Eiscocktails, Eisshakes, kalte und heisse Sossen, Dressings und vieles mehr*	*Magaritas, Daiquiris, Granitas, Sossen, Suppen und vieles mehr*	*Fruchtcocktails, gefrorene Kaffeegetränke, Eiscocktails, Sossen, Nachtisch, Dressings und vieles mehr*	*Dressing, Sossen, Suppen und vieles mehr*

Las batidoras de vaso profesionales Waring Commercial son herramientas esenciales para cualquier bar o restaurante. Esta línea clásica siempre logra resultados profesionales, gracias a características profesionales: resistentes jarras de alta capacidad de acero inoxidable, copoliéster sin bisfenol-A o cristal; potentes motores de hasta 1120W y cuchillas de acero inoxidable que siempre logran resultados rápidos y homogéneos. ¡Pique hielo y prepare bebidas en tan sólo segundos con las potentes licuadoras profesionales Waring Commercial!

The staple in any bar or restaurant, the Waring Commercial Blender consistently delivers a professional blend. This classic product line offers a variety of sizes, styles and capacities in durable stainless, BPA-free copolyester, or glass containers. Powerful, professional motors with up to 1120W HP drive stainless steel cutting blades for quick, consistent results. Crush ice in seconds and make drinks instantly with the power of Waring Commercial!

Les blenders Waring Commercial sont les outils de base par excellence pour tout type de bar ou restaurant. Disponibles en plusieurs tailles et styles (acier inoxydable, copolyester sans BPA, verre), ces outils classiques sont équipés de puissants moteurs professionnels jusqu'à 1120W et de couteaux en acier inoxydable, pour des résultats rapides et homogènes. Broyez de la glace et préparez des boissons en quelques secondes grâce aux puissants bols mixeurs Waring Commercial!

Die professionellen Standmixer von Waring Commercial sind essentielle Werkzeuge für jede Bar oder Restaurant. Die klassische Produktlinie bietet immer professionelle Ergebnisse, dank seiner professionellen Eigenschaften: Resistente Behälter von grossem Fassungsvermögen aus rostfreiem Stahl, Glas oder Copolyester ohne Bisfenol-A (BPA); leistungsstarken Motoren von bis zu 1120W und messer aus rostfreim Stahl, die immer für ein schnelles und homogenes Ergebnis sorgen. Zerkleinern Sie Eis und bereiten Sie Getränke in Sekundenschnelle mit den leistungsstarken Mixern von Waring Commercial!

BB340E

Batidora de vaso comercial Blade Series / *Blade Series Commercial Blender /*
Mixeur à jarre commerciale Blade Series / *Gewerblicher Standmixer Blade Series*

BLADE

100% BPA FREE

21.700 RPM - 3,6 A

25-49
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	V	W	Hz	
BB340E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	1

Jarra copoliéster.
Controles electrónicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.
Con temporizador de cuenta regresiva de 99 segundos.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse electronic controls.
With 99-second countdown timer.

Copolyester.
Contrôle électronique: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.
Avec minuteur de 99 secondes

Copolyester.
Elektronische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.
Mit 99 Sekunden Countdown Timer.

BB300E

Batidora de vaso comercial Blade Series / *Blade Series Commercial Blender /*
Mixeur à jarre commerciale Blade Series / *Gewerblicher Standmixer Blade Series*

BLADE

100% BPA FREE

21.700 RPM - 3,6 A

25-49
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	V	W	Hz	
BB300E	220-240	1 HP / 750 W	50/60	1

Jarra copoliéster.
Controles mecánicos: Alto, Bajo, Apagado y Pulso.

Copolyester container.
High, Low, Off and Pulse toggle switches.

Bol en copolyester.
Interrupteurs à bascule: Haut, Bas, Arrêt et Pulse.

Behälter aus copolyester.
Mechanische Kontrolle: High, Low, Off und Puls.

CAC132

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	
CAC132	1,40	1

Apilable / *Stackable /* Empilable / *Stapelbar*

Compatible / *Compatible /*
Compatible / *Kompatibel*
BB340 - BB300

BB255E

Batidoras de vaso para cócteles básicas / *Basic Bar Blenders /*
Blenders de bar / *Basis Cocktail Mixer*

100% BPA FREE

21.000 RPM - 2,2 A

1-25
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	Lts	V	W	Hz	
BB255E	1,30	220-240	3/4 HP / 550 W	50/60	1

2 velocidades. Resistente cuchilla de acero inoxidable de dos piezas. Acoplamiento de goma reforzado con metal y reemplazable por el usuario. Jarra copoliéster.

2 speeds. Rugged, two-piece stainless steel cutting blade. User-replaceable, metal-reinforced rubber drive coupling.
Copolyester container.

2 vitesses. Couteau 2 pièces robuste et en acier inoxydable.
Bol en copolyester.

2 geschwindigkeiten. Zweiteilige robuste Edelstahl Klingen
Behälter aus copolyester.

CAC134

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	
CAC134	1,30	1

TORQ 2.0

Tapa para alimentos/ líquidos calientes de vinilo con tapón extraible.

Vinyl lid for hot food/ beverage blending and removable center cap that locks into place or can be removed to feed ingredients while blending.

Couvercle en vinyle pour aliments/liquides chauds avec bouchon doseur amovible.

Deckel für heisse Lebensmittel/ Flüssigkeiten aus Vinyl mit abnehmbaren Verschlusskopf.

Jarra apilable transparente de 1.4 L resistente, de servicio pesado y de calidad profesional. Diseño único, para máxima eficacia y rendimiento.

1.4L clear-view stackable jar – commercial grade, heavy-duty and breakresistant. Uniquely shaped for maximum efficiency and performance.

Bol transparent empilable de 1,4 L résistant, à usage intensif et de qualité professionnelle. Spécialement conçu pour maximiser l'efficacité et le rendement.

1,4 l stapelbarer transparenter Behälter, resistent gegen häufigen Gebrauch und mit professioneller Qualität. Einzigartiges Design für höchste Effizienz und Leistung.

Resistente cuchilla de acero inoxidable con robustas piezas de acero, hechas para durar pero reemplazables por el usuario. Su forma "agresiva" ha sido especialmente diseñada para este vaso y es capaz de picar hielo al instante.

Heavy-duty stainless steel blade with solid steel blending assembly – built to last but completely user-replaceable. This aggressive blade design is configured specifically for this jar and is engineered to crush ice instantly.

Couteau en acier inoxydable avec pièces en acier massif construits pour durer mais remplaçables par l'utilisateur. Couteau "agressif" spécialement conçu pour le bol et capable de broyer la glace instantanément.

Resistente Messer aus rostfreiem Stahl mit robusten Stahlteilen, gemacht für Langlebigkeit aber auch durch den Benutzer austauschbar. Die "aggressive" Form ist speziell für den Behälter disignt und ist in der Lage Eis sehr schnell zu crashen.

Controles HI/LO/STOP/ PULSE con temporizador de cuenta progresiva de 60 segundos (modelos sin temporizador también disponibles) – Las batidoras de vaso Margarita Madness® Elite vienen equipadas con tres tipos de controles: mecánicos, electrónicos y electrónicos con temporizador.

HI/LO/STOP/PULSE controls with 60-second countdown timer (non-timer versions available) – the Margarita Madness Elite Series Blenders feature three control styles – a simple toggle switch control, electronic keypad and electronic keypad with 60-second countdown timer.

Commandes HAUT/BAS/ ARRÊTet PULSE avec minuteur de 60 secondes (modèles sans minuteur également disponibles). Les bols mixeurs de la série Margarita Madness Elite sont disponibles en trois styles : commandes mécaniques, commandes électroniques ou commandes électroniques avec minuteur de 60 secondes.

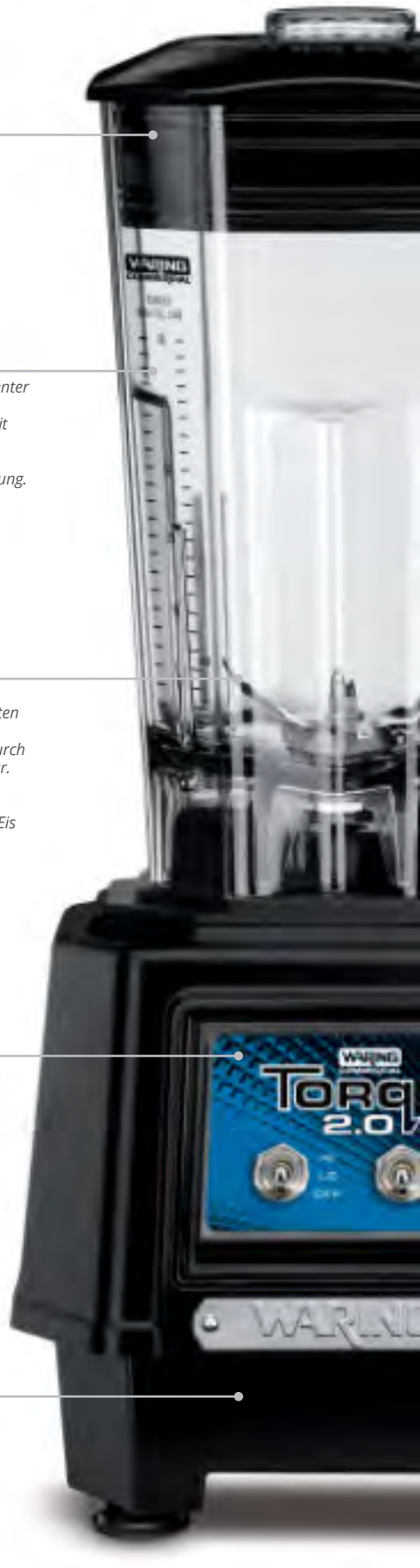
HI/LO/STOP/PULSE Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown. (Modelle ohne Timerfunktion auch erhältlich) - Die Mixer Margarita Madness® Elite sind ausgestattet mit 3 verschiedenen Kontrollen: Meschanisch, Elektronisch oder Elektronisch mit Timerfunktion.

Base resistente y compacta con potente motor de 2 HP/1490 vatios y cojinete amortiguador removible para facilitar la limpieza.

Heavy-duty base with powerful 2 HP, 1490W motor – this amazing combination makes for big power yet small foot print and includes a removable jar pad for easy cleanup.

Boitier résistant et compact avec puissant moteur de 2 HP/1490W et coussin amortisseur amovible pour faciliter le nettoyage.

Resistente und kompakte Basis mit einem leistungsstarkem Motor von 2 HP, 1490W und mit abnehmbarer Stossdämfungseinheit zur einfachen Reinigung



Torq 2.0

2 HP / 1490 W
24.500 - 27.000 RPM - 6,1 A

1,4 Lts
Jarra.
Container.
Bol.
Karaffen.

100% BPA FREE
HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE
BISPHENOL-A. NON-TOXIC PLASTIC

Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos o menos.
Blend three 470 ml margaritas in 8 seconds or less.
Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondesou moins.
Fähig 3 margaritas von 470 ml in 8 oder weniger Sekunden herzustellen

50-74
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

TBB145E

Batidora de vaso Torq / *Torq blender /*
Blender Torq / *Mixer der Torq*

REF	Lts	V	W	Hz	
TBB145E	1,40	220-240	2 HP / 1.400 W	50/60	1

Controles mecánicos clásicos.
Classic toggle switch.
Interrupteur à bascule.
Klassischer.

TBB160E

Batidora de vaso Torq / *Torq blender /*
Blender Torq / *Mixer der Torq*

REF	Lts	V	W	Hz	
TBB160E	1,40	220-240	2 HP / 1.400 W	50/60	1

Controles electrónicos con temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos.
Electronic keypad with 60-second countdown timer.
Contrôle électronique avecminuteur de 60 secondes.
Elektronische Kontrolle mit 60 Sekunden Countdown Timer.

CAC139

Jarra / *Container /* Bol / *Karaffen*

REF	Lts	
CAC139	1,40	1

MX1500XTXSEE

Cojinete amortiguado de una sola pieza extraible y apto para lavavajillas.
One-piece dishwasher-safe removable jar pad.
Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle.
Stossdämpfereinheit aus einem Stück.

100% BPA FREE

45.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	Lts	W	Hz	
MX1500XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1

4 botones programables para preparar bebidas
Pantalla LCD con retroiluminación azul, para mayor comodidad
Contador de bebidas con total y total diario
Velocidad variable
Función de pulso con control de velocidad programable
Con recinto de insonorización.

4 reprogrammable beverage stations
LCD display with blue backlight for easy viewing and program selection
Daily and total drink counter display
Adjustable speed controls
Dual PULSE feature with reprogrammable speed control.
With sound enclosure.

Quatre boutons programables pour la préparation des boissons
Écran numérique avec rétro-éclairage
Compteur qui affiche le total de préparations du jour et le grand total Vitesse variable
Double fonction PULSE avec vitesse programmable Avec système d'insonorisation.

Station mit 4 programmierbaren Knöpfen zur Getränkezubereitung.
LCD Display mit blauer Beleuchtung, für die einfache Handhabung.
Gesamt- und Tageseinheitenzähler.
Variable Geschwindigkeit
PULSE Funktion mit programmierbarer Geschwindigkeit.
Gehäuse mit Geräuschisolierung.

MX1200XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

100% BPA FREE

20.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	Lts	W	Hz	
MX1200XTXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	50	1

Cojinete amortiguador de una pieza, extraíble y apto para lavavajillas.
Jarras y recintos de insonorización disponibles.

One-piece dishwasher-safe removable jar pad. All units available with the following jars and sound enclosures.

Coussin amortisseur d'une pièce, amovible et compatible lave-vaisselle. Bols et systèmes d'insonorisation disponibles.

Stossdämpfereinheit aus einem Stück, austauschbar und spülmaschinengeeignet. Behälter und Gehäuse mit Geräuschisolierung erhältlich.

IDEA!

Ideal para amasar masa de pan, montar claras, licuar sopas y batidos y mucho más.
Ideal for whipped egg whites, soups, smoothies and everything in between.
Idéal pour pain aux blancs d'œufs en neige, soupes, milk-shakes et plus encore.
Ideal für durchzuführen, Durchkneten von Teigmassen, Eiweiss schlagen, Suppen verflüssigen, Mischen und vieles mehr.

MX1100XTXSEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable /
Hi-Power Variable Speed Blender /
Blender haute puissance à vitesse variable /
Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit

100% BPA FREE

45.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	Lts	W	
MX1100XTXSEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1

Controles electrónicos fáciles de limpiar con funciones de ENCENDIDO/APAGADO, ALTO, BAJO, PAUSA y PULSO. Temporizador electrónico de cuenta regresiva de 30 segundos. Con recinto insonorización.

Easy-to-clean electronic membrane keypad with simple ON/OFF, HIGH, LOW, STOP and PULSE controls. 30-second electronic countdown timer. With sound enclosure.

Contrôle électronique facile à nettoyer avec boutons MARCHE/ ARRÊT, HAUT, BAS, PAUSE et PULSE. Minuteur électronique de 30 secondes. Avec système d'insonorisation.

Elektronische Kontrolle einfach zu reinigen mit Funktionen ON/OFF, HIGH, LOW, STOP und PULSE. Elektronischer Timer mit 30 Sekunden Countdown Funktion. Gehäuse mit Geräuschisolierung

MX1000XTXEE

Batidora de vaso de alta potencia con velocidad variable / *Hi-Power Variable Speed Blender /*
Blender haute puissance à vitesse variable / *Hochleistungsstandmixer mit variabler Geschwindigkeit*

100% BPA FREE

30.000 RPM

+75
Bebidas por día /
Drinks per day /
Boissons - jour /
Getränke pro tag

REF	Lts	W	
MX1000XTXEE	2,00	3,5 HP / 2.600 W	1

Sencillos controles mecánicos: ALTO/BAJO/APAGADO y PULSO.

Simple HIGH, LOW, OFF and PULSE paddle switches.

Interrupteurs à bascule HAUT/BAS/ ARRÊT et PULSE.

Einfache mechanische Kontrolle: HIGH, LOW, OFF und PULSE.

ADAPTABLES A / *ADJUSTABLES TO /* ADAPTABLE À / *PASSEND ZU:*

Raptor

100% BPA FREE

CAC95I

REF	L	
CAC95I	2	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.

Raptor

100% BPA FREE

CAC93XI

REF	L	
CAC93XI	1,4	1

Jarra de copoliéster.
Copolyester jar.
Bol en copolyester.
Behälter aus Copolyester.

521035 / 521030 Batidora helado / *Mix-in blenders* / Blenders mixeurs / *Eis-Shakemschine*

0-3000 RPM

REF	cm	H cm	W	Kg	
521035	19 x 20,5	62	560	7,9	1
521030	19 x 20,5	62	560	7,9	1

521035

521030

Clavija / *Plug /* Tige / *Stecker:*
SCHUKO 55272
UK 55271

Se vende por separado /
Sold separately /
Vendu séparément /
Separat erhältlich

- **Ventosas de fijación en la base.**
- **Control de dial (521035) o control de velocidad variable operado con el pie (521030). Deja tus manos libres para una mezcla rápida y fácil.**
- **Protección anti salpicaduras prácticamente irrompible que mantiene el área de trabajo limpia.**
- **Esquinas interiores curvadas que facilitan la limpieza.**
- **Ventilación forzada de aire para aumentar la vida útil del motor y del cojinete.**
- **Cuerto estanco fabricado en acero inoxidable.**
- **El motor de velocidad variable ofrece versatilidad ideal para batidos con helados.**

- *Bottom-mounted stay-in-place suction cups.*
- *Dial Control (521035) or Foot-Operated (521030) variable-speed control leaves your hands free for quick and easy mix-in blending.*
- *Virtually unbreakable lexan splatter guard keeps work area neat and slides off easily for clean up.*
- *Curved inside corners and easy-to-clean cup-saver mixing head.*
- *Forced air ventilation for long bearing and motor life.*
- *Attractive stainless steel cabinet.*
- *Variable-speed blender motor offers versatility and control.*
- *The versatile blender also doubles to make standard shakes, smoothies, freezes, and sodas.*

- Ventouses de fixation au bas de la machine.
- Commande via molette (521035) ou commande au pied (521030)à vitesse variable de façon à avoir les mains libres pour un mélange facile et rapide.
- Pare-éclaboussures en lexan pratiquement incassable,garde la zone de travail propre et se démonte facilement pour le nettoyage.
- Coins intérieurs incurvés et tête de mélange facile à nettoyer.
- Ventilation forcée pour une longue durée de vie des roulements et des moteurs.
- Corps en acier inoxydable élégant.
- Le moteur à vitesse variable du mixeur offre polyvalence et contrôle.
- Le mélangeur polyvalent permet également de réaliser des milk-shakes des smoothies, des freezes et des sodas.

- *Feste, bodenmontierte Saugnäpfe.*
- *Drehzahlregelung per Wählscheibensteuerung (521035) oder Fußsteuerung lässt (521030) die Hände frei und gestattet schnelles und einfaches Mixen.*
- *Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.*
- *Ein Spritzschutz aus praktisch unzerbrechlichem Lexan hält den Arbeitsbereich sauber und lässt sich zum Reinigen einfach entfernen.*
- *Gerundete Innenkanten und einfach zu reinigender Mixerkopf, der Näpfe spart.*
- *forcierte Lüftung für lange Lebensdauer von Lager und Motor.*
- *Attraktives Edelstahlgehäuse.*
- *Mixermotor mit variabler Drehzahl für Vielseitigkeit und individuelle Steuerung.*
- *Der vielseitige Mixer kann gleichzeitig für normale Shakes, Smoothies, Freezes und Sodas verwendet werden.*

6001X

Licuadora de servicio pesado / *Heavy-Duty Juice Extractor /*
Centrifugeuse à usage intensif / *Hochleistungs Entsafter*

3600 RPM - 1,4 A

REF	V	W	Hz	
6001X	230	330	50/60	1

Cuchilla flotante de acero inoxidable, para extraer el zumo y eliminar la pulpa rápidamente.

Stainless steel blade speeds up juice fl ow with faster distribution of pulp.

Lame flottante en acier inoxydable qui extrait le jus rapidement, réduisant ainsi la quantité de pulpe.

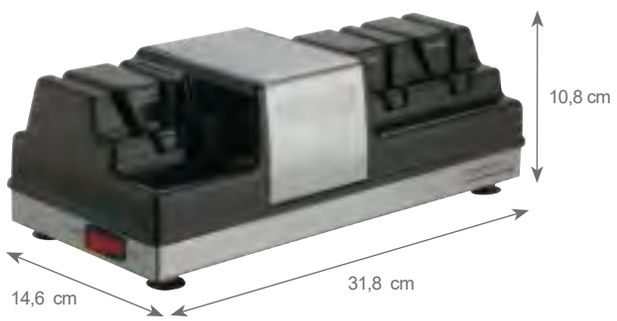
Messer aus rostfreiem Stahl, zum schnellen Entsaften und Fruchtfleischentfernung.

8,00 - 10,00 L
Preparación máxima horaria / *Maximum hourly preparation /*
Préparation maximum horaire / *Maximierte stündliche Zubereitung*

WKS800E

Afilador de cuchillos comercial / *Commercial Knife Sharpener*
Aiguiseur électrique commercial / *Kommerzieller Messerschärfer*

REF	V	W	Hz	A	
WKS800E	230	25	50/60	0,1	1



Dos ruedas de afilar (fino/grueso) y una rueda de pulir.
Afila a un ángulo de 18–22 °, el ángulo recomendado por los fabricantes de cuchillos.
La rueda de pulir gira en dirección opuesta para remover las asperidades en el filo del cuchillo de manera óptima y lograr un pulido más efectivo

Two grinding wheels (fine/coarse), one stropping wheel.
Grinds at 18–22˚ angles — optimum angles recommended by knife manufacturers.
Stropping wheel also operates in reverse direction, allowing for a more efficient removal of burrs and polishing of the blade.

Deux meules d'affûtage (grains fins/grossiers) et une meule de polissage.
Aiguise à un angle de 18–22°, l'angle recommandé par les fabricants de couteaux.
La meule de polissage tourne dans les deux sens, pour un meilleur affilage.

Zwei Schärfräder (fein/grob) und ein Polierrad.
Schärfwinkel 18–22 °, von den Messerhersteller empfohlen.
Das Polierrad dreht sich in der entgegengesetzten Richtung, um die Schärfrückstände optimal zu entfernen und um eine effiziente Polierung zu erreichen.

CALENTADORES / *WARMERS /* CHAUD / *SPEISEWÄRMER*

Diseñado para mantener calientes las comidas preparadas.

Designed to hold heated prepared foods.

Conçu pour contenir des aliments préparés et chauffés.

Aplicación
Mantiene calientes los alimentos.

Application
Hold Heated Food.

Application
Tenir les aliments chauffés.

OLLA ELÉCTRICA / *SOUP KETTLE /* MARMITECHAUD / *ELEKTRISCHER BUFFERTOP*	**BAÑO MARÍA /** *BAIN MARIE /* BAIN MARIE/ *WASSERBAD*	**CHAFING DISH**
✓	✓	✓
400	1200	
✓	✓	✓
10	20	9
✓	✓	

✓ **INCLUIDO /** *INCLUDED /* INCLUS/ *INBEGRIFFEN*

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®

Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de retermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Low power, 3D induction, without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

3D-Induktion mit niedrigem Stromverbrauch, Verwendung von Wasser nicht erforderlich.
Schnelle Rethermalisierungszeit (50 - 60 Min.).
Die Speisen brauchen nicht vorgewärmt werden.
Direkt vom Tiefkühler in den Rethermalisierer.
Vorauswahl-Menü und Regler für präzise Temperatureinstellung.

747-7411

Retermalizador de inducción Mirage® / *Mirage® Induction Rethermalizers /*
Appareil de remise en température à induction Mirage® / *Mirage® InduktionsRethermalisierer*

	REF		L	cm (Ø x H)	Prof. cm	Volt. CA/ AC	W	A	Ench. Plug	Hz	
NEW	**7470210**		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
	7470240		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
	7470310		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1
	7470340		6,6	30,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1
	74110210		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
	74110240		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
	74110310		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1
	74110340		10,4	35,3 x 34,2	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

Natural / *Natural /* Naturel / *Naturfarben*

Rojo / *Red /* Rouge / *Rot*

NACUFSIICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KI KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD

747D-7411D

Retermalizador de inducción Mirage® encastrable / *Mirage® Drop-In Induction /*
Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage® / *Mirage® Einbau-Induktionswärmer*

230V EUROPE CEE7-7 · 230V UK-15P (BS546)

1,8 m

REF	L	cm (Ø x H)	Prof. cm	Volt. CA/ AC	W	A	Ench. Plug	Hz	
74702D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
74703D	6,6	30,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1
741102D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	EU	50/60	1
741103D	10,4	35,3 x 31,3	17,6	230	800	3,5	UK	50/60	1

Drop-In / *Drop-In /* Encast. / *Einbau*

88184

Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D /
Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers /
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D /
Behälter geeignet für Mirage® 3D Rethermalizer

REF	L	Para obertura *Fits opening* cm	Prof. cm	
88184	6,6	21,6	20,8	6
88204	10,4	26,7	20,8	6

47488

Tapa con visagra y orificio / *Lid with hinge /* Couvercle / *Deckel*

REF	Para / *For*	Ø cm	
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

Retro

El Retermalizador Reto calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo expeterior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

Der Retro Rethermalisierer erhitzt Speisen mit Wasser wie im Wasserbad.
Er erhitzt gekühlte Speisen in weniger als 90 Minuten.

Keramik-Grundelement garantiert ein schnelles Aufwärmen beim Einschalten und eine gleichmäßige Leistung. Strapazierbare Ummantelung gewährleistet, dass das Gerät sich während des Betriebs kalt anfühlt.

CAYENNE®

72522 Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve / *Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer* / Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®/ *Runde Cayenne® Heat 'N Serve-Rethermalisierer*

CE

800 W - 3,5 A
230 V

HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	ENCH. PLUG	
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

Con recipiente interior y tapa con visagra /
With inset, hinged cover /
Avec conteneur et couvercle /
Mit Einsatz, Scharnierdeckel.

78204 Recipiente interior / *Insert container* / Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne® / *Einsatzbehälter*

CE

REF	PARA/ *FOR*	Ø cm	AL cm	L	
78204	72522	28,7	20,8	10,4	6

***Cubeta no apta para Inducción /**
**Not induction-ready insert /*
*Conteneur non Induction /
**Behälter nicht für Induktion geeignet.*

47488 / 47490 Tapa con visagra y orificio / *Lid with hinge* / Couvercle / *Deckel*

CE

REF	PARA/ *FOR*	Ø cm	
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

72630 / 72550

Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve 1/1 Gastronorm /
Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve full size /
Appareils de remise en temp. Cayenne® Heat'N Serve 1/1 Gastronorme /
Cayenne® Heat'N Serve-Rethermalisierer in Standardgröße

CE 1.000 W - 4,3 A
230 V

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	PROFUNDIDAD *WELL DEPTH* cm	ENCH. PLUG	
72630	16,8	EU	1
72550	16,8	UK	1

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato /

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control /

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire /

Faserverstärkte Duroplastwanne – selbstisolierend und maximale Energieeffizienz. Kapillarrohr-Thermostatregelung.

P15020

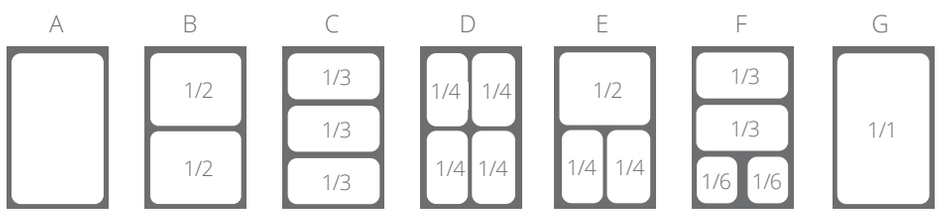
Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje /
Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve /
Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avecrobinet de drainage /
Wasserbad 1/1 Gastronorm / Wasserbad 1/1 Gastronorm mit Ablasshahn

CE +30 °C +90 °C

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

REF	TIPO / *TYPE*	V	W	Hz	
P15020	A	230	1.200	50/60	1

Sin cubetas /
Without bags /
Sans bacs /
Ohne Behälter



Max H 100 mm

P910008 Olla eléctrica para buffet / *Soup kettle* / Marmite buffet chaud / *Elektrischer Buffettopf*

Cuerpo de aluminio con baño epoxy.

External aluminium body with epoxy coating.

Corps en aluminium laque epoxy.

Aluminiumkorper mit Epoxybeschichtung.

REF	mm	L	
P910.008	345 x 360	10,0	1

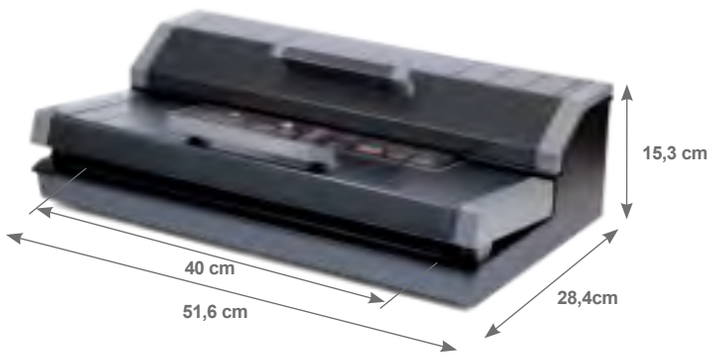
Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/ Steel, 10 lts. capacity.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

Temperaturkontrolle. Kotrollleuchten. Deckel Thermostat regulierbar Heizelement 400W, 1,9 A, 230V, 50/60 Hz. Edelstahldeckel. Innenbehälter aus Edelstahl mit Fassungsvermögen von 10 Liter.

P688130 Envasadora al vacío / *Vacuum sealer* / Machine sous vide / *Vakuumiergerät*



REF	V	W	Hz	Kg	
P688.130	230	200	50	7,5	1

NEW!

Envasadora al vacio compacta CATERCHEF.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxigeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- **400mm de banda de soldadura**
- **Función de vacío para cubetas**
- **Función marinado / Líquidos**
- **Función vacío parcial**
- **20 L/min bomba vacío**
- **Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas**

CATERCHEF compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.

- *400mm sealing width*
- *Vacuum function for table pans*
- *Marinated / Liquids function*
- *Partial vacuum function*
- *20 L/min vacuum pump*
- *Possibility of using as bag sealer only*

Machine sous vide com-pacte CATERCHEF.

Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

Kompaktes CATERCHEF Vakuumiergerät.

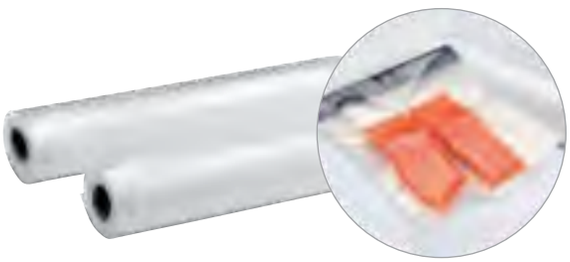
Die Konservierungszei-ten für vakuumierte Lebensmittel sind viel länger.

Durch den fehlenden Sauerstoff können sich keine Mikroorganismen entwickeln.

Sie können sich die Zeit eines übermäßigen Einkochens sparen und Speisen für einen späte-ren Gebrauch in ein-wandfreiem Zustand konservieren.

- *400 mm Schweißnaht*
- *Vakuumierfunktion für Behälter*
- *Marinierfunktion / Flüssigkeiten*
- *Teilvakuum-Funktion*
- *20 l/min Vakuumpum-pe*
- *Kann nur zur Beutel-versiegelung benutzt werden*

P688133 / P688134 Bolsas vacío / *Vacuum bags* / Sachets sous vide / *Vakuumierbeutel*



NEW!

REF	L m	W cm	
P688.133	6	30	1
P688.134	6	40	1