

distriplus

SUMINISTROS HOSTELEROS

En **distriplus generamos valor a tus compras.**

Somos mayoristas especializados en almacenaje, distribución, marketing, gestión de transporte y asesoramiento técnico de maquinaria para la hostelería y alimentación a través de canales de venta profesional del sector HoReCa. Desde nuestro almacén logístico, situado en un punto estratégico de carga en Castellón de la Plana, distribuimos por todo el territorio nacional y gestionamos el transporte de forma que podrás recibir información puntual del estado de tu pedido desde el momento de la solicitud hasta la recepción en destino.

Hemos crecido junto a ti y así queremos seguir haciéndolo.

Para cumplir con este objetivo, hemos incorporado nuevos productos, hemos aplicado nuevos sistemas informatizados de gestión de stock continuo, hemos invertido en las últimas herramientas de marketing y comunicación digital y hemos consolidado el servicio técnico por medio de nuestro SAT oficial.












En **distriplus estamos a tu disposición siempre: antes, durante y después.**

Puedes disfrutar del servicio de asesoramiento de producto antes de la ejecución de compra y, una vez adquirido, nuestro servicio post venta estará disponible para solucionar y atender cualquier problema. Por último, y en caso de necesidad, hemos creado un área taller de reparaciones y test de producto D+ coordinado por nuestro experimentado SAT oficial.

Nuestro cometido eres tú. La mejor calidad con el mejor servicio.



FRAGILE

cabs	07 - 12	
inox	13 - 20	
enfriadores tapas	21 - 22	
lavado dwash	23 - 28	
lavamanos sanitarios	29 - 30	
bebida	31 - 40	
carne	41 - 50	
cocina	51 - 60	
pan	61 - 66	
hornos pizza	67 - 70	
condiciones de venta	71 - 72	
	ÍNDICE	

cabs



cabs

DDC / TERMOSTATO DIGITAL CON FUNCIÓN DEFROST AUTOMÁTICA Y SISTEMA DYNAMIC COOLING

CAB 300 DDC



535x520x1772 mm
Capacidad: **228 l**

Nº Puertas: 2
Nº Estantes: 4 (430x335 mm)
Régimen T^º: 0/10 °C
Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50
Gas: R134a
Peso Neto/Bruto: 75/80 Kg
Dimensiones Embalaje:
630x624x1875 mm

CAB 440 DDC LED



575x600x1981 mm
Capacidad: **338 l**

Nº Puertas: 1
Nº Estantes: 4 (470x395 mm)
Régimen T^º: 0/10 °C
Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50
Gas: R134a
Peso Neto/Bruto: 80/85 Kg
Dimensiones Embalaje:
630x660x2023 mm

CAB 825 DDC LED



1115x579x1908 mm
Capacidad: **688 l**

Nº Puertas: 2
Nº Estantes: 4 (1010x365 mm)
Régimen T^º: 0/10 °C
Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50
Gas: R134a
Peso Neto/Bruto: 114/124 Kg
Dimensiones Embalaje:
1155x610x1950 mm

CAB 1100 DDC LED



1130x720x2020 mm
Capacidad: **1000 l**

Nº Puertas: 2
Nº Estantes: 8 (510x460 mm)
Régimen Tº: 0/10 °C
Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50
Gas: R134a
Peso Neto/Bruto: 155/175 Kg
Dimensiones Embalaje:
1180x760x2100 mm

CAB 430 CONG DDC LED ❄️



650x690x2020 mm
Capacidad: **358 l**

Nº Puertas: 1
Nº Estantes: 5 (490x430 mm)
Régimen Tº: -13/-23 °C
Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50
Gas: R 290
Peso Neto/Bruto: 128/132 Kg
Dimensiones Embalaje:
700x767x2060 mm

Los CABS son muebles expositores verticales ventilados con cabezal luminoso, destinados a la exposición y conservación de alimentos y bebidas. Son ideales para comercios, restaurantes, supermercados, establecimientos y recepciones de todo tipo de negocios. No precisa de instalación y su termostato digital es muy sencillo de manejar.

Están preparados para ser customizados con logos, colores corporativos o marcas en vinilo, ya que las superficies laterales del mueble son totalmente lisas y su cabezal luminoso es extraíble.

La serie CAB se compone de armarios de tipo refrigeración; CAB300 doble puerta vertical, CAB440 una puerta, CAB825 doble puerta pivotante y CAB1110 doble puerta corredera. Y de tipo congelación; CAB430 de una puerta. El volumen neto mínimo es de 228 litros y el máximo de 1000 litros.

La carrocería exterior está construida en acero galvanizado y la interior en aluminio revestido con PVC blanco.

Dotados de puertas de cristal con sistema anti-vaho, estantes regulables en altura, iluminación interior y del cabezal independiente, cerradura y ruedas con dispositivo de frenado.

cabs

DDC / TERMOSTATO DIGITAL CON FUNCIÓN DEFROST AUTOMÁTICA Y SISTEMA DYNAMIC COOLING

CAB 1500 DDC LED



1800x710x2030 mm

Capacidad: **1480 l**

Nº Puertas: 3

Nº Estantes: 15 (532x551 mm)

Régimen Tº: 0 / 10°C

Tensión(V) Frecuencia(Hz): 220 / 50

Gas: R134a

Peso Neto/Bruto: 210 / 240 Kg

Dimensiones Embalaje:

1850x770x2200 mm

CAB 160 LED



390x485x1885 mm

Capacidad: **150 l**

Nº Puertas: 1

Nº Estantes: 5 (280X314,8 mm)

Régimen Tº: 0 / 10°C

Tensión(V) Frecuencia(Hz): 220 / 50

Gas: R134a

Peso Neto/Bruto: 60 / 63 Kg

Dimensiones Embalaje:

450X555X1950 mm

CAB 1550 DDCLED y CAB 160 LED, el más grande y el más pequeño. En los muebles expositores CABS, el CAB 1500 DDC LED de 3 puertas y 15 estantes es la versión de mayor capacidad de Distriplus.

Incorpora todas las prestaciones como el termostato digital con función defrost, el reparto homogéneo del frío sistema "Dynamic cooling" y la iluminación Led.

El modelo CAB160 LED es el más pequeño de todos los CABS. Su circuito está en la parte exterior trasera y su termostato es digital con función defrost.

La iluminación por Led y su reducido tamaño en anchura de solo 45cm consiguen que este expositor pueda ser instalado en cualquier lugar.

* En las dimensiones del embalaje no se ha tenido en cuenta el pallet, excepto modelos CAB 1100 / CAB 1500

inox



inox D5 INOX DIGITAL

D5 REF INOX



750x785x1897 mm

En la altura indicada no se han tenido en cuenta los pies

Altura pies regulables: 100-135 mm

Peso: 92 Kg

Estantes GN 2/1: 4

Bandejas 600x400: SI

Temperatura: 1 a 8 °C

Volumen Bruto/Neto: 540/500 l

Intensidad: 2,8 A

Potencia: 350 W

Compresor: 1/4

Gas: R134a

Descongelación: Automática

D5 CONG INOX



750x785x1897 mm

En la altura indicada no se han tenido en cuenta los pies

Altura pies regulables: 100-135 mm

Peso: 92 Kg

Estantes GN 2/1: 6 Fijas

Bandejas 600x400: SI

Temperatura: -18 a -22 °C

Volumen Bruto/Neto: 540/500 l

Intensidad: 2,8 A

Potencia: 400 W

Compresor: 1/3

Gas: R404a

Descongelación: Manual

Evaporador: Estático

D5 es un armario mix que combina los estantes gn2/1 junto con la posibilidad de colocación de bandejas 600x400 y se presenta en dos versiones, refrigeración y congelación.

Clase climática 3, dotado con una capacidad de 500 litros y una carrocería exterior en acero inoxidable.

Su interior es termoforme blanco con acabados soft para su fácil limpieza y mantenimiento.

Deslizadores y pies regulables en altura.

Baja emisión de ruido.

Estas dos versiones incluyen de serie puertas reversibles con retorno automático y termostato digital.

inox QB 6

QB6 REF INOX



QB6 REF Blanco Neu



750x755x2000 mm

En la altura indicada no se han tenido en cuenta los pies

Altura pies: 150 mm

Peso: 100 Kg

Estantes GN 2/1: 5

Cestos: -

Temperatura: 1 a 8 °C

Volumen Bruto/Neto: 600 l

Intensidad: 2,8 A

Potencia: 350 W

Compresor: 1/4

Gas: R134a

Descongelación: Automática

QB6 CONG INOX



QB6 CONG Blanco Neu



300x500x170

Dimensiones cesta



750x755x2000 mm

En la altura indicada no se han tenido en cuenta los pies

Altura pies: 150 mm

Peso: 100 Kg

Estantes GN 2/1: 6 Fijas

Cestos: 12

Temperatura: -18 a -22 °C

Volumen Bruto/Neto: 600 l

Intensidad: 2,8 A

Potencia: 400 W

Compresor: 1/3

Gas: R404a

Descongelación: Manual

QB6 es un armario gn2/1 de clase climática 3, dotado con una capacidad de 600 litros.

Estética cuadrada que optimiza el espacio exterior con el almacenaje.

La gama QB6 se presenta con las versiones de refrigeración y congelación y con dos acabados cada una relativos a la carrocería exterior. La más seria y moderna en acero Inox y la versión standard en Blanco Neu.

Interior es termoforme blanco con acabados soft para su fácil limpieza y mantenimiento.

Estos dos modelos incluyen de serie puertas reversibles con retorno automático y termostato digital.

Cestos incluidos en la versión de congelación.

inox ARTIK 6 INOX

ARTIK 6 REF INOX



750x740x1940 mm

En la altura indicada no se han tenido en cuenta los pies

Altura pies regulables: 100-160 mm

Peso: 92 Kg

Estantes GN 2/1: 5

Cestos: -

Temperatura: 1 a 8 °C

Volumen Bruto/Neto: 535/500 l

Intensidad: 2,8 A

Potencia: 350 W

Compresor: 1/4

Gas: R134a

Descongelación: Automática

ARTIK 6 CONG INOX



750x740x1940 mm

En la altura indicada no se han tenido en cuenta los pies

Altura pies regulables: 100-160 mm

Peso: 96 Kg

Estantes GN 2/1: 6 Fijas

Cestos: 14

Temperatura: -18 a -22 °C

Volumen Bruto/Neto: 535/500 l

Intensidad: 3,0 A

Potencia: 400 W

Compresor: 1/3

Gas: R404a

Descongelación: Manual

ARTIK 6 es un armario gn 2/1 de clase 3 construido en acero Inox con capacidad de 500 litros que se presenta en dos versiones, refrigeración y congelación.

Su interior es termoforme blanco con acabados soft para su fácil limpieza y mantenimiento.

Estos dos modelos incluyen de serie puertas reversibles con retorno automático, termostato digital y pies en acero Inox regulables en altura de 100 a 160 mm.

Cestos incluidos en la versión de congelación.

Los Enfriadores de tapas ETD están tecnológicamente preparados para una vida ilimitada.

Máquinas ecológicas que funcionan con eco-gas R-134, perfectas para la conservación de alimentos entre 1 y 5 grados.

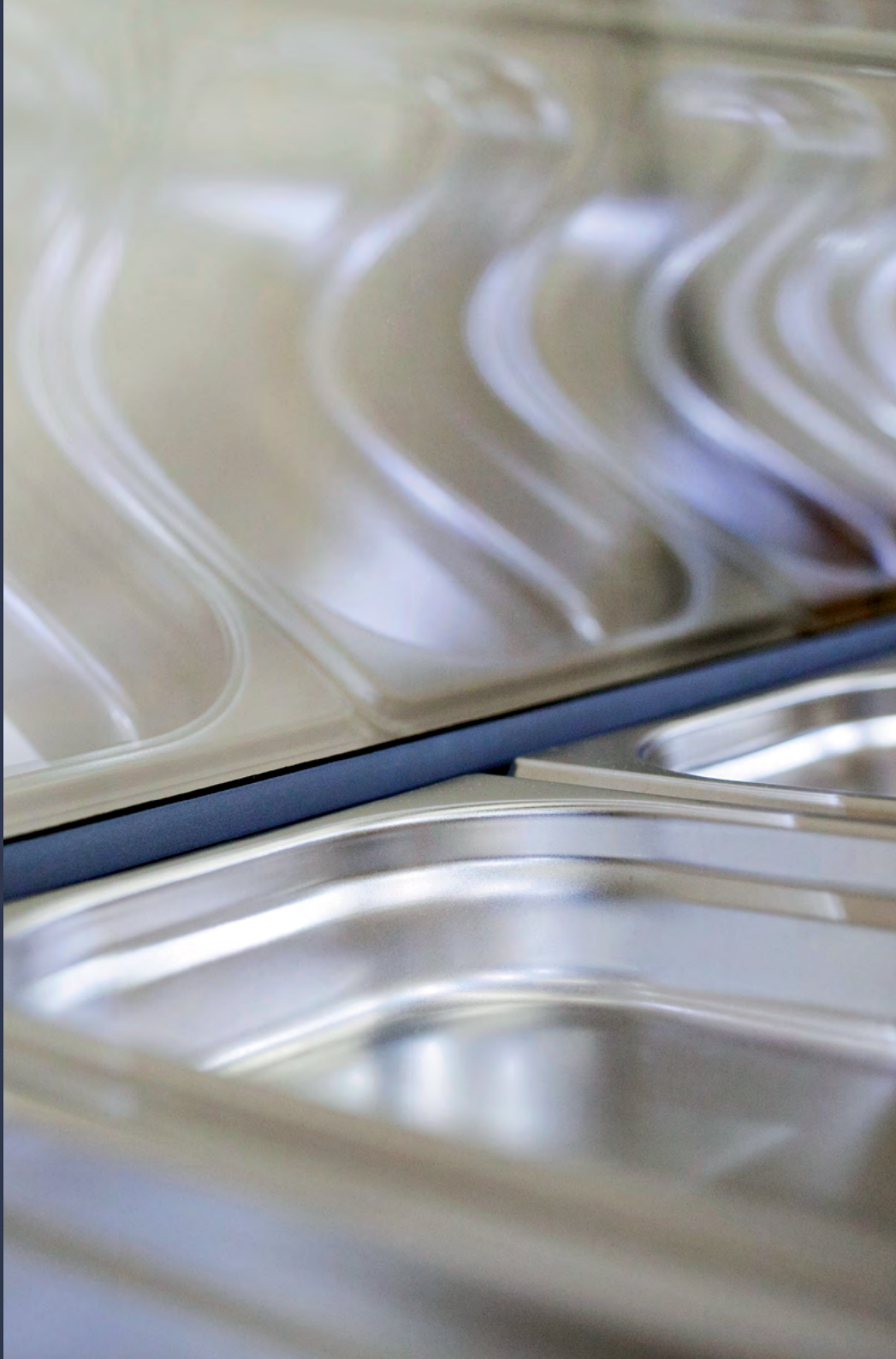
Acabado en black star metalizado, iluminación Led high power de serie en todos los modelos.

Cubierta delantera de cristal abatible muy resistente a golpes y detergentes habituales y puertas traseras correderas *easy clean*.

Termostato digital ajustable y compresor supersilencioso Danfoss de bajo consumo.

Disponible en 4, 6 y 8 bandejas.

Todos los modelos incluyen bandejas Gastronorm GN 1/3 (325X176) inox.



■ enfriadores tapas

ETD 4



1085x395x245 mm

Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50 Gas: R134a Peso: 25 Kg Temperatura: 1 y 5 °C

ETD 6



1438x395x245 mm

Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50 Gas: R134a Peso: 30 Kg Temperatura: 1 y 5 °C

ETD 8



1788x395x245 mm

Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50 Gas: R134a Peso: 35 Kg Temperatura: 1 y 5 °C

lavado dwash



Lavavasos DWASH 35



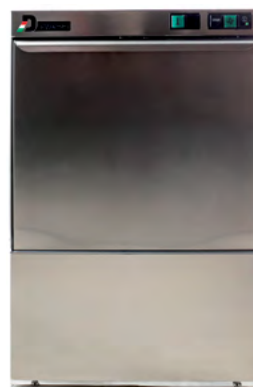
400x495x585 mm

Cestas/Hora (con agua de alimentación 55°C): 30

Ciclos de lavado: 120 segundos

Alimentación Eléctrica: 230V - 50Hz
 Bomba Lavado: 190 W
 Resistencia Calentador: 2400 W
 Resistencia Cuba: 1850 W
 Absorción Total: 2590 W
 Capacidad Cuba: 9,5 l
 Capacidad Calentador: 2,5 l
 Consumo Agua (200kPa): 1,4
 Dimensiones Cesta: 350x350 mm
 Máxima Altura Copas: 195 mm
 Máxima Altura Platos: -
 Máxima Altura Bandejas: -
 Presión Agua: 200 400 kPa
 Cestas de Carga: Incluido
 Dosificador Abrillantador: Incluido
 Dosificador Detergente: Opcional
 Bomba Desagüe: Opcional

Lavavasos DWASH 40



450x535x700 mm

Cestas/Hora (con agua de alimentación 55°C): 30

Ciclos de lavado: 120 segundos

Alimentación Eléctrica: 230V - 50Hz
 Bomba Lavado: 190 W
 Resistencia Calentador: 2400 W
 Resistencia Cuba: 1850 W
 Absorción Total: 2590 W
 Capacidad Cuba: 14,5 l
 Capacidad Calentador: 3,4 l
 Consumo Agua (200kPa): 1,8
 Dimensiones Cesta: 400x400 mm
 Máxima Altura Copas: 305 mm
 Máxima Altura Platos: 295 mm
 Máxima Altura Bandejas: -
 Presión Agua: 200 400 kPa
 Cestas de Carga: Incluido
 Dosificador Abrillantador: Incluido
 Dosificador Detergente: Opcional
 Bomba Desagüe: Opcional

Lavavasos DWASH 40 LS



Lavado Superior = LS

Lavaplatos DWASH 50



590x600x850 mm

Cestas/Hora (con agua de alimentación 55°C): 30

Ciclos de lavado: 120 segundos

Alimentación Eléctrica: 230V - 50Hz

Bomba Lavado: 400 W

Resistencia Calentador: 2800 W

Resistencia Cuba: 1850 W

Absorción Total: 3200 W

Capacidad Cuba: 29 l

Capacidad Calentador: 5,7 l

Consumo Agua (200kPa): 2,3

Dimensiones Cesta: 500x500 mm

Máxima Altura Copas: 320 mm

Máxima Altura Platos: 345 mm

Máxima Altura Bandejas: -

Presión Agua: 200 400 kPa

Cestas de Carga: Incluido

Dosificador Abrillantador: Incluido

Dosificador Detergente: Opcional

Bomba Desagüe: Opcional

Los lavavasos y lavaplatos DWASH son ideales para bares, pubs, cafeterías, restaurantes y hoteles. Estas máquinas de carga frontal tienen una alta capacidad de lavado que garantiza un resultado óptimo a un precio económico. Su moderno aspecto lo proporciona el diseño de un panel de control totalmente renovado, la dureza de su construcción total en acero inoxidable y la puerta de doble pared.

DWASH se presenta según su capacidad de carga en el modelo más pequeño, el DWASH35 para cestas de 350x350mm, el DWASH40 en versión normal y en versión lavado superior para cestas de 400x400mm y el DWASH50 para cestas de 500x500mm. Son muy sencillas de instalar y sus componentes eléctricos y mecánicos son fácilmente accesibles.

Toda la gama DWASH incorpora termostato de seguridad y sistema de apertura de puerta con micro interruptor.

Su diseño en materia de higiene se caracteriza por el techo anti goteo, la cuba estampada e inclinada que permite realizar un desagüe total, los brazos de aclarado inclinados con rociadores extraíbles y la válvula anti retorno certificada. Incorporan el dosificador de abrillantador de serie.

Cestas de carga para vasos, cesta o soporte para platos y cono para cubiertos incluidos.

Opcionalmente, dosificador de detergente y bomba de desagüe.

Cúpula DWASH 100



720x735x1445/1880 mm

Cestas/Hora (con agua de alimentación 55°C): 40

Ciclos de lavado: 90 segundos

Alimentación Eléctrica: 400V 3N - 50Hz

Bomba Lavado: 550 W

Resistencia Calentador: 6000 W

Resistencia Cuba: 2700 W

Absorción Total: 6550 W

Capacidad Cuba: 30 l

Capacidad Calentador: 5,7 l

Consumo Agua (200kPa): 2,8

Dimensiones Cesta: 500x500 mm

Máxima Altura Copas: 410 mm

Máxima Altura Platos: 410 mm

Máxima Altura Bandejas: Gastronorm 1/1

Presión Agua: 200 400 kPa

Cestas de Carga: Incluido

Dosificador Abrillantador: Incluido

Dosificador Detergente: Opcional

Bomba Desagüe: Opcional

DWASH 100 es un moderno lavaobjetos de cúpula funcional, versátil y fiable cuyo objetivo es minimizar el consumo de energía, de agua y de productos químicos lo que se traduce en la disminución de costes para el usuario y la sostenibilidad de los recursos naturales.

La instalación puede ser lineal o angular y admite bandejas GN 1/1.

El techo cúpula es anti goteo, la cuba estampada e inclinada que permite realizar un desagüe total e incorpora válvula anti retorno.

El sistema de apertura de cúpula o capota se caracteriza por el cierre ligero SOFT, por el mecanismo automático start/stop -según cierre/apertura de la misma- y por dispositivos de seguridad que, en caso de rotura de los muelles, evitan la caída brusca y el cierre completo de la cúpula.

Incorporan de serie el dosificador de abrillantador, termómetros en la cuba y en el calderín y filtro independiente en la bomba.

Incluye cesta de carga para vasos, cestas para platos y conos para cubiertos.

Opcionalmente, dosificador de detergente y bomba de desagüe.

Lavamanos sanitarios Manos libre IWASH y PURE de acero inoxidable Aisi 304.

El modelo IWASH tiene la cuba redonda y el modelo PURE cuba cuadrada. Se presentan en dos versiones, sobre encimera y con pedestal.

Construcción interior y exterior en acero inox.

Alta resistencia a la corrosión.

En los modelos sobre encimera, los pulsadores se encuentran en el frontal de la cuba para que se accionen con la rodilla, mientras que en los de pie se accionan por medio de un pedal ubicado en la base.

Todos los modelos se sirven con accesorios incluidos para su fácil y rápida instalación.

Set completo que incluye grifo caño, pulsadores, pedal, latiguillos, mezclador de dos aguas y válvula anti retorno.



■ lavamanos sanitarios

PURE 385



385x385x375 mm
Pulsador de rodilla
Peso: 8,6 Kg

IWASH 400



400x400x385 mm
Pulsador de rodilla
Peso: 10 Kg

PURE 385 PEDAL



385x385x900 mm
Pulsador de pedal
Peso: 9 Kg

IWASH 400 PEDAL



400x400x900 mm
Pulsador de pedal
Peso: 10,4 Kg

bebida



El exprimidor de palanca Inox es un aparato diseñado para la optimización del espacio.

Debido a sus medidas y a su atractivo diseño industrial se puede colocar en sitios visibles.

Su constitución es robusta y muy resistente. Su estructura es de aluminio y la palanca, la ojiva y la cuba son de acero inoxidable.

Es sencillo de instalar, de manejar y de limpiar con partes desmontables.

Dotados con pieza antisalpicaduras y recogedor circular de grumos.

Producto diseñado para uso doméstico y profesional.



■ exprimidor inox

EXP INOX



240x290x385/590 mm Open

Tensión[V] Frecuencia[Hz]: 220/50

Potencia: 230 W

Peso: 9 Kg

Revoluciones: 1450 minutos

Batidoras profesionales BAT850 presenta dos versiones, BAT TURBO de velocidad variable y la BAT TRES de 3 marchas.

Máquinas ligeras muy sencillas de manejar con cuba transparente extraíble y asa para realizar el servicio. Comandos de pulsado con indicador de funciones.

Incluye removedor manual top.

Licuada Industrial LIC 3000 es un potente y robusto aparato construido en aluminio y diseñado para la extracción rápida de zumos de toda clase de frutas y vegetales.

Esta rapidez se consigue a través de un motor industrial eficiente de alta velocidad con protección térmica y eléctrica, capaz de licuar sandías, melocotones, tomates, pepinos, zanahorias, etc.

La cuba y la cesta están fabricadas en acero inoxidable.

La herramienta perfecta.



batidoras y licuadora

BAT TURBO / BPA FREE



200x220x500 mm

Tensión(V) Frecuencia(Hz): 220-240/50
Potencia: 850 W
Capacidad: 2 l
Revoluciones: Variable
20000-28000 minutos

BAT TRES / BPA FREE



200x220x500 mm

Tensión(V) Frecuencia(Hz): 220-240/50
Potencia: 850 W
Capacidad: 2 l
Revoluciones: 3 Velocidades
20000-28000 minutos

LIC 3000



ø350x430x450 mm

Tensión(V) Frecuencia(Hz): 230/50
Potencia: 550 W
Peso: 22 Kg
Revoluciones:
3400 minutos

Termos dispensadores profesionales
Lux T10 y Lux T15 con display
ON/OFF y temperaturas entre 30
y 110 grados.

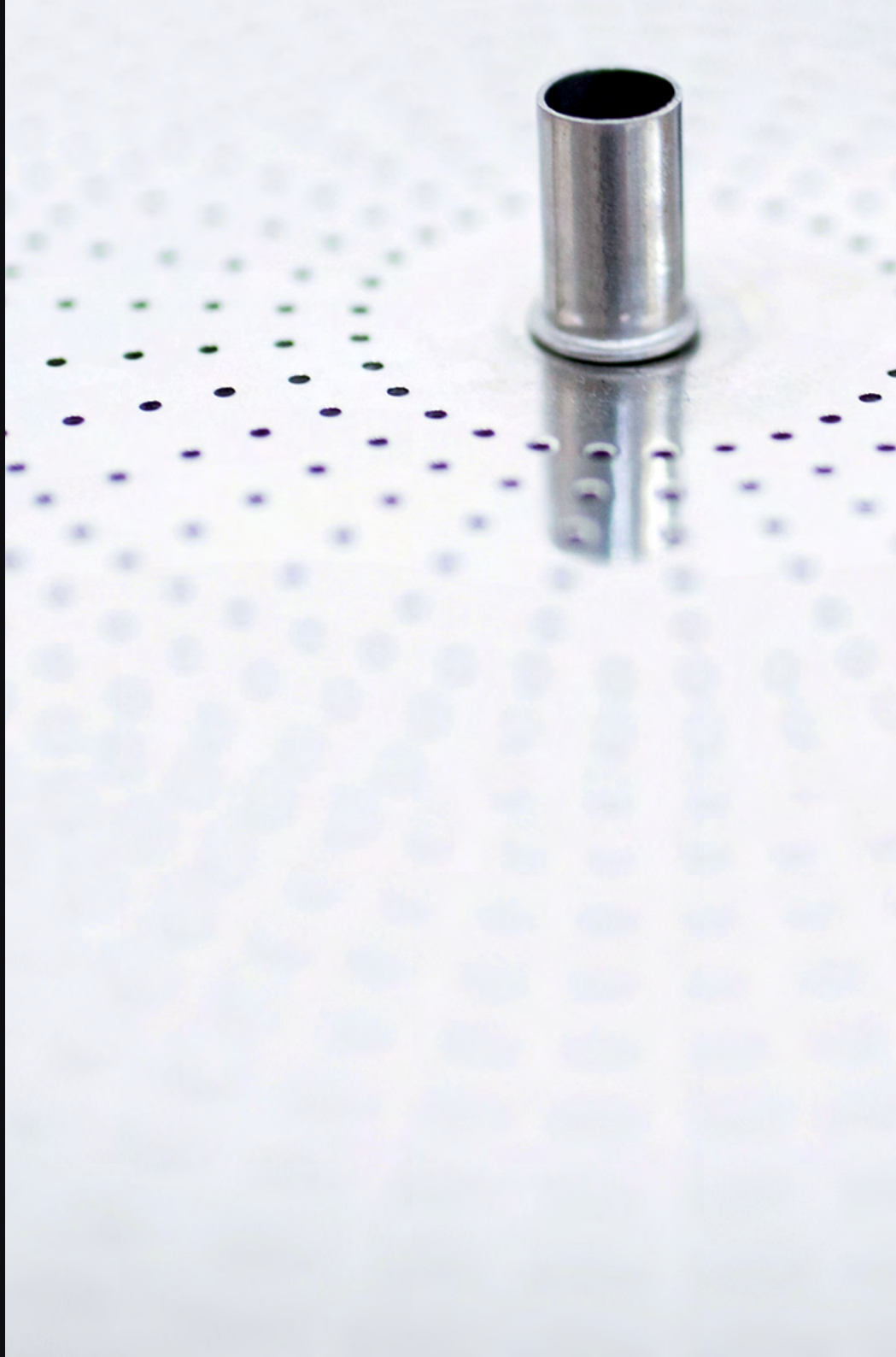
Construcción en acero inox y con
armazón de doble cuerpo.

Grifo con indicador de nivel líquido.

Medidor de temperatura.

Regulación automática de temperatura
constante.

Filtros de café incluidos.



LUX T10



Altura: 450 mm
Diámetro: 260 mm
Capacidad: 10 l

Voltaje: 230 V/50-60 HZ
Potencia: 1500 W

LUX T15



Altura: 550 mm
Diámetro: 260 mm
Capacidad: 15 l

Voltaje: 230 V/50-60 HZ
Potencia: 1500 W

CHOCO es un aparato dispensador, versátil que se presenta en dos versiones según su capacidad, la de 5 litros y la de 10 litros.

Su fabricación es perfecta para la mezcla continua de cualquier tipo de bebida caliente por el método de cocción "Baño María".

Apta para leche, café, té, etc. y, especialmente, chocolate.

La caldera de agua caliente, ubicada en su interior, está construida en acero inoxidable muy resistente y aislada térmicamente.

La Choco incluye de serie termostato regulador, bandeja desmontable, grifo dispensador, indicador de nivel, cuba transparente para la exposición de la bebida y patas antideslizantes.

Fácil de limpiar y de usar. No precisa instalación.



CH 5



280x410x465 mm
Capacidad: 5 l

Peso: 6,8 Kg
Voltaje: 230 V/50 Hz
Potencia: 1000 W

CH 10



280x410x580 mm
Capacidad: 10 l

Peso: 7,5 Kg
Voltaje: 230 V/50 Hz
Potencia: 1000 W

carne



cortadoras

Cortadora 220 ECO



[A]245 [B]380 [C]345 [D]390 [E]435 mm
Potencia: 140 W
Transmisión: Correa
Diámetro cuchilla: 220 mm
Espesor lonchas: 0,2 a 1,2 mm
Capacidad corte: 160 mm
Peso Neto/Bruto: 15/17 Kg
Dimensiones embalaje: 575x465x415 mm

Cortadora 250 ECO



[A]245 [B]380 [C]370 [D]405 [E]480 mm
Potencia: 150 W
Transmisión: Correa
Diámetro cuchilla: 250 mm
Espesor lonchas: 0,2 a 1,5 mm
Capacidad corte: 180 mm
Peso Neto/Bruto: 16/18 Kg
Dimensiones embalaje: 575x465x415 mm

Cortadora 275 ECO



[A]300 [B]415 [C]420 [D]470 [E]540 mm
Potencia: 250 W
Transmisión: Correa
Diámetro cuchilla: 275 mm
Espesor lonchas: 0,2 a 1,6 mm
Capacidad corte: 200 mm
Peso Neto/Bruto: 19/21 Kg
Dimensiones embalaje: 615x525x510 mm

Cortadora 220 LUX



[A]245 [B]380 [C]345 [D]390 [E]435 mm
Potencia: 140 W
Transmisión: Correa
Diámetro cuchilla: 220 mm
Espesor lonchas: 0,2 a 1,2 mm
Capacidad corte: 160 mm
Peso Neto/Bruto: 16/18 Kg
Dimensiones embalaje: 575x465x415 mm

Cortadora 250 LUX



[A]245 [B]380 [C]370 [D]405 [E]480 mm
Potencia: 150 W
Transmisión: Correa
Diámetro cuchilla: 250 mm
Espesor lonchas: 0,2 a 1,5 mm
Capacidad corte: 180 mm
Peso Neto/Bruto: 18/20 Kg
Dimensiones embalaje: 575x465x415 mm

Cortadora 275 LUX



[A]300 [B]415 [C]420 [D]470 [E]540 mm
Potencia: 250 W
Transmisión: Correa
Diámetro cuchilla: 275 mm
Espesor lonchas: 0,2 a 1,6 mm
Capacidad corte: 200 mm
Peso Neto/Bruto: 21/23 Kg
Dimensiones embalaje: 615x525x510 mm

Cortadora 300 ECO



(A)300 (B)415 (C)420 (D)465 (E)570 mm

Potencia: 250 W

Transmisión: Correa

Diámetro cuchilla: 300 mm

Espesor lonchas: 0,2 a 1,6 mm

Capacidad corte: 220 mm

Peso Neto/Bruto: 22/25 Kg

Dimensiones embalaje: 615x525x510 mm

Cortadora 300 LUX



(A)300 (B)415 (C)420 (D)465 (E)570 mm

Potencia: 250 W

Transmisión: Correa

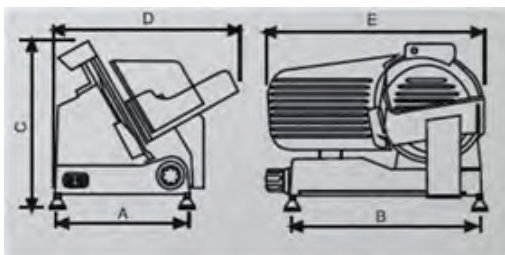
Diámetro cuchilla: 300 mm

Espesor lonchas: 0,2 a 1,6 mm

Capacidad corte: 220 mm

Peso Neto/Bruto: 23/26 Kg

Dimensiones embalaje: 615x525x510 mm



Las cortadoras de fiambre de transmisión por correa están disponibles en dos versiones, la serie ECO y la serie LUX, según las exigencias del usuario.

La bancada de la serie LUX está fabricada en aluminio anodizado protegido contra la oxidación mientras que la serie ECO es en aluminio lacado.

Las cuchillas están fabricadas en acero inoxidable tratado y según su diámetro se distribuyen en 220, 250, 275 y 300 tanto la ECO como la LUX.

Carro, bandeja de corte y protector de cuchilla construidos en aluminio protegido contra la oxidación.

Dotadas con mango regulador para la selección del espesor de la loncha deseado, con tope máximo y con otro mango adicional de sujeción para facilitar las operaciones de corte.

Todos los modelos incorporan afilador con muela limpiadora para asegurar el correcto estado permanente de la cuchilla.

Las cortadoras están dotadas con mecanismos de seguridad:

Freno bloqueo de la cuchilla y centralita de seguridad que no permite el encendido.

Motor ventilado y con protector térmico contra sobrecalentamientos. Interruptores estancos con protección. Protectores sobre el plato, cubre cuchillas y sujeta mercancía.

Base robusta, pesada y cerrada.

Patas de goma antideslizantes.

* Para realizar el afilado apagar primero la máquina hasta colocar dispositivo. Después conectar durante 30 segundos.

Picadoras COMPACT de carne CLASE A y BUNKER de 125 hasta 350 kilos/hora de producción y construidas en acero inox.

Compactas, robustas, pequeñas y muy potentes.

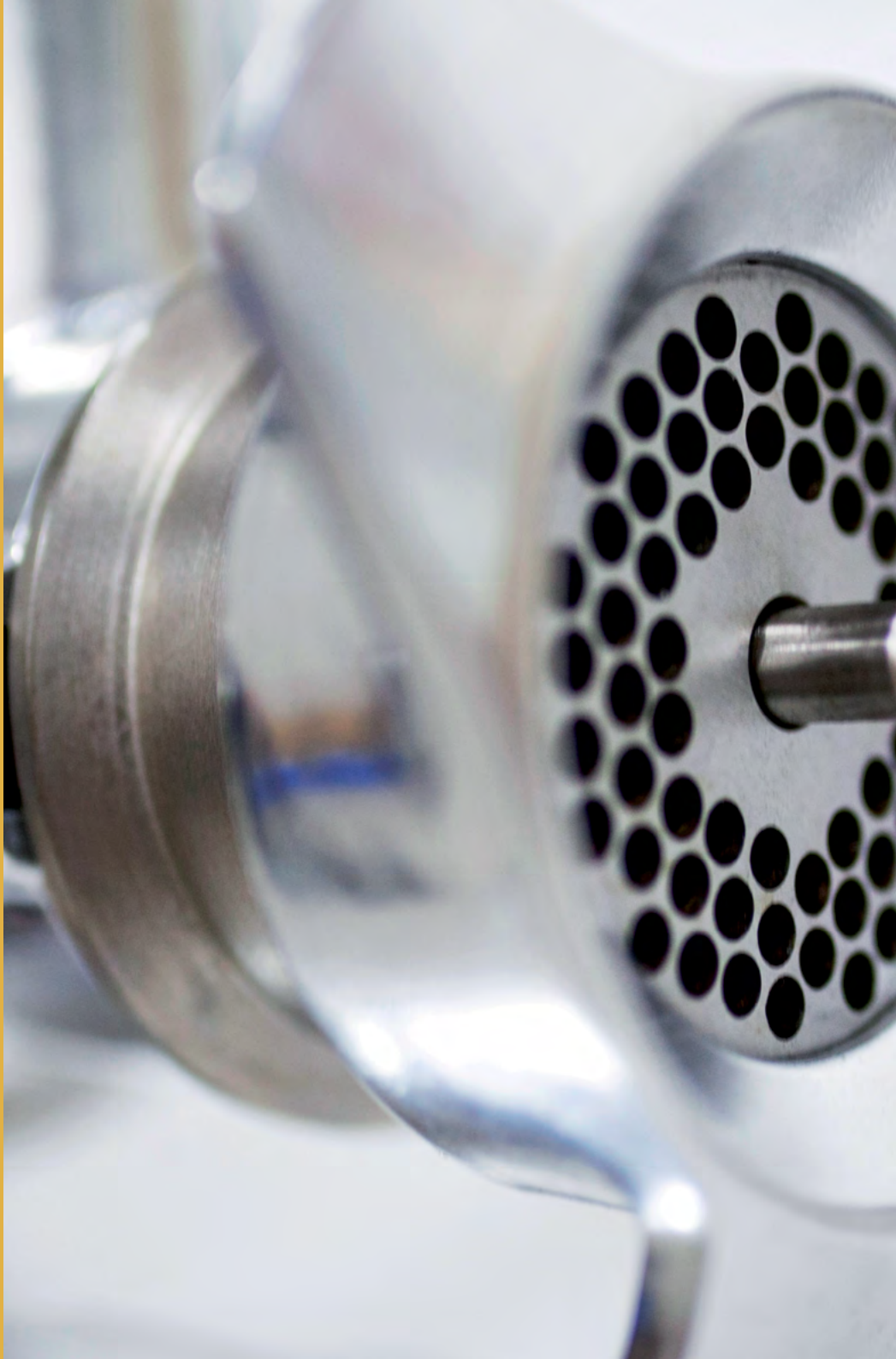
Especialmente diseñadas para larga duración y fácil manejo.

Piezas desmontables y sencillas de limpiar.

Placas y cuchillas inox.

Motor ventilado.

Fabricación tecnológica mediante aplicación de calor en acero de alta calidad.



■ picadoras carne

CLASE A 125



290x440x500 mm
Producción Hora:
125 Kg

Peso neto: 20 Kg
Potencia:
550 W Monofásica

BUNKER 200



240x420x450 mm
Producción Hora:
200 Kg

Peso neto: 37 Kg
Potencia:
850 W Monofásica

CLASE A 200



300x480x510 mm
Producción Hora:
200 Kg

Peso neto: 28 Kg
Potencia:
735 W Monofásica

BUNKER 350



270x530x500 mm
Producción Hora:
350 Kg

Peso neto: 65 Kg
Potencia:
1500 W Monofásica

Burguer 10 es una máquina manual para hacer hamburguesas de 100 mm de diámetro con estética industrial y de fácil manejo.

Construida en estructura de aluminio compacta con una palanca y dotada con base soporte para administrar papel.

Ligera y pequeña, ideal para pequeños espacios.

Piezas fabricadas en acero inox y muy sencillas de limpiar.



hamburguesadora manual

BURGUER 10



210x260x280 mm

Diámetro hamburguesa: 100 mm

Peso: 5 Kg

Las máquinas profesionales de envasado al vacío PROVAC 30 y PROVAC 45 son aparatos manuales aptos para cualquier tipo de usuario por su sencillez de manejo.

Estos modelos están contruidos en su totalidad en acero inoxidable, son duraderos y aseguran un uso continuado.

EL modelo PROVAC45 está equipado con una bomba de vacío de doble cuerpo que le otorga una potencia de 150w.

Las envasadoras de vacío de campana DOBLEDEC 35 y DOBLEDEC 40 se fabrican en acero inoxidable 18/10 y sus bombas alcanzan hasta un 99,5% de vacío.

Son máquinas robustas y pesadas, la tapa está fabricada en metacrilato transparente, se accionan al presionar la tapa, son muy rápidas y generan vacío, sellado, precintado y refrigeración.

Incorporan doble barra de sellado y están habilitadas para la conexión de gas inerte.

Son programables para adaptarlas a todo tipo de cocina y una herramienta imprescindible para una industria hostelera eficiente.



■ envasadoras al vacío

PROVAC 30



360x300x140 mm

Potencia de vacío: 110 W
Barra de sellado: 300 mm
Tensión: 220 V
Carcasa de acero inox

PROVAC 45



550x270x140 mm

Potencia de vacío: 150 W
Barra de sellado: 450 mm
Tensión: 220 V
Bomba de vacío de doble cuerpo en seco
Carcasa de acero inox

DOBLEDEC 35



550x425x340 mm

Dimensiones en cámara: 450x370x110 mm
Bomba de vacío: 10 mc/h
Barra de sellado: 350x8 mm
Tensión: 220 V / 50 Hz
Carcasa de acero inox 18/10

DOBLEDEC 40



550x475x500 mm

Dimensiones en cámara: 450x420x115 mm
Bomba de vacío: 20 mc/h
Barra de sellado: 400x8 mm
Tensión: 220 V / 50 Hz
Carcasa de acero inox 18/10

cocina



■ cocina sobremesa a gas

LINE 602



400x600x265 mm
Fuegos: 2
Potencia: 2x3600 W
Peso: 15 Kg
Alimentación: Gas

LINE 702



400x700x290 mm
Fuegos: 2
Potencia: 2x6000 W
Peso: 32 Kg
Alimentación: Gas



LINE 604



600x600x265 mm
Fuegos: 4
Potencia: 4x3600 W
Peso: 25 Kg
Alimentación: Gas

LINE 704



800x700x290 mm
Fuegos: 4
Potencia: 4x6000 W
Peso: 47 Kg
Alimentación: Gas

Cocinas sobremesa a gas Line 600 y Line 700 de dos y cuatro fuegos.

Fabricadas en acero inoxidable y equipadas con válvula de seguridad termopar.

Preparadas para gas natural o gas propano.

Incluye inyectores para ambos tipos de gas.

■ plancha sobremesa a gas y eléctrica

D 406 GAS / L 406 ELÉCTRICA



▲ D 406 GAS
410x460x240
Quemador: 1
Kw: 3
Peso: 12 Kg
Acero laminado 6 mm

⚡ L 406 ELÉCTRICA
410x460x240
Resistencia: 1
Kw: 3,2
Peso: 12 Kg
Acero laminado 6 mm

D 606 GAS / L 606 ELÉCTRICA



▲ D 606 GAS
610x460x240
Quemador: 2
Kw: 4
Peso: 19 Kg
Acero laminado 6 mm

⚡ L 606 ELÉCTRICA
610x460x240
Resistencia: 2
Kw: 6,4
Peso: 19 Kg
Acero laminado 6 mm

D 806 GAS / L 806 ELÉCTRICA



▲ D 806 GAS
810x460x240
Quemador: 3
Kw: 6
Peso: 24 Kg
Acero laminado 6 mm

⚡ L 806 ELÉCTRICA
810x460x240
Resistencia: 3
Kw: 9,6
Peso: 24 Kg
Acero laminado 6 mm



D 414 GAS



▲ D 414 GAS **420x480x300**

Quemador: 1
Kw: 3,4
Peso: 23 Kg
Acero laminado 14 mm

D 614 GAS



▲ D 614 GAS **620x480x300**

Quemador: 2
Kw: 6,8
Peso: 33 Kg
Acero laminado 14 mm

D 814 GAS



▲ D 814 GAS **820x480x300**

Quemador: 3
Kw: 10,2
Peso: 45 Kg
Acero laminado 14 mm

Las planchas a GAS Top serie D de Distriplus están construidas en acero inoxidable de gran resistencia y habilitadas para gas butano/propano. Las encimeras son de acero laminado de 6 o 14mm, incluyen un recoge grasas frontal y petos anti salpicaduras. Los mecanismos de función y comandos están formados por un doble encendido mediante pieza eléctrica auxiliar, mandos de regulación de baquelita con indicadores de potencia, quemadores de gran poder calorífico y llama estabilizada. Incluye pies regulables en altura y accesorios para cambio a gas natural.

Los modelos de encimera en acero laminado de 6mm, también se pueden adquirir en su versión eléctrica en los mismos tres formatos.

Modelos L 406, L 606 y L 806.

Un complemento básico para la cocina.

■ freidoras eléctricas L y Kontaktor

LOS MODELOS DE FREIDORA "K" LLEVAN INCORPORADO EL SISTEMA CONTACTOR

Freidora L4 / Freidora K4



265x430x335 mm
Capacidad Cuba: 4 l
Potencia: 2,5 Kw
Peso: 5 Kg
Alimentación: 220V/50Hz

Freidora L4
Contactor: No

Freidora K4
Contactor: 1

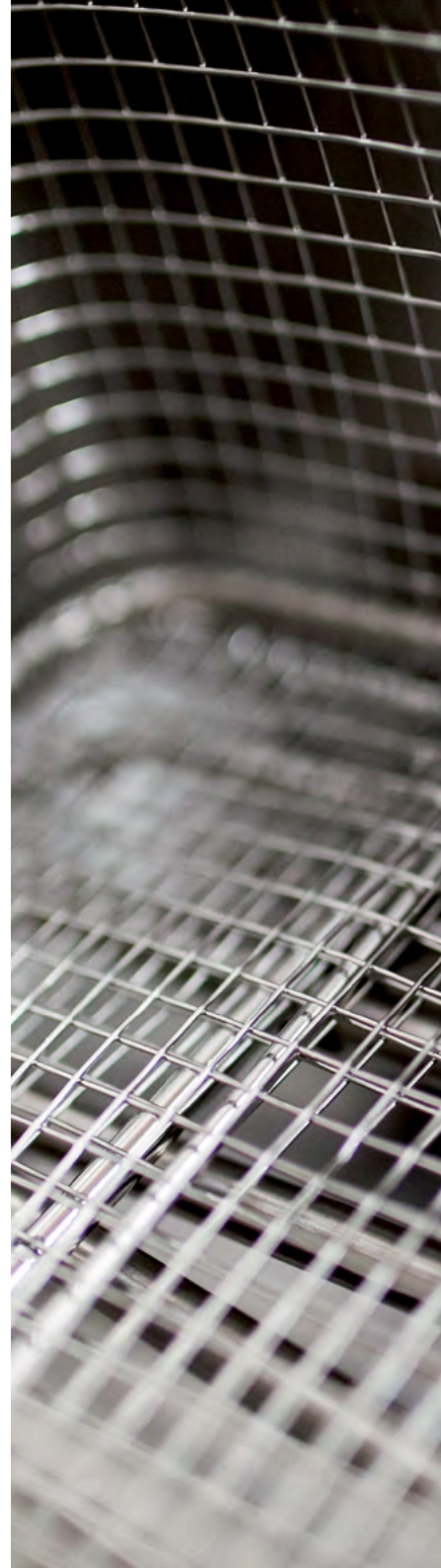
Freidora L4+4 / Freidora K4+4



485x430x335 mm
Capacidad Cuba: 4+4 l
Potencia: 2,5+2,5 Kw
Peso: 10 Kg
Alimentación: 220V/50Hz

Freidora L4+4
Contactor: No

Freidora K4+4
Contactor: 2



Freidora L10 Grifo / Freidora K10 Grifo



366x544x410 mm
Capacidad Cuba: 10 l
Potencia: 3,25 Kw
Peso: 8 Kg
Alimentación: 220V/50Hz

Freidora L10 Grifo
Contactor: No

Freidora K10 Grifo
Contactor: 1

Freidora L10+10 Grifo/ Freidora K10+10 Grifo



650x544x410 mm
Capacidad Cuba: 10+10 l
Potencia: 3,25+3,25 Kw
Peso: 13 Kg
Alimentación: 220V/50Hz

Freidora L10+10 Grifo
Contactor: No

Freidora K10+10 Grifo
Contactor: 2

Las líneas de freidoras eléctricas SERIE L y SERIE Kontaktor cuentan con los modelos de 4 litros y 10 litros según la capacidad total bruta de la cuba.

Los dos modelos de 4 y 10 litros se pueden adquirir con cuba individual o cuba doble.

Los modelos de freidora K llevan instalado el sistema contactor.

Los modelos L10, L10+10, K10 y K10+10 incorporan grifo de acero de vaciado.

Estructura y cuba construidas en acero inoxidable con asas de transporte, cabezal desmontable para facilitar la limpieza, indicadores luminosos de tensión y de temperatura, y termostato de seguridad.

Todos los modelos incluyen cesta con mango ergonómico y tapas de acero.

■ calentatapas baño maría

MARY 150



325x560x250 mm
Capacidad: 3x GN 1/3 150 mm
Potencia: 1500 w./230-50 Hz
Peso: 4 Kg

MARY 150 G



325x560x250 mm
Capacidad: 3x GN 1/3 150 mm
Potencia: 1500 w./230-50 Hz
Peso: 4 Kg

MARY 300 G



650x560x250 mm

Capacidad: 6x GN 1/3 150 mm

Potencia: 3000 w./230-50 Hz

Peso: 7 Kg

Calientatapas baño María
construido en acero inoxidable.

Modelo Gastronorm para cubetas
3XGN 1/3 (325X176) o 6XGN
1/3 (325X176) que se presenta
con cuba individual o doble, con o
sin grifo.

Equipados con termostato
manual regulable hasta 90°.

Resistencias protegidas en el
interior de la carrocería de acero.

Interruptor luminoso y grifo de
acero.

pan



■ amasadora pan

PLANET 5



400x250x480 mm

Planetaria 5 l

Voltaje: 220 V - 230 - 50 Hz

Potencia: HP 0,30 Kw

Peso: 20 Kg



Accesorios

GANCHO, BATIDOR y ESPÁTULA

PLANET 10



435x370x530 mm
Planetaria 10l
Voltaje: 220 V
Potencia: 0,45 Kw
Peso: 58 Kg

PLANET 20



780x440x550 mm
Planetaria 20l
Voltaje: 220 V
Potencia: 1,10 Kw
Peso: 94 Kg



Máquinas muy robustas construidas en estructura de aluminio con esmaltes anti rayas y dispositivos de seguridad según normativa vigente.

Regulador de velocidad adaptable a los diferentes tipos de masa.

Cuba o cabezal oscilante que permite movimientos en vertical de subida y bajada para optimizar tiempos de trabajo.

Incluye accesorios: batidor, espátula y gancho especial para todas las variedades de masas, salsas, etc.

Producto de uso profesional para repostería, salsas, pan, masa pizza, etc.

tostadores pan

POWER BLIND/ LOS MODELOS DE TOSTADORES 500 Y 500T INCORPORAN RESISTENCIAS BLINDADAS

TF 200 T



530x260x245 mm
Voltaje: 230 V/50 Hz
Potencia: 2000 W
Peso: 4,7 Kg
Temporizador: 15 minutos

TF 300



530x260x370 mm
Voltaje: 230 V/50 Hz
Potencia: 3000 W
Peso: 7,4 Kg
Temporizador: -

TF 300 T



530x260x370 mm
Voltaje: 230 V/50 Hz
Potencia: 3000 W
Peso: 7,4 Kg
Temporizador: 15 minutos

SUPER POWER BLIND 500



665x275x365 mm

Voltaje: 230 V/50 Hz

Potencia: 3600 W

Peso: 10 Kg

Temporizador: NO

SUPER POWER BLIND 500T



665x275x365 mm

Voltaje: 230 V/50 Hz

Potencia: 3600 W

Peso: 10,7 Kg

Temporizador: SI

Los tostadores de pan están fabricados en acero inoxidable. Disponible con temporizador de 15 minutos de serie en el TF200T y opcional en las versiones de 2 pisos TF y SUPER. Muy útil para el ahorro de energía al apagarse automáticamente transcurrido el tiempo seleccionado.

Los modelos de dos pisos TF300 y TF300T se componen de 6 resistencias de acero con fundas de cuarzo conmutables, distribuidas en parte superior, inferior e intermedia, por 3 interruptores luminosos, y el de un piso TF200T compuesto por 4 resistencias conmutables, distribuidas en parte superior y en parte inferior con opciones según se presionen los 2 interruptores.

Los modelos SUPER POWER BLIND 500 Y 500T incorporan 3 interruptores y 3 resistencias blindadas conmutables, distribuidas en parte superior, intermedia e inferior. Destacan por su capacidad interior que permite la entrada de una barra de pan. Están disponibles con o sin temporizador.

Todos los modelos incluyen bandeja extraíble plana recoge migas muy sencilla de retirar y parrilla extraíble con mango metálico.

hornos pizza F

LOS MODELOS HORNO ESTÁN DISEÑADOS PARA COCER PIZZAS DE 34 CM

Horno F1



Medidas exteriores:
510x590x210 mm
Medidas interiores:
350x410x75 mm
Cámaras: 1
Voltaje: 230/50-60Hz
Potencia: 1,8 Kw
Termostato: 2X50-350°C
Pirómetro: NO
Peso: 20 Kg
Pizzas: 1

Horno F11



Medidas exteriores:
510x590x350 mm
Medidas interiores:
350x410x75 mm
Cámaras: 2
Voltaje: 230/50-60Hz
Potencia: 3,5 Kw
Termostato: 4X50-350°C
Pirómetro: NO
Peso: 35 Kg
Pizzas: 1+1



Horno F4



Medidas exteriores:
935x900x330 mm
Medidas interiores:
700x700x140 mm
Cámaras: 1
Voltaje: 3N/380/50-60Hz 16A
Potencia: 4,8 Kw
Termostato: 2X50-450°C
Pirómetro: 1x0-500°C
Peso: 65 Kg
Pizzas: 4

Horno F44



Medidas exteriores:
935x900x600 mm
Medidas interiores:
700x700x140 mm
Cámaras: 2
Voltaje: 3N/380/50-60Hz 32A
Potencia: 9,6 Kw
Termostato: 4X50-450°C
Pirómetro: 2x0-500°C
Peso: 115 Kg
Pizzas: 4+4

hornos pizza

Horno F6



Medidas exteriores:

935x1250x330 mm

Medidas interiores:

700x1050x140 mm

Cámaras: 1

Voltaje: 3N/380/50-60Hz 16A

Potencia: 7,2 Kw

Termostato: 2X50-450°C

Pirómetro: 1x0-500°C

Peso: 80 Kg

Pizzas: 6

Horno F66



Medidas exteriores:

935x1250x600 mm

Medidas interiores:

700x1050x140 mm

Cámaras: 2

Voltaje: 3N/380/50-60Hz 32A

Potencia: 14,4 Kw

Termostato: 4X50-450°C

Pirómetro: 2x0-500°C

Peso: 160 Kg

Pizzas: 6+6

Soporte Horno S4-S6



Soporte S4 Modelos: **F4 + F44**
900x710x900 mm
Peso: 30 Kg

Soporte S6 Modelos: **F6 + F66**
900x1060x900 mm
Peso: 35 Kg

Los Hornos de Pizza F de Distriplus son hornos fabricados y diseñados en Italia por los maestros de la Pizza. Construidos en acero inoxidable en su totalidad prestan un servicio rápido para masas de diámetro de 34cm. Su capacidad de trabajo va desde 1 a 12 pizzas de 34 cm entre el modelo F1 y el modelo F66.

Están diseñados para garantizar la perfecta elaboración de la auténtica pizza Italiana ya que la base está formada por piedra refractaria, las puertas son de Acero inox estancas con ventana de cristal e incorporan sistemas de ventilación que genera una cavidad de trabajo eficaz.

Los 3 modelos están disponibles en un piso con una puerta abatible y una cámara o, en dos pisos con dos puertas abatibles y dos cámaras. Los controles de energía son independientes por piso optimizando el consumo eléctrico, el termostato es individual para cada resistencia y los interruptores de ON/OFF se accionan por separado.

Los modelos F4, F44, F6 y F66 incorporan un pirómetro de aguja por cámara o piso.

Una solución auténtica, rápida y sencilla.

condiciones de venta

PEDIDOS

Deben cursarse por escrito indicando modelo a servir, cantidad solicitada y fecha de entrega.

Pueden solicitarse por los siguientes medios:

Correo electrónico: pedidos@distriplus.es

Tel: 964.25.69.84

Delegado de nuestra empresa en su Zona.

Los pedidos se podrán anticipar telefónicamente, sirviendo únicamente como reserva de los equipos hasta recibir el correspondiente pedido por escrito.

Las anulaciones deberán comunicarse asimismo por escrito siendo por parte del comprador los gastos que se hubieran podido ocasionar.

Distriplus se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto sin previo aviso.

Las fotografías de este catálogo no tienen valor contractual.

DEVOLUCIONES

No se aceptarán devoluciones que previamente no hayan sido autorizadas por escrito por parte de nuestra empresa.

Se deberá devolver la mercancía en su embalaje original.

Los abonos correspondientes a las devoluciones se efectuarán después de revisión por parte de nuestros técnicos y en función del estado de la mercancía.

Cuando la causa de la devolución sea ajena a Distriplus, todos los gastos y deterioros que se produzcan, incluidos los portes, tanto de ida como de vuelta, serán a cargo del comprador.

Cuando la devolución sea por causa imputable a Distriplus, la devolución se efectuará por la agencia que designe Distriplus.

PRECIOS

Los precios se refieren a Precios de Venta al Público y no incluyen los impuestos que puedan corresponder a cada zona geográfica.

En ningún caso incluye el montaje.

Distriplus se reserva el derecho de modificar los precios o condiciones sin previo aviso.

Cualquier alteración del precio deberá de ser pactada y autorizada por la empresa o por el Delegado Comercial de su Zona.

FORMAS DE PAGO

El primer pedido se realizará mediante pago anticipado. Se podrán pactar condiciones de pago distintas para futuros pedidos, excepto informes financieros negativos que obliguen a fijar el pago anticipado como única opción.

Los pagos de contado deberán de realizarse mediante transferencia bancaria a la cuenta de Distriplus.

Los gastos de devolución de los medios de pago acordados serán siempre a cargo de la parte incumplidora.

La existencia de alguna situación irregular en los medios de pago, anula el posible crédito concedido y faculta a Distriplus para reclamar todo el riesgo pendiente sin necesidad de esperar a sus respectivos vencimientos.

PORTES

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador aún en el caso de viajar a portes pagados.

Las mercancías se servirán a portes pagados dentro de España peninsular y Baleares por las agencias que designe nuestra empresa. Cuando la situación del domicilio de entrega requiera medios especiales o no habituales, los costes que generen el empleo de estos medios serán por cuenta del comprador.

La mercancía viaja asegurada y, por tanto, solo se podrán atender las reclamaciones que se hagan por escrito al transportista dentro de las 24 horas siguientes a la recepción de la misma y se remita copia de la misma a Distriplus.

En caso de no existir constancia escrita de la reclamación en forma y plazo, los deterioros serán a cargo del comprador.

GARANTÍA

Distriplus, garantiza los defectos de fabricación de sus comercializados por un periodo de doce meses. Esta garantía cubre la sustitución de las piezas defectuosas. En ningún caso cubre la mano de obra, ni desplazamientos.

En toda reclamación en garantía debe de constar el número de serie de la máquina y número de factura.

Los cristales, resistencias eléctricas y equipos luminosos no están incluidos en estas garantías.

La puesta en marcha y posterior mantenimiento de los aparatos serán obligación y responsabilidad del comprador.

Distriplus no responde del daño a personas o cosas que se deriven del mal uso del aparato.

Las piezas sustituidas deberán ser remitidas a Distriplus a portes pagados en un periodo no superior a quince días, transcurrido el cual sin haberlas recibido, se facturarán al comprador.

Las garantías quedan anuladas por el mal uso, mala conexión, deterioros sufridos por golpes o suciedad en los equipos.

