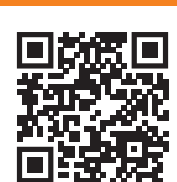


gastroequip



2025

eshop.gastroequip.com



Gastroequip ofrece los suministros industriales necesarios para el sector de la hostelería y la alimentación.

Nuestra página web:
www.gastroequip.com
y nuestro e-commerce para clientes:
eshop.gastroequip.com
están a su disposición.
Permite descargar fichas técnicas,
planos, despieces, fotografías o
consultar sus pedidos, facturas,
condiciones, etc.

Nuestras diversas gamas cubren los sectores de restauración, cafetería, hostelería, alimentación, etc.

Entre otros productos: variedad de fabricados en acero inoxidable, estanterías de aluminio para cámaras frigoríficas, mesas de trabajo, fregaderos, grifería, carros y un completo catálogo en maquinaria industrial como cocinas, planchas, freidoras, hornos, marmitas, grills, envasadoras, lavavajillas, frío comercial, etc.

Nuestros clientes son instaladores profesionales y comerciales de hostelería y alimentación, proponiendo los mejores equipos y productos adaptados a las necesidades de sus mercados.

Disponemos de stock de la práctica totalidad del catálogo permitiendo un plazo de entrega inmejorable.

Desde el año 2004, comercializamos y distribuimos con 6 delegaciones, repartidas por todo el territorio nacional, Barcelona, León, Madrid, Valencia, Sevilla y Málaga, también en Baleares, Canarias y Portugal, así como una red de delegados comerciales para cualquier consulta.

Contáctenos y les recomendaremos nuestra mejor opción para la necesidad de su cliente.

Condiciones de venta



01. General

Los artículos del presente catálogo, sus medidas y especificaciones son indicativos, pudiendo ser alterados o corregidos en caso de error u omisión por el vendedor, sin perjudicar las características iniciales del producto y sin previo aviso. Por tratarse de artículos de mucha rotación nos reservamos el derecho de sustitución de piezas o componentes manteniendo las principales características del producto.

02. Precios

Los importes indicados en moneda euro (€) que acompañan al presente catálogo se entenderán como precio de tarifa debiéndose sumar los correspondientes impuestos según la ley en vigor. Todos los precios se entenderán sin accesorios. La vigencia de esta tarifa expira con la edición de la siguiente. Promociones, descuentos o condiciones especiales se harán constar en factura.

03. Pedidos

Los pedidos deberán cursarse vía e-mail o por nuestra aplicación e-Shop considerándose compra en firme. Cualquier consideración apuntada por el comprador será considerada nula salvo la expresa aceptación por nuestra parte. El pedido queda condicionado a la aceptación del vendedor.

04. Portes

La mercancía se enviará a portes pagados a partir de 400 eur./neto de compra.

En cualquier caso la mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, siendo éste a la recepción de la misma quien debe verificar anomalías en el plazo de 24 horas período habitual de las agencias de transporte, comunicando a ésta la anomalía por escrito en caso de daños imputables la transporte.

El vendedor no se hará en ningún caso cargo de dichas incidencias sin mediar dicho escrito.

Los accesorios o repuestos se remitirán a Portes Debidos, sea cual sea su importe.

Baleares, Canarias, Portugal, Andorra, Norte de África, tienen tratamiento concreto en este apartado.

05. Embalajes

Se entienden con cargo al vendedor los embalajes habituales, siendo cualquier embalaje o envío especial con cargo al comprador.

06. Formas de pago

El pago de facturas se entenderá siempre al contado, salvo que exista mutuo acuerdo en la concesión de crédito, debiendo hacerse el comprador cargo de cualquier gasto de devolución o demora derivado de la no complementación en fecha y forma.

Las facturas por importes inferiores a 150 euros se entenderán siempre al contado.



07. Reserva de dominio

La mercancía será propiedad del vendedor hasta el total pago de la misma.

08. Reclamaciones

Las incidencias en cantidad o estado de la mercancías se realizará por escrito.

Siempre en el plazo inferior a 24 Horas desde la recepción de la mercancía.

Si la causa de la avería se sitúa en el transporte, deberá comunicarse también a la agencia de transportes que haya efectuado el servicio, y remitirnos copia de dicha comunicación junto al número de incidencia que les facilite la Agencia.

De no cumplirse este proceso, lamentaremos no poder atender ninguna reclamación.

No se admitirán devoluciones de mercancías sin la previa autorización del vendedor, y hasta su recepción y revisión en nuestros almacenes de origen, no se procederá al establecimiento de la cuantía del abono, quedando de la mano del vendedor establecerla.

Cualquier artículo deberá mantener su embalaje original y estará supeditado al buen uso recibido, declinando cualquier responsabilidad si no se cumplieran estas condiciones.

09. Garantía

Hefrij,s.l. se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación, utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario.

La garantía será de 12 meses solamente para componentes defectuosos de fabricación.

La garantía no cubre posibles fallos en los circuitos eléctricos por subidas de tensión, piezas que tengan desgaste por uso o derivados de una incorrecta instalación.

El diagnóstico de la avería corresponde a un servicio técnico competente, a cargo del cliente que deberá documentar que piezas están deterioradas, las posibles causas y su posterior montaje. Dichas piezas de sustitución serán facturadas al cliente y abonadas al recibir y comprobar las piezas defectuosas.

En caso de no recibir las piezas sustituidas o comprobar que no tienen la consideración de garantía también les serán cargados los costes de transporte.

El servicio de la mano de obra y los desplazamientos de cualquier recambio o elemento son siempre por cuenta del cliente.

La decisión definitiva de la cobertura en garantía de cualquier pieza corresponde únicamente al fabricante.

La manipulación de cualquier equipo o componente de nuestros productos anula esta cobertura de garantía.

índice temático

1 ESTANTERÍAS

Componentes de estanterías	8 - 9
Accesorios de estanterías	10 - 11
Recambios de estanterías	12 - 13
Estanterías con baldas de polietileno	14 - 17

2 MOBILIARIO DE COCINAS

Mesas de trabajo	18 - 21
Recambios mesas	22
Estante sobremesa 2 niveles	23
Armario mural / Cajonera	24
Mesa caliente / Mesa Chef	25
Soportes copas rack	26
Cajones	27
Estantes de pared	28 - 29
Gomas desbroce	30
Dispensadores de platos y vasos	31
Filtros para campana	32
Luminaria para campana	33
Ruedas	34 - 37
Fregaderos	38, 40 - 41
Fregaderos para lavavajillas	39
Fregaderos de gran capacidad	42 - 43
Fregaderos industrial	44 - 45
Tubos rebosadero	46
Filtro separador de grasas	47
Lavamanos	48 - 51
Dosificadores y dispensadores	52 - 53

3 GRIFERÍA

Grifos ducha	54 - 59
Grifos ducha colgantes	60 - 61
Grifos electrónicos	62 - 63
Grifos encimera	64 - 69
Tubos cuello	70
Pedales mezcladores	71
Recambios para grifos y grifos ducha	72 - 79

4 CARROS

Carros guía	54 - 59
Carros autoservicio	60 - 61
Carros de servicio	62 - 63
Carros de vajilla	64 - 69
Árboles y carro emplatar	70
Dispensadores de bandejas	71
Carro para ingredientes	72 - 79
Plataformas	54 - 59
Carro para cestas de vajilla	60 - 61
Cubos desperdicio	62 - 63
Carros calientes	64 - 69

5 BANDEJAS

Bandejas Gastronorm AISI 304	92 - 93
Bandejas Gastronorm con asas AISI 304	94 - 95
Bandejas para helados AISI 304	95
Bandejas Gastronorm perforadas AISI 304	96
Bandejas Gastronorm Policarbonato	97

Tapas Gastronorm	98 - 99
Bases y barras Gastronorm	99
Tapas para vacío Tritan	100
Contenedores Tritan	101
Bandejas de panadería	102
Parrillas estante varilla	103

6 SNACK - BAR

Exprimidores	104 - 105
Mezcladores / Batidores	106
Trituradores	107
Grill	108
Freidoras eléctricas	109 - 111
Planchas	112 - 115
Barbacoas piedra lávica	116
Accesorios de barbacoas	117
Salamandra	118
Tostadoras	118 - 119
Bañomarias	120
Cocinas inducción	121
Cocina pavimento gas	121
Envasadoras de vacío	122 - 125
Brazos trituradores - Batidores	126 - 127
Peladoras de patatas	128
Esterilizadores de cuchillo UV	129
Tubos y regletas LED	130
Lámparas calentadoras extensibles	131

7 HORNOS

Hornos Microondas	132 - 134
Hornos de convección	135 - 141
Hornos pizza	142 - 143
Hornos rotativos pizza	144 - 145
Barbacoas carbón	146
Hornos carbón	147

8 COCINAS

Cocinas modulares serie 700	149 - 162
Cocinas modulares serie 900	164 - 179

9 LAVADO INDUSTRIAL

Lavavasos	180 - 181
Lavavajillas	182 - 183
Lavavajillas de capota	184 - 185
Mesas entrada y salida	186 - 187
Lavautensillos	188 - 189
Lavavajillas de arrastre	190 - 191
Cestas	192 - 193

10 FRÍO COMERCIAL

Mesas refrigeradas y de congelados	194 - 199
Mesas bajas refrigeradas	200
Vitrinas de ingredientes refrigeradas	201
Armarios refrigerados y de congelados	202 - 204
Armarios con puertas de cristal refrigerados	206 - 207
Evaporadoras	208

A	Accesorios de barbacoas	117
	Accesorios de estanterías	10 - 11
	Árboles y carro emplatar	87
	Armario mural / Cajonera	24
	Armarios con puertas de cristal refrigerados	206 - 207
	Armarios refrigerados y de congelados	202 - 204
B	Bandejas de panadería	102
	Bandejas Gastronorm AISI 304	92 - 93
	Bandejas Gastronorm Policarbonato	97
	Bandejas Gastronorm con asas AISI 304	94 - 95
	Bandejas Gastronorm perforadas AISI 304	96
	Bandejas para helados AISI 304	95
	Bañomaria serie 700	159
	Bañomarias	120
	Bañomarias serie 900	175
	Barbacoas carbón	146
	Barbacoas gas serie 700	157
	Barbacoas gas serie 900	173
	Barbacoas piedra lávica	116
	Bases y barras Gastronorm	99
	Brazos trituradores - Batidores	126 - 127
C	Cajones	27
	Carro para cestas de vajilla	89
	Carro para ingredientes	88
	Carros autoservicio	82 - 83
	Carros calientes	90 - 91
	Carros de servicio	84 - 85
	Carros de vajilla	86
	Carros guía	80 - 81
	Cestas	192 - 193
	Cocedor de pasta serie 700	158
	Cocedoras de pasta serie 900	174
	Cocina pavimento gas	121
	Cocina radiante gas serie 900	166
	Cocinas inducción	121
	Cocinas serie 700	149, 151
	Cocinas serie 900	164 - 165, 167
	Cocinas Wok gas serie 700	150
	Cocinas Wok gas serie 900	166
	Componentes de estanterías	8 - 9
	Contenedores Tritan	101
	Cubos desperdicio	89
D	Dispensadores de bandejas	88
	Dispensadores de platos y vasos	31
	Dosificadores y dispensadores	52 - 53
E	Envasadoras de vacío	122 - 125
	Estante sobremesa 2 niveles	23
	Estanterías con baldas de polietileno	14 - 17
	Estantes de pared	28 - 29
	Esterilizadores de cuchillo UV	129
	Evaporadoras	208
	Exprimidores	104 - 105
F	Filtro separador de grasas	47
	Filtros para campana	32
	Fregaderos	38, 40 - 41
	Fregaderos de gran capacidad	42 - 43
	Fregaderos industrial	44 - 45
	Fregaderos para lavavajillas	39

	Freidoras eléctricas	109 - 111
	Freidoras eléctricas serie 700	154
	Freidoras gas serie 700	155
	Freidoras serie 900	170 - 171
G	Gomas desbroce	30
	Grifos ducha	54 - 59
	Grifos ducha colgantes	60 - 61
	Grifos electrónicos	62 - 63
	Grifos encimera	64 - 69
	Grill	108
H	Hornos carbón	147
	Hornos de convección	135 - 141
	Hornos Microondas	132 - 134
	Hornos pizza	142 - 143
	Hornos rotativos pizza	144 - 145
L	Lámparas calentadoras extensibles	131
	Lavamanos	48 - 51
	Lavautensillos	188 - 189
	Lavavajillas	182 - 183
	Lavavajillas de arrastre	190 - 191
	Lavavajillas de capota	184 - 185
	Lavavasos	180 - 181
	Luminaria para campana	33
M	Mantenedor de fritos serie 700	156
	Mantenedor de fritos serie 900	172
	Marmita directa serie 700	160
	Marmitas directas - indirectas serie 900	176 - 177
	Mesa caliente / Mesa Chef	25
	Mesas / soportes serie 700	162
	Mesas / soportes serie 900	179
	Mesas bajas refrigeradas	200
	Mesas de trabajo	18 - 21
	Mesas entrada y salida	186 - 187
	Mesas refrigeradas y de congelados	194 - 199
	Mezcladores / Batidores	106
P	Parrillas estante varilla	103
	Pedales mezcladores	71
	Peladoras de patatas	128
	Planchas	112 - 115
	Planchas serie 700	152 - 153
	Planchas serie 900	168 - 169
	Plataformas	89
R	Recambios de estanterías	12 - 13
	Recambios mesas	22
	Recambios para grifos y grifos ducha	72 - 79
	Ruedas	34 - 37
S	Salamandra	118
	Sartén basculante serie 700	161
	Sartenes basculantes serie 900	178
	Soportes copas rack	26
T	Tapas Gastronorm	98 - 99
	Tapas para vacío Tritan	100
	Tostadoras	118 - 119
	Trituradores	107
	Tubos cuello	70
	Tubos rebosadero	46
	Tubos y regletas LED	130
V	Vitrinas de ingredientes refrigeradas	201

Sistema de estanterías modulares con baldas de aluminio o polietileno

Aluminio

20
micras

ANODIZADO

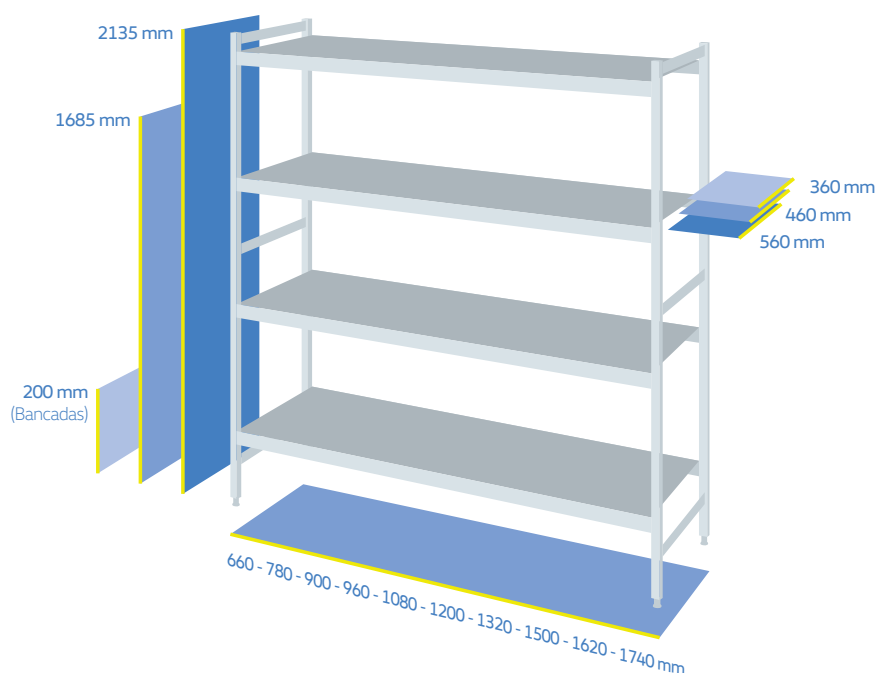


- Soluciones totalmente flexibles para la optimización del almacenamiento y conciencia higiénica.
- Gracias a su rango de temperatura de funcionamiento de -40°C a $+60^{\circ}\text{C}$ es la solución perfecta para aplicaciones de cámaras frigoríficas.
- Extremadamente estable.

- Fabricado en aluminio extruido anodizado de alta resistencia de 20 micras.
- Su diseño sencillo elimina la necesidad de refuerzos transversales, se obtiene espacio de almacenamiento adicional y se obtiene un mejor acceso a través del sistema de esquina interno inteligentemente diseñado.
- El ajuste de los estantes es rápido y

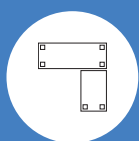
sencillo con posiciones preestablecidas a 150 mm de distancia, lo que permite una adaptación individual para adaptarse a los requisitos de almacenamiento.

- Las baldas de estantes extraíbles están fabricados en polietileno o aluminio anodizado y ambos son aptos para lavavajillas.





Montaje rápido,
sin herramientas



Esquinas
sin escalerilla



Temperaturas
de -40 °C a +60 °C



Peso max.
metro lineal
120 kg



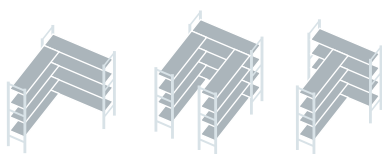
Compatibles
con bandejas
Gastronorm



Aptas para lavavajillas
+100 °C max.



Todas nuestras medidas son susceptibles de convertirse en una Bancada, imprescindible para la colocación de mercancías evitando su contacto directo con el suelo de la cámara, según las normativas vigentes.



Se puede instalar en unidades singulares o combinaciones que permiten varias configuraciones.

Las unidades móviles están diseñadas para moverse con el mínimo esfuerzo y permitir un acceso total a las áreas durante la limpieza.



Las unidades móviles están diseñadas para moverse con el mínimo esfuerzo y permitir un acceso total a las áreas durante la limpieza. Las ruedas están hechas de polímero de alta calidad y acero inoxidable, lo que proporciona un funcionamiento suave.

Componentes de estanterías

Escalerillas

Altura 1685 mm

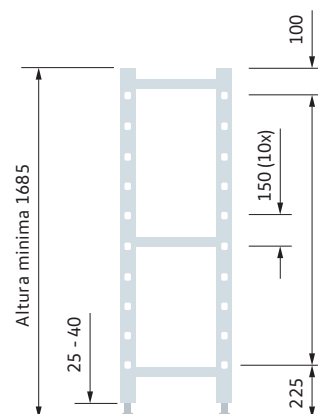
	FI5 1463	FI5 1464	FI5 1465
Fondo	360 mm	460 mm	560 mm
	83 €	86 €	90 €

Altura 2135 mm

	FI5 1469	FI5 1470	FI5 1471
Fondo	360 mm	460 mm	560 mm
	99 €	107 €	118 €



Montaje definitivo
mediante tornillos



Escalerillas para bancada

Altura 200 mm

	FI5 1476	FI5 1477	FI5 1478
Fondo	360 mm	460 mm	560 mm
	22 €	26 €	29 €



Angular 360 mm

EAANG36

FI5 1460 12 €

- x
- Fondo 360 mm



Angular 460 mm

EAANG46

FI5 1461 14 €

- x
- Fondo 460 mm



Angular 560 mm

EAANG66

FI5 1462 16 €

- x
- Fondo 560 mm

Componentes de estanterías



Parillas con baldas de polietileno

• Parrilla completa (Balda + larguero + 4 soportes)

	Largo	Código	
Fondo 360 mm	660	FI5 1430	45 €
	780	FI5 1431	49 €
	900	FI5 1432	54 €
	960	FI5 1433	60 €
	1080	FI5 1434	64 €
	1200	FI5 1435	68 €
	1320	FI5 1436	73 €
	1500	FI5 1437	82 €
	1620	FI5 1438	96 €
	1740	FI5 1439	109 €

	Largo	Código	
Fondo 460 mm	660	FI5 1440	48 €
	780	FI5 1441	53 €
	900	FI5 1442	58 €
	960	FI5 1443	64 €
	1080	FI5 1444	69 €
	1200	FI5 1445	74 €
	1320	FI5 1446	79 €
	1500	FI5 1447	90 €
	1620	FI5 1448	105 €
	1740	FI5 1449	112 €

	Largo	Código	
Fondo 560 mm	660	FI5 1450	52 €
	780	FI5 1451	58 €
	900	FI5 1452	64 €
	960	FI5 1453	70 €
	1080	FI5 1454	76 €
	1200	FI5 1455	82 €
	1320	FI5 1456	87 €
	1500	FI5 1457	99 €
	1620	FI5 1458	115 €
	1740	FI5 1459	122 €



Parillas con baldas de aluminio

• Parrilla completa (Balda + larguero + 4 soportes)

	Largo	Código	
Fondo 360 mm	660	FI5 1400	86 €
	780	FI5 1401	99 €
	900	FI5 1402	111 €
	960	FI5 1403	122 €
	1080	FI5 1404	134 €
	1200	FI5 1405	146 €
	1320	FI5 1406	158 €
	1500	FI5 1407	180 €
	1620	FI5 1408	204 €
	1740	FI5 1409	209 €

	Largo	Código	
Fondo 460 mm	660	FI5 1410	99 €
	780	FI5 1411	115 €
	900	FI5 1412	130 €
	960	FI5 1413	141 €
	1080	FI5 1414	156 €
	1200	FI5 1415	171 €
	1320	FI5 1416	186 €
	1500	FI5 1417	212 €
	1620	FI5 1418	238 €
	1740	FI5 1419	254 €

	Largo	Código	
Fondo 560 mm	660	FI5 1420	112 €
	780	FI5 1421	130 €
	900	FI5 1422	148 €
	960	FI5 1423	157 €
	1080	FI5 1424	178 €
	1200	FI5 1425	196 €
	1320	FI5 1426	213 €
	1500	FI5 1427	243 €
	1620	FI5 1428	271 €
	1740	FI5 1429	290 €

Novedad



Portaetiquetas

EAPE

FI5 1390 11 €

- Indica cualquier información relativa a los productos almacenados (fecha de caducidad, código de barras, nombre del cliente...)
- La información se puede escribir en una etiqueta de papel* o directamente en el porta etiquetas (borrable o marcador permanente).
- Montaje sencillo mediante clip en la barra lateral.
- Desmontable y fácil reposicionamiento.
- No se requieren etiquetas adhesivas (sin riesgo de despegado).
- Se vende individualmente para un tamaño máximo de etiqueta de 100 x 52 mm.

Novedad



Soporte para pared

EASP

FI5 1391 12 €

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Fijación por tornillos M5/M6 (no suministrados).

Novedad



Placa de fijación

EAPF

FI5 1392 3 €

- Fabricado en composite.
- Atornille las estanterías en tornillos específicos (tornillos no suministrados).



Novedad

A

Contenedor de recogida 300 mm

EASCL30

FI5 1395 47 €

- Fabricado en polímero.
- Conexión por superposición.
- Resistente a productos corrosivos.
- Para el almacenamiento de productos de limpieza/ detergentes.
- Recipiente colector para descongelar o escurrir.
- Recipientes para colocar debajo de los estantes.

- Dimensiones 300 x 430 x 100 mm
- Capacidad hasta 3,5 L



Novedad

B

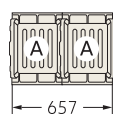
Contenedor de recogida 420 mm

EASCL43

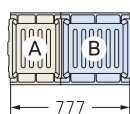
FI5 1396 60 €

- Fabricado en polímero.
- Conexión por superposición.
- Resistente a productos corrosivos.
- Para el almacenamiento de productos de limpieza/ detergentes.
- Recipiente colector para descongelar o escurrir.
- Recipientes para colocar debajo de los estantes.

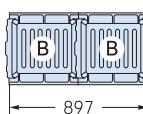
- Dimensiones 430 x 430 x 100 mm
- Capacidad hasta 5,5 L



657



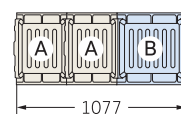
777



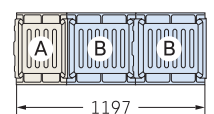
897



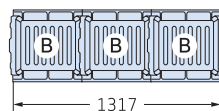
957



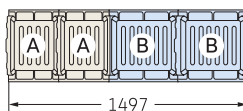
1077



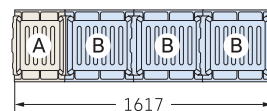
1197



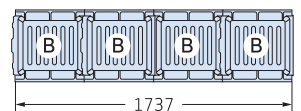
1317



1497



1617



1737

Recambios de estanterías



A B
Baldas de polietileno

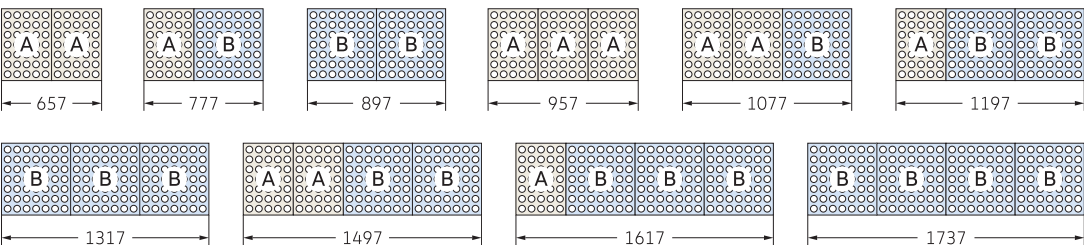
	Ancho 300 mm			Ancho 420 mm		
	FI5 1493	FI5 1496	FI5 1498	FI5 1494	FI5 1497	FI5 1499
Fondo	330 mm	430 mm	530 mm	330 mm	430 mm	530 mm
	9 €	10 €	13 €	11 €	13 €	16 €



A B
Baldas de aluminio

	Ancho 300 mm			Ancho 420 mm		
	FI5 1380	FI5 1382	FI5 1384	FI5 1381	FI5 1383	FI5 1385
Fondo	330 mm	430 mm	530 mm	330 mm	430 mm	530 mm
	28 €	34 €	41 €	37 €	46 €	55 €

Referencias de módulos estándar



Largueros para parilla

Largo	Código	Modelo	
660	FI5 1482	EAL 660	13 €
780	FI5 1483	EAL 780	14 €
900	FI5 1484	EAL 900	16 €
960	FI5 1485	EAL 960	17 €
1080	FI5 1486	EAL 1080	19 €
1200	FI5 1487	EAL 1200	21 €
1320	FI5 1488	EAL 1320	23 €
1500	FI5 1489	EAL 1500	25 €
1620	FI5 1490	EAL 1620	34 €
1740	FI5 1491	EAL 1740	37 €



Pilar para estantería

Altura	Código	Modelo	
1685	FI5 1466	EAP 16	39 €
2135	FI5 1467	EAP 21	50 €



Soporte parrilla para estantería

EASP

FI5 1492 1 €

- Soporte de aluminio



Pata regulable

EAPR

FI5 1479 4 €

- Fibra composite
- Dimensiones 25 x 25 mm
- Regulación 30 - 40 mm



Rueda con freno

ERCF

FI5 1480 73 €

- Fibra composite
- Dimensiones Ø125 mm



Rueda sin freno

ERSF

FI5 1481 60 €

- Fibra composite
- Dimensiones Ø125 mm

Estanterías altura 1685

con baldas de polietileno

			Fondo 360			Fondo 460			Fondo 560		
2	Largo mm	Referencias + + +	3	4	5	3	4	5	3	4	5
											
			€	€	€	€	€	€	€	€	€
	657	66	301	346	391	316	364	412	336	388	440
	777	78	313	362	411	331	384	437	354	412	470
	897	90	328	382	436	346	404	462	372	436	500
	957	96	346	406	466	364	428	492	390	460	530
	1077	108	358	422	486	379	448	517	408	484	560
	1197	120	370	438	506	394	468	542	426	508	590
	1317	132	385	458	531	409	488	567	441	528	615
	1497	150	412	494	576	442	532	622	477	576	675
	1617	162	454	550	646	487	592	697	525	640	755
	1737	174	493	602	711	508	620	732	546	668	790
	1827	90 + 96	591	705	819	624	746	868	672	806	940
	1887	96 + 96	609	729	849	642	770	898	690	830	970
	1947	90 + 108	603	721	839	639	766	893	690	830	970
	2007	96 + 108	621	745	869	657	790	923	708	854	1.000
	2067	90 + 120	615	737	859	654	786	918	708	854	1.000
	2127	108 + 108	633	761	889	672	810	948	726	878	1.030
	2187	90 + 132	630	757	884	669	806	943	723	874	1.025
	2247	78 + 150	642	773	904	687	830	973	741	898	1.055
	2367	90 + 150	657	793	929	702	850	998	759	922	1.085
	2427	96 + 150	675	817	959	720	874	1.028	777	946	1.115
	2487	120 + 132	672	813	954	717	870	1.023	777	946	1.115
	2547	108 + 150	687	833	979	735	894	1.053	795	970	1.145
	2607	132 + 132	687	833	979	732	890	1.048	792	966	1.140
	2667	120 + 150	699	849	999	750	914	1.078	813	994	1.175
	2787	132 + 150	714	869	1.024	765	934	1.103	828	1.014	1.200
	2907	132 + 162	756	925	1.094	810	994	1.178	876	1.078	1.280
	2967	150 + 150	741	905	1.069	798	978	1.158	864	1.062	1.260
	3027	132 + 174	795	977	1.159	831	1.022	1.213	897	1.106	1.315
	3087	150 + 162	783	961	1.139	843	1.038	1.233	912	1.126	1.340
	3207	150 + 174	822	1.013	1.204	864	1.066	1.268	933	1.154	1.375
	3327	162 + 174	864	1.069	1.274	909	1.126	1.343	981	1.218	1.455
	3447	174 + 174	903	1.121	1.339	930	1.154	1.378	1.002	1.246	1.490
	3537	78 + 132 + 150	944	1.148	1.352	1.010	1.232	1.454	1.092	1.336	1.580
	3597	108 + 108 + 150	962	1.172	1.382	1.028	1.256	1.484	1.113	1.364	1.615
	3657	90 + 132 + 150	959	1.168	1.377	1.025	1.252	1.479	1.110	1.360	1.610
	3717	78 + 150 + 150	971	1.184	1.397	1.043	1.276	1.509	1.128	1.384	1.640
	3777	120 + 132 + 132	974	1.188	1.402	1.040	1.272	1.504	1.128	1.384	1.640
	3837	90 + 150 + 150	986	1.204	1.422	1.058	1.296	1.534	1.146	1.408	1.670
	3897	132 + 132 + 132	989	1.208	1.427	1.055	1.292	1.529	1.143	1.404	1.665
	3957	120 + 132 + 150	1.001	1.224	1.447	1.073	1.316	1.559	1.164	1.432	1.700
	4017	108 + 150 + 150	1.016	1.244	1.472	1.091	1.340	1.589	1.182	1.456	1.730
Para el cálculo de una estantería en ángulo, RESTAR:			-47	-35	-23	-44	-30	-16	-42	-26	-10

Estanterías altura 1685 con baldas de polietileno

		Fondo 360			Fondo 460			Fondo 560		
		3	4	5	3	4	5	3	4	5
Largo mm	Referencias + + +									
		€	€	€	€	€	€	€	€	€
4077	132 + 132 + 150	1.016	1.244	1.472	1.088	1.336	1.584	1.179	1.452	1.725
4137	120 + 150 + 150	1.028	1.260	1.492	1.106	1.360	1.614	1.200	1.480	1.760
4197	132 + 132 + 162	1.058	1.300	1.542	1.133	1.396	1.659	1.227	1.516	1.805
4257	132 + 150 + 150	1.043	1.280	1.517	1.121	1.380	1.639	1.215	1.500	1.785
4317	132 + 132 + 174	1.097	1.352	1.607	1.154	1.424	1.694	1.248	1.544	1.840
4377	132 + 150 + 162	1.085	1.336	1.587	1.166	1.440	1.714	1.263	1.564	1.865
4437	150 + 150 + 150	1.070	1.316	1.562	1.154	1.424	1.694	1.251	1.548	1.845
4497	132 + 162 + 162	1.127	1.392	1.657	1.211	1.500	1.789	1.311	1.628	1.945
4557	150 + 150 + 162	1.112	1.372	1.632	1.199	1.484	1.769	1.299	1.612	1.925
4617	132 + 162 + 174	1.166	1.444	1.722	1.232	1.528	1.824	1.332	1.656	1.980
4677	150 + 150 + 174	1.151	1.424	1.697	1.220	1.512	1.804	1.320	1.640	1.960
4737	132 + 174 + 174	1.205	1.496	1.787	1.253	1.556	1.859	1.353	1.684	2.015
4797	150 + 162 + 174	1.193	1.480	1.767	1.265	1.572	1.879	1.368	1.704	2.040
4917	150 + 174 + 174	1.232	1.532	1.832	1.286	1.600	1.914	1.389	1.732	2.075
5037	162 + 174 + 174	1.274	1.588	1.902	1.331	1.660	1.989	1.437	1.796	2.155
5157	174 + 174 + 174	1.313	1.640	1.967	1.352	1.688	2.024	1.458	1.824	2.190
5247	120 + 132 + 132 + 150	1.303	1.599	1.895	1.396	1.718	2.040	1.515	1.870	2.225
5307	90 + 150 + 150 + 150	1.315	1.615	1.915	1.414	1.742	2.070	1.533	1.894	2.255
5367	132 + 132 + 132 + 150	1.318	1.619	1.920	1.411	1.738	2.065	1.530	1.890	2.250
5427	120 + 132 + 150 + 150	1.330	1.635	1.940	1.429	1.762	2.095	1.551	1.918	2.285
5487	108 + 150 + 150 + 150	1.345	1.655	1.965	1.447	1.786	2.125	1.569	1.942	2.315
5547	132 + 132 + 150 + 150	1.345	1.655	1.965	1.444	1.782	2.120	1.566	1.938	2.310
5607	120 + 150 + 150 + 150	1.357	1.671	1.985	1.462	1.806	2.150	1.587	1.966	2.345
5667	132 + 132 + 150 + 162	1.387	1.711	2.035	1.489	1.842	2.195	1.614	2.002	2.390
5727	132 + 150 + 150 + 150	1.372	1.691	2.010	1.477	1.826	2.175	1.602	1.986	2.370
5787	132 + 132 + 162 + 162	1.429	1.767	2.105	1.534	1.902	2.270	1.662	2.066	2.470
5847	132 + 150 + 150 + 162	1.414	1.747	2.080	1.522	1.886	2.250	1.650	2.050	2.450
5907	150 + 150 + 150 + 150	1.399	1.727	2.055	1.510	1.870	2.230	1.638	2.034	2.430
5967	132 + 150 + 162 + 162	1.456	1.803	2.150	1.567	1.946	2.325	1.698	2.114	2.530
6027	150 + 150 + 150 + 162	1.441	1.783	2.125	1.555	1.930	2.305	1.686	2.098	2.510
6087	132 + 162 + 162 + 162	1.498	1.859	2.220	1.612	2.006	2.400	1.746	2.178	2.610
6147	150 + 150 + 162 + 162	1.483	1.839	2.195	1.600	1.990	2.380	1.734	2.162	2.590
6207	132 + 162 + 162 + 174	1.537	1.911	2.285	1.633	2.034	2.435	1.767	2.206	2.645
6267	150 + 162 + 162 + 162	1.525	1.895	2.265	1.645	2.050	2.455	1.782	2.226	2.670
6327	132 + 162 + 174 + 174	1.576	1.963	2.350	1.654	2.062	2.470	1.788	2.234	2.680
6387	150 + 150 + 174 + 174	1.561	1.943	2.325	1.642	2.046	2.450	1.776	2.218	2.660
6447	132 + 174 + 174 + 174	1.615	2.015	2.415	1.675	2.090	2.505	1.809	2.262	2.715
6507	150 + 162 + 174 + 174	1.603	1.999	2.395	1.687	2.106	2.525	1.824	2.282	2.740
6627	150 + 174 + 174 + 174	1.642	2.051	2.460	1.708	2.134	2.560	1.845	2.310	2.775
6747	162 + 174 + 174 + 174	1.684	2.107	2.530	1.753	2.194	2.635	1.893	2.374	2.855
6867	174 + 174 + 174 + 174	1.723	2.159	2.595	1.774	2.222	2.670	1.914	2.402	2.890
Para el cálculo de una estantería en ángulo, RESTAR:		-47	-35	-23	-44	-30	-16	-42	-26	-10

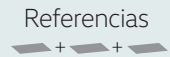
Estanterías altura 2135

con baldas de polietileno

			Fondo 360			Fondo 460			Fondo 560		
	Largo mm	Referencias + + +	3	4	5	3	4	5	3	4	5
											
			€	€	€	€	€	€	€	€	€
2 	657	66	333	378	423	358	406	454	392	444	496
	777	78	345	394	443	373	426	479	410	468	526
	897	90	360	414	468	388	446	504	428	492	556
	957	96	378	438	498	406	470	534	446	516	586
	1077	108	390	454	518	421	490	559	464	540	616
	1197	120	402	470	538	436	510	584	482	564	646
	1317	132	417	490	563	451	530	609	497	584	671
	1497	150	444	526	608	484	574	664	533	632	731
	1617	162	486	582	678	529	634	739	581	696	811
	1737	174	525	634	743	550	662	774	602	724	846
3 	1827	90 + 96	639	753	867	687	809	931	756	890	1.024
	1887	96 + 96	657	777	897	705	833	961	774	914	1.054
	1947	90 + 108	651	769	887	702	829	956	774	914	1.054
	2007	96 + 108	669	793	917	720	853	986	792	938	1.084
	2067	90 + 120	663	785	907	717	849	981	792	938	1.084
	2127	108 + 108	681	809	937	735	873	1.011	810	962	1.114
	2187	90 + 132	678	805	932	732	869	1.006	807	958	1.109
	2247	78 + 150	690	821	952	750	893	1.036	825	982	1.139
	2367	90 + 150	705	841	977	765	913	1.061	843	1.006	1.169
	2427	96 + 150	723	865	1.007	783	937	1.091	861	1.030	1.199
	2487	120 + 132	720	861	1.002	780	933	1.086	861	1.030	1.199
	2547	108 + 150	735	881	1.027	798	957	1.116	879	1.054	1.229
	2607	132 + 132	735	881	1.027	795	953	1.111	876	1.050	1.224
	2667	120 + 150	747	897	1.047	813	977	1.141	897	1.078	1.259
	2787	132 + 150	762	917	1.072	828	997	1.166	912	1.098	1.284
	2907	132 + 162	804	973	1.142	873	1.057	1.241	960	1.162	1.364
	2967	150 + 150	789	953	1.117	861	1.041	1.221	948	1.146	1.344
	3027	132 + 174	843	1.025	1.207	894	1.085	1.276	981	1.190	1.399
4 	3087	150 + 162	831	1.009	1.187	906	1.101	1.296	996	1.210	1.424
	3207	150 + 174	870	1.061	1.252	927	1.129	1.331	1.017	1.238	1.459
	3327	162 + 174	912	1.117	1.322	972	1.189	1.406	1.065	1.302	1.539
	3447	174 + 174	951	1.169	1.387	993	1.217	1.441	1.086	1.330	1.574
	3537	78 + 132 + 150	1.008	1.212	1.416	1.094	1.316	1.538	1.204	1.448	1.692
	3597	108 + 108 + 150	1.026	1.236	1.446	1.112	1.340	1.568	1.225	1.476	1.727
	3657	90 + 132 + 150	1.023	1.232	1.441	1.109	1.336	1.563	1.222	1.472	1.722
	3717	78 + 150 + 150	1.035	1.248	1.461	1.127	1.360	1.593	1.240	1.496	1.752
	3777	120 + 132 + 132	1.038	1.252	1.466	1.124	1.356	1.588	1.240	1.496	1.752
	3837	90 + 150 + 150	1.050	1.268	1.486	1.142	1.380	1.618	1.258	1.520	1.782
	3897	132 + 132 + 132	1.053	1.272	1.491	1.139	1.376	1.613	1.255	1.516	1.777
	3957	120 + 132 + 150	1.065	1.288	1.511	1.157	1.400	1.643	1.276	1.544	1.812
	4017	108 + 150 + 150	1.080	1.308	1.536	1.175	1.424	1.673	1.294	1.568	1.842
	Para el cálculo de una estantería en ángulo, RESTAR:		-63	-51	-39	-65	-51	-37	-70	-54	-38

Estanterías altura 2135

con baldas de polietileno

		Fondo 360			Fondo 460			Fondo 560			
		3	4	5	3	4	5	3	4	5	
	 Largo mm	 Referencias + + +									
		€	€	€	€	€	€	€	€	€	
4	4077	132 + 132 + 150	1.080	1.308	1.536	1.172	1.420	1.668	1.291	1.564	1.837
	4137	120 + 150 + 150	1.092	1.324	1.556	1.190	1.444	1.698	1.312	1.592	1.872
	4197	132 + 132 + 162	1.122	1.364	1.606	1.217	1.480	1.743	1.339	1.628	1.917
	4257	132 + 150 + 150	1.107	1.344	1.581	1.205	1.464	1.723	1.327	1.612	1.897
	4317	132 + 132 + 174	1.161	1.416	1.671	1.238	1.508	1.778	1.360	1.656	1.952
	4377	132 + 150 + 162	1.149	1.400	1.651	1.250	1.524	1.798	1.375	1.676	1.977
	4437	150 + 150 + 150	1.134	1.380	1.626	1.238	1.508	1.778	1.363	1.660	1.957
	4497	132 + 162 + 162	1.191	1.456	1.721	1.295	1.584	1.873	1.423	1.740	2.057
	4557	150 + 150 + 162	1.176	1.436	1.696	1.283	1.568	1.853	1.411	1.724	2.037
	4617	132 + 162 + 174	1.230	1.508	1.786	1.316	1.612	1.908	1.444	1.768	2.092
	4677	150 + 150 + 174	1.215	1.488	1.761	1.304	1.596	1.888	1.432	1.752	2.072
	4737	132 + 174 + 174	1.269	1.560	1.851	1.337	1.640	1.943	1.465	1.796	2.127
	4797	150 + 162 + 174	1.257	1.544	1.831	1.349	1.656	1.963	1.480	1.816	2.152
	4917	150 + 174 + 174	1.296	1.596	1.896	1.370	1.684	1.998	1.501	1.844	2.187
	5037	162 + 174 + 174	1.338	1.652	1.966	1.415	1.744	2.073	1.549	1.908	2.267
	5157	174 + 174 + 174	1.377	1.704	2.031	1.436	1.772	2.108	1.570	1.936	2.302
5	5247	120 + 132 + 132 + 150	1.383	1.679	1.975	1.501	1.823	2.145	1.655	2.010	2.365
	5307	90 + 150 + 150 + 150	1.395	1.695	1.995	1.519	1.847	2.175	1.673	2.034	2.395
	5367	132 + 132 + 132 + 150	1.398	1.699	2.000	1.516	1.843	2.170	1.670	2.030	2.390
	5427	120 + 132 + 150 + 150	1.410	1.715	2.020	1.534	1.867	2.200	1.691	2.058	2.425
	5487	108 + 150 + 150 + 150	1.425	1.735	2.045	1.552	1.891	2.230	1.709	2.082	2.455
	5547	132 + 132 + 150 + 150	1.425	1.735	2.045	1.549	1.887	2.225	1.706	2.078	2.450
	5607	120 + 150 + 150 + 150	1.437	1.751	2.065	1.567	1.911	2.255	1.727	2.106	2.485
	5667	132 + 132 + 150 + 162	1.467	1.791	2.115	1.594	1.947	2.300	1.754	2.142	2.530
	5727	132 + 150 + 150 + 150	1.452	1.771	2.090	1.582	1.931	2.280	1.742	2.126	2.510
	5787	132 + 132 + 162 + 162	1.509	1.847	2.185	1.639	2.007	2.375	1.802	2.206	2.610
	5847	132 + 150 + 150 + 162	1.494	1.827	2.160	1.627	1.991	2.355	1.790	2.190	2.590
	5907	150 + 150 + 150 + 150	1.479	1.807	2.135	1.615	1.975	2.335	1.778	2.174	2.570
	5967	132 + 150 + 162 + 162	1.536	1.883	2.230	1.672	2.051	2.430	1.838	2.254	2.670
	6027	150 + 150 + 150 + 162	1.521	1.863	2.205	1.660	2.035	2.410	1.826	2.238	2.650
	6087	132 + 162 + 162 + 162	1.578	1.939	2.300	1.717	2.111	2.505	1.886	2.318	2.750
	6147	150 + 150 + 162 + 162	1.563	1.919	2.275	1.705	2.095	2.485	1.874	2.302	2.730
	6207	132 + 162 + 162 + 174	1.617	1.991	2.365	1.738	2.139	2.540	1.907	2.346	2.785
	6267	150 + 162 + 162 + 162	1.605	1.975	2.345	1.750	2.155	2.560	1.922	2.366	2.810
	6327	132 + 162 + 174 + 174	1.656	2.043	2.430	1.759	2.167	2.575	1.928	2.374	2.820
	6387	150 + 150 + 174 + 174	1.641	2.023	2.405	1.747	2.151	2.555	1.916	2.358	2.800
	6447	132 + 174 + 174 + 174	1.695	2.095	2.495	1.780	2.195	2.610	1.949	2.402	2.855
	6507	150 + 162 + 174 + 174	1.683	2.079	2.475	1.792	2.211	2.630	1.964	2.422	2.880
	6627	150 + 174 + 174 + 174	1.722	2.131	2.540	1.813	2.239	2.665	1.985	2.450	2.915
	6747	162 + 174 + 174 + 174	1.764	2.187	2.610	1.858	2.299	2.740	2.033	2.514	2.995
	6867	174 + 174 + 174 + 174	1.803	2.239	2.675	1.879	2.327	2.775	2.054	2.542	3.030
Para el cálculo de una estantería en ángulo, RESTAR:		-63	-51	-39	-65	-51	-37	-70	-54	-38	

Disponibles mesas
de altura 600 mm
sin coste adicional



Mesa central con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2249	EMCE 66	600 x 600 x 850	16	232 €
FI5 2250	EMCE 86	800 x 600 x 850	20	263 €
FI5 2251	EMCE 106	1000 x 600 x 850	24	289 €
FI5 2252	EMCE 126	1200 x 600 x 850	26	319 €
FI5 2254	EMCE 156	1500 x 600 x 850	28	372 €
FI5 2256	EMCE 186	1800 x 600 x 850	30	407 €
FI5 2257	EMCE 206	2000 x 600 x 850	34	438 €

opciones

- Podemos suministrar nuestras mesas con ruedas.
- Disponemos de patas para facilitar la inclusión de ruedas (ver página 22).



Mesa mural con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2269	EMME 66	600 x 600 x 850	16	253 €
FI5 2270	EMME 86	800 x 600 x 850	20	284 €
FI5 2271	EMME 106	1000 x 600 x 850	24	315 €
FI5 2272	EMME 126	1200 x 600 x 850	26	356 €
FI5 2274	EMME 156	1500 x 600 x 850	28	408 €
FI5 2276	EMME 186	1800 x 600 x 850	30	459 €
FI5 2277	EMME 206	2000 x 600 x 850	33	500 €



Mesa mural esquina con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2278	EMME Q96	900 x 600 x 850	25	407 €



Estantes adicionales

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2325	EMEA 66	600 x 600 x 40	3,5	60 €
FI5 2326	EMEA 86	800 x 600 x 40	3,9	70 €
FI5 2327	EMEA 106	1000 x 600 x 40	4,5	80 €
FI5 2328	EMEA 126	1200 x 600 x 40	5,8	90 €
FI5 2329	EMEA 156	1500 x 600 x 40	7,7	100 €
FI5 2330	EMEA 186	1800 x 600 x 40	10	120 €
FI5 2331	EMEA 206	2000 x 600 x 40	11	130 €

Mesas de trabajo fondo 700



Disponibles mesas
de altura 600 mm
sin coste adicional

Mesa central con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2259	EMCE 67	600 x 700 x 850	17	253 €
FI5 2260	EMCE 87	800 x 700 x 850	21	284 €
FI5 2261	EMCE 107	1000 x 700 x 850	23	315 €
FI5 2262	EMCE 127	1200 x 700 x 850	25	346 €
FI5 2264	EMCE 157	1500 x 700 x 850	27	397 €
FI5 2266	EMCE 187	1800 x 700 x 850	34	459 €
FI5 2267	EMCE 207	2000 x 700 x 850	38	480 €



Mesa mural con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2279	EMME 67	600 x 700 x 850	17	284 €
FI5 2280	EMME 87	800 x 700 x 850	21	325 €
FI5 2281	EMME 107	1000 x 700 x 850	23	366 €
FI5 2282	EMME 127	1200 x 700 x 850	25	407 €
FI5 2284	EMME 157	1500 x 700 x 850	27	469 €
FI5 2286	EMME 187	1800 x 700 x 850	34	532 €
FI5 2287	EMME 207	2000 x 700 x 850	39	583 €

 opciones

- Podemos suministrar nuestras mesas con ruedas.
- Disponemos de patas para facilitar la inclusión de ruedas (ver página 22).



Novedad

Mesa mural con tabla de polietileno

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2147	EMME 67	1200 x 700 x 850	32	465 €
FI5 2148	EMME 87	1500 x 700 x 850	35	555 €



Mesa mural esquina con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2288	EMME Q97	900 x 700 x 850	25	418 €



Novedad

Estantes adicionales

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2332	EMEA 67	600 x 700 x 40	4	80 €
FI5 2333	EMEA 87	800 x 700 x 40	4,4	90 €
FI5 2334	EMEA 107	1000 x 700 x 40	5	100 €
FI5 2335	EMEA 127	1200 x 700 x 40	6,2	120 €
FI5 2336	EMEA 157	1500 x 700 x 40	8,1	130 €
FI5 2337	EMEA 187	1800 x 700 x 40	10,4	150 €
FI5 2338	EMEA 207	2000 x 700 x 40	11,4	160 €

Recambios mesas



Pata completa 850 mm

EMPCN

FI5 2292 50 €

- Con pie regulable 35-65 mm.
- Dimensiones 38 x 38 x 850 mm
- Peso 850 g

Novedad



Pata completa 850 mm para doble estante

FI5 2297 55 €

- Con pie regulable 35-65 mm.
- Dimensiones 38 x 38 x 850 mm
- Peso 850 g



Pata completa 600 mm

EMPCN

FI5 2293 50 €

- Con pie regulable 35-65 mm.
- Dimensiones 38 x 38 x 850 mm
- Peso 600 g



Pata completa mesa para rueda

EMAP

FI5 2294 72 €

- Para facilitar la inclusión de ruedas.
- Pletina soldada.
- Dimensiones 38 x 38 x 850 mm
- Peso 850 g



Ruedas ver páginas 34 a 37.



Pie regulable mesa

EMPR

FI5 2290 4 €

- Regulable 35-65 mm.
- Dimensiones x mm
- Peso 20 g



Pie alto regulable mesa

EMPRA

FI5 2291 5 €

- Regulable 45-90 mm.
- Dimensiones x mm
- Peso 12 g

Soportes de ingredientes

Novedad



Soporte ingredientes 4 GN

EMS4

FI5 2149 120 €

- Acero inoxidable
- Dimensiones 685 x 245 x 215 mm
- Capacidad 4x GN 1/6 150
- Peso 4 kg

Novedad



Soporte ingredientes 6 GN

EMS6

FI5 2150 150 €

- Acero inoxidable
- Dimensiones 1025 x 245 x 215 mm
- Capacidad 6x GN 1/6 150
- Peso 5 kg

Estante sobremesa



Estante sobremesa 2 niveles

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2307	EMES 12	1200 x 300 x 600	11	180 €
FI5 2308	EMES 15	1500 x 300 x 600	14	205 €

- Se suministra desmontado.
- Firme anclaje a la mesa, adaptado especialmente a nuestras mesas centrales y murales de medidas 1200 y 1500 mm.
- Posibilidad de adaptar fácilmente a otros tipos de mesa.

Armario mural / cajonera

Novedad



Armario mural con puertas y con estante intermedio

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2301	EMAP 120	1200 x 400 x 600	18	480 €
FI5 2302	EMAP 150	1500 x 400 x 600	24	580 €

- Se suministra desmontado.
- Puertas correderas.
- Estante regulable en altura.
- Refuerzos interiores (Omega) en las bases y estantes.
- Los precios incluyen embalajes, estructura, puertas y el estante intermedio.



Cajonera triple 3 cajones

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 2295	EMC 36	400 x 565 x 530(h)	19	450 €
FI5 2296	EMC 37	400 x 665 x 530(h)	20	480 €

- Se suministra montada.
- Se adapta a todas las medidas de mesas, centrales y murales.

Mesa caliente / Mesa Chef



Mesa caliente eléctrica con estante intermedio

- Se suministra montada.

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Peto trasero 100 mm.
- Puertas correderas.
- Termostato de regulación 30 - 90 °C.

Código	Modelo	Dimensiones mm	Potencia kW	Tensión V	Peso kg	
F15 2445	MCS 12	1200 x 700 x 850	0,8	220	50	1.490 €
F15 2447	MCS 15	1500 x 700 x 850	0,8	220	65	1.790 €



Novedad

Mesa Chef

- Se suministra desmontada.

- Construcción en acero inoxidable.
- Cuba soldada.
- No incluye grifería.

Código	Modelo	Dimensiones mm	Cuba mm	
F15 2140	MCH 12	1200 x 600 x 850	400 x 400 x 250	495 €
F15 2143	MCH 13	1500 x 600 x 850	400 x 400 x 250	595 €

 opciones

- Para otras medidas, bajo demanda, consúltennos disponibilidad y plazo de entrega.

Soportes copas rack

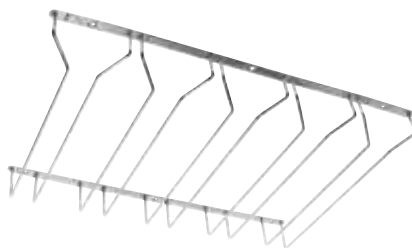


Soporte copas rack

ASC1

FI5 9433 13 €

- 1 hilera.
- Acero inoxidable.
- Dimensiones 120 x 345 mm
- Peso 183 g



Soporte copas rack

ASC5

FI5 9434 34 €

- 5 hileras.
- Acero inoxidable.
- Dimensiones 550 x 345 mm
- Peso 876 g



Soporte copas rack

ASC6

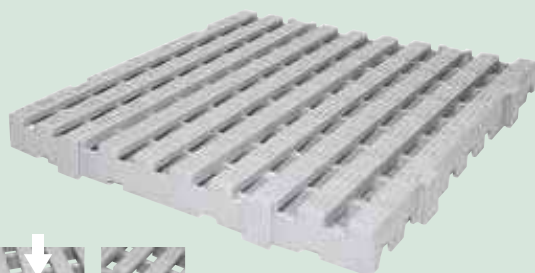
FI5 9435 41 €

- 5 hileras.
- Acero inoxidable.
- Dimensiones 460 x 321 x 66 mm
- Peso 975 g



Suelo modular

- Apto para almacenes, barras de bar, lavanderías, cámaras frigoríficas etc.
- Idóneo para combinar con estanterías de Aluminio-Polietieno.



Uniones fáciles y resistentes.

Suelo rejilla antideslizante modular

ESUE

FI5 1495 23 €

- Uniones fáciles y resistentes.
- Rejilla que permita la evacuación perfecta de líquidos.
- Fácil instalación y limpieza.
- Antideslizante, evita resbalones.
- Evite su exposición al sol.
- Ventas en cajas de 5 unidades
- Dimensiones 500 x 500 x 50 mm
- Temperatura de uso -40 °C hasta +80 °C
- Color gris



Cajon cafetero con barra picamarros

ACJGP7

FI5 9214 175 €

- Con barra picamarros.

- Dimensiones x mm
- Peso 3 kg



Cajon cafetero sin barra picamarros

ACJGP9

FI5 9210 130 €

- Sin barra picamarros.

- Dimensiones x mm
- Peso 2,45 kg

Cajonera doble

ACGP42

FI5 9212 275 €

- Cajón doble.

- Dimensiones x mm
- Peso 5,5 kg



Tolva volquete café

ATVGG1

FI5 9211 190 €

- Tolva volquete picamarro.

- Dimensiones x mm
- Peso 4,8 kg



Barra picamarro

ABP45

FI5 9213 27 €

- Barra picamarro.

- Dimensiones Ø35 x 450 mm
- Peso 0,65 kg



Estantes de pared



Estante pared 40 platos

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 1289	IEP 40	1000 x 255 x 500	8,5	185 €

- Estante inferior para platos max. Ø28 cm.
- Acero inoxidable.



Estante pared tubos

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 1321	IESTub 93	900 x 300 x 140	3,6	95 €
FI5 1322	IESTub 123	1200 x 300 x 140	4,1	105 €
FI5 1323	IESTub 153	1500 x 300 x 140	5,2	125 €
FI5 1327	IESTub 1535	1500 x 350 x 140	6,5	150 €

- Se suministra desmontado.
- Acero inoxidable.
- Estantería de tubo redondo
- Fácil y rápido montaje con tornillería



Estante doble, para pared

Código	Modelo	Estante mm	Cremallera mm	Peso kg	
FI5 1260	IEPD 63	600 x 300	550	5,9	125 €
FI5 1261	IEPD 83	800 x 300	550	7,4	135 €
FI5 1262	IEPD 103	1000 x 300	550	9,5	145 €
FI5 1263	IEPD 123	1200 x 300	550	9,9	175 €

- Se suministra desmontado.
- Los precios incluyen conjuntos de 2 estantes y 2 cremalleras. Acero inoxidable.
- Cremallera de 4 posiciones, longitud 550 mm.
- No incluye tacos y tornillos.

FI5 1270	IEPD 64	600 x 400	550	6,2	135 €
FI5 1271	IEPD 84	800 x 400	550	7,6	145 €
FI5 1272	IEPD 104	1000 x 400	550	9,7	165 €
FI5 1273	IEPD 124	1200 x 400	550	12,2	195 €



Novedad

Estante para microondas

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 1219	IEPM64	610 x 460 x 250	4	105 €

- Se suministra desmontado.
- Acero inoxidable.

Excelente relación

Calidad-Precio



Novedad

Estante pared liso

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 1220	IEPS63	600 x 300 x 40	3	60 €
FI5 1221	IEPS93	900 x 300 x 40	4	70 €
FI5 1222	IEPS123	1200 x 300 x 40	5	80 €
FI5 1223	IEPS153	1500 x 300 x 40	7	100 €

FI5 1225	IEPS64	600 x 400 x 40	4	70 €
FI5 1226	IEPS94	900 x 400 x 40	5	85 €
FI5 1227	IEPS124	1200 x 400 x 40	6	95 €
FI5 1228	IEPS154	1500 x 400 x 40	8	115 €

- Se suministra desmontado.
- Acero inoxidable.



Estante pared liso

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 1201	IEP 103	1000 x 300 x 40	6	180 €
FI5 1202	IEP 123	1200 x 300 x 40	6,5	200 €
FI5 1203	IEP 143	1400 x 300 x 40	7	225 €
FI5 1204	IEP 163	1600 x 300 x 40	7,5	240 €
FI5 1206	IEP 193	1900 x 300 x 40	8	285 €

FI5 1211	IEP 104	1000 x 400 x 40	6	220 €
FI5 1212	IEP 124	1200 x 400 x 40	6,5	240 €
FI5 1213	IEP 144	1400 x 400 x 40	7	265 €
FI5 1214	IEP 164	1600 x 400 x 40	7,5	290 €
FI5 1216	IEP 194	1900 x 400 x 40	8	330 €

- Se suministra desmontado.
- Acero inoxidable AISI 304.
- Estante reforzado.
- Espesor de chapa 1,2 mm.
- Peto trasero 60 mm.
- No incluye tacos y tornillos.

Tapas / gomas desbroce



Tapas acero inoxidable

ATGD-234

FI5 9245 44 €

- Acero inoxidable AISI 304.
- Dimensiones Ø238 x 30 mm
- Peso 400 g



Tapas acero inoxidable

ATGD-278

FI5 9246 45 €

- Acero inoxidable AISI 304.
- Dimensiones Ø282 x 30 mm
- Peso 524 g



Goma desbroce Epdm

Código	Modelo	Dimensiones mm	Color	Peso kg	
FI5 9240	AGDN-234	Ø234 x 50	negro	630	10 €
FI5 9242	AGDN-278	Ø278 x 50	negro	942	16 €
FI5 9237	AGDR-234	Ø234 x 50	rojo	630	13 €
FI5 9238	AGDA-234	Ø234 x 50	amarillo	630	13 €
FI5 9239	AGDV-234	Ø234 x 50	verde	630	13 €
FI5 9241	AGDZ-234	Ø234 x 50	azul	630	13 €



Tapas con aro

ATGN-250

FI5 9248 41 €

- Acero inoxidable.
- Dimensiones Ø250 x 16 mm
- Peso 566 g



Goma desbroce grande

ADGN-250

FI5 9244 39 €

- Caucho.
- Dimensiones Ø234 x 68 mm
- Peso 1100 g

Dispensadores de platos y vasos

Dispensador de platos - Neutro

Código	Modelo	Dimensiones mm	Para platos mm	Peso kg	
FI5 9410	ADPN1824	Ø380 x 660	Ø180 - 260	11	440 €
FI5 9411	ADPN2432	Ø440 x 660	Ø240 - 320	11	490 €

Dispensador de platos - Calefactado

Código	Modelo	Dimensiones mm	Para platos mm	Peso kg	
FI5 9415	ADPC1824	Ø380 x 660	Ø180 - 260	11,5	820 €
FI5 9416	ADPC2432	Ø440 x 660	Ø240 - 320	11,5	840 €

• Acero inoxidable AISI 304.

Tapa para Dispensador de platos

Código	Modelo	Dimensiones mm	Para platos mm	Peso g	
FI5 9412	ATDP1826	Ø325	Ø180 - 260	265	89 €
FI5 9413	ATDP2432	Ø400	Ø240 - 320	435	89 €



Dispensador de vasos, inoxidable

Código	Modelo	Dimensiones mm	Para vasos mm	Peso kg	
FI5 9420	ADVA6475	Ø128 x 590	Ø64 - 75	1,3	95 €
FI5 9421	ADVA7590	Ø146 x 590	Ø75 - 90	1,6	106 €

• Acero inoxidable AISI 304.
• Permite regular la boca para distintos diámetros de vasos



Dispensador de vasos, plástico

Código	Modelo	Dimensiones mm	Para vasos mm	Peso kg	
FI5 9422	ADVP5085	Ø155 x 596	Ø50 - 85	1,4	130 €

• Plástico.



Filtros para campana



Filtro para campana acero inoxidable AISI 430

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 9195	AFLF-3050	300 x 500 x 20	1,2	22 €
FI5 9194	AFLF-5030	500 x 300 x 20	1,2	28 €
FI5 9192	AFLF-4040	400 x 400 x 20	1,3	27 €
FI5 9191	AFLF-4545	450 x 450 x 20	1,6	31 €
FI5 9193	AFLF-5040	500 x 400 x 20	1,6	32 €
FI5 9190	AFLF-5050	500 x 500 x 20	2	33 €



Filtro para campana acero inoxidable AISI 304

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 9206	AFL-304-39	490 x 390 x 20	1,9	28 €
FI5 9200	AFLI-304	490 x 490 x 20	2,5	33 €

Filtro para campana acero inoxidable AISI 430

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg	
FI5 9205	AFL-430-39	490 x 390 x 20	2,5	23 €
FI5 9201	AFLI-430	490 x 490 x 20	1,9	27 €



Tirador para filtro

ATFL-1

FI5 9199 2 €

- Acero inoxidable
- Peso 35 g



Válvula de vaciado para campana

ADV

FI5 9198 8 €

- Acero inoxidable
- Peso 35 g

Luminaria para campana



ALC62
FI5 9208

ALC1225
FI5 9209

Dimensiones externas	655 x 272 x 45 mm	1255 x 272 x 45 mm
Dimensiones recortadas	615 x 202 mm	1215 x 202 mm
Potencia	10W 0,546	20W 1,146
Voltaje entrada	100 - 240 V	100 - 240 V
Factor de potencia	> 0,9	> 0,9
Corriente	AC 50/ 60 Hz	AC 50/ 60 Hz
Temperatura color	5500 K	5500 K
Flujo luminoso	1000 LM	1000 LM
Certificación	CE/EMC/ROHS	CE/EMC/ROHS
Soporte lámpara	G5	G5
Consumo	3 x 10W = 30W	3 x 10W = 45W
Peso	3,5 kg	6,4 kg
	240 €	340 €

Ventajas:

- Tubos LED probados en el mercado durante 2 años
- 3 tubos por unidad
- Dura hasta 50.000 horas.

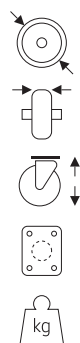
- Ajuste sencillo con solo 6/8 tornillos Pozi M6 x 20 mm (incluidos)
- Lámpara empotrable delgada (42mm de profundidad)
- Controladores integrados en tubos LED (luz blanca 5500K)
- Frente de acero satinado con 4mm.

- Vidrio de seguridad templado
- Precableado con cable de 2 pies y conector klik instalado
- Unidad eficiente hasta 80°C ambiente.
- Unidades garantizadas por 3 años.
- Certificación CE.
- Clasificación frontal IP65.

Ruedas | zincadas - nylon



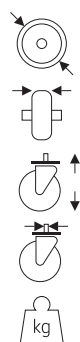
Ruedas zincadas-nylon con pletina



	sin freno			con freno		
	ARPN-75 FI5 9250	ARPN-100 FI5 9271	ARPN-125 FI5 9279	ARPNF-75 FI5 9251	ARPNF-100 FI5 9272	ARPNF-125 FI5 9280
Diametro de rueda	Ø75 mm	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø75 mm	Ø100 mm	Ø125 mm
Banda rodadura	28 mm	30 mm	30 mm	28 mm	30 mm	30 mm
Altura	108 mm	133 mm	160 mm	108 mm	133 mm	160 mm
Pletina	91 x 62 mm	91 x 62 mm	91 x 62 mm	91 x 62 mm	91 x 62 mm	91 x 62 mm
Capacidad de carga	90 kg	100 kg	120 kg	90 kg	100 kg	120 kg
	9 €	11 €	13 €	11 €	13 €	14 €



Ruedas zincadas-nylon con tornillo M-12

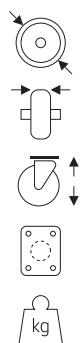


	sin freno			con freno		
	ARTN-75 FI5 9252	ARTN-100 FI5 9273	ARTN-125 FI5 9281	ARTNF-75 FI5 9253	ARTNF-100 FI5 9274	ARTNF-125 FI5 9282
Diametro de rueda	Ø75 mm	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø75 mm	Ø100 mm	Ø125 mm
Banda rodadura	28 mm	30 mm	30 mm	28 mm	30 mm	30 mm
Altura	110 mm	135 mm	162 mm	110 mm	135 mm	162 mm
Espárrago	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm
Capacidad de carga	100 kg	100 kg	120 kg	100 kg	100 kg	120 kg
	9 €	11 €	12 €	12 €	13 €	15 €

Ruedas | acero inoxidable - nylon



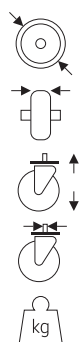
Ruedas acero inoxidable-nylon con pletina



	sin freno	con freno
	ARPNI-100 FI5 9255	ARPNI-100 FI5 9256
Diametro de rueda	Ø100 mm	Ø100 mm
Banda rodadura	30 mm	30 mm
Altura	132 mm	132 mm
Pletina	91 x 62 mm	91 x 62 mm
Capacidad de carga	110 kg	110 kg
	27 €	37 €



Ruedas acero inoxidable-nylon con tornillo M-12

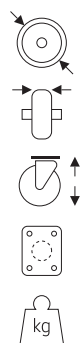


	sin freno	con freno
	ARTNI-100 FI5 9257	ARTNFI-100 FI5 9258
Diametro de rueda	Ø100 mm	Ø100 mm
Banda rodadura	30 mm	30 mm
Altura	135 mm	135 mm
Espárrago	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm
Capacidad de carga	110 kg	110 kg
	25 €	35 €

Ruedas | zincadas - caucho



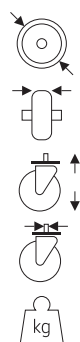
Ruedas zincadas-caucho con pletina



	sin freno		con freno	
	ARPC-100 FI5 9275	ARPC-125 FI5 9283	ARPCF-100 FI5 9276	ARPCF-125 FI5 9284
Diametro de rueda	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø100 mm	Ø125 mm
Banda rodadura	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Altura	133 mm	160 mm	133 mm	160 mm
Pletina	91 x 62 mm	91 x 62 mm	91 x 62 mm	91 x 62 mm
Capacidad de carga	80 kg	90 kg	80 kg	90 kg
	12 €	14 €	14 €	16 €



Ruedas zincadas-caucho con tornillo M-12



	sin freno		con freno	
	ARTC-100 FI5 9277	ARTC-125 FI5 9285	ARTCF-100 FI5 9278	ARTCF-125 FI5 9286
Diametro de rueda	Ø100 mm	Ø120 mm	Ø100 mm	Ø120 mm
Banda rodadura	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Altura	135 mm	162 mm	135 mm	162 mm
Espárrago	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm
Capacidad de carga	80 kg	90 kg	80 kg	90 kg
	11 €	13 €	14 €	16 €

Ruedas | acero inoxidable - caucho



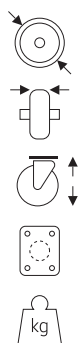
Ruedas acero inoxidable-caucho con pletina

sin freno

con freno

ARPCI-100
FI5 9265

ARPCFI-100
FI5 9266



Diametro de rueda	Ø100 mm	Ø100 mm
Banda rodadura	30 mm	30 mm
Altura	132 mm	132 mm
Pletina	91 x 62 mm	91 x 62 mm
Capacidad de carga	80 kg	80 kg
	28 €	39 €



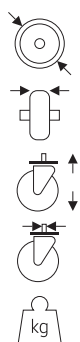
Ruedas acero inoxidable-caucho con tornillo M-12

sin freno

con freno

ARTCI-100
FI5 9267

ARTCFI-100
FI5 9268



Diametro de rueda	Ø100 mm	Ø100 mm
Banda rodadura	30 mm	30 mm
Altura	135 mm	135 mm
Espárrago	M12 x 25 mm	M12 x 25 mm
Capacidad de carga	80 kg	80 kg
	26 €	35 €

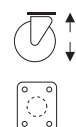


Rueda para calor Fibra de vidrio, con pletina

• Temperatura max.:
210 °C

sin freno

ARFP-100
FI5 9254



Diametro de rueda	Ø100 mm
Banda rodadura	30 mm
Altura	132 mm
Pletina	91 x 62 mm
Capacidad de carga	100 kg
	26 €

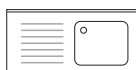
Fregaderos bajo barra fondo 500



- Producto especialmente indicado para espacios reducidos.
- Estructura y fregadero se venden por separado.



1 cuba



escurridor
izquierda

FP 1050 IZ
FI5 2798



escurridor
derecha

FP 1050 D
FI5 2797

Dimensiones 1000 x 500

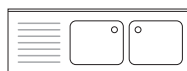
Cubas 404 x 354 x 160 mm

Hueco para lavavasos 490 mm ancho

105 €

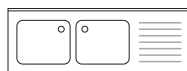


2 cubas



escurridor
izquierda

FP 1250 IZ
FI5 2795



escurridor
derecha

FP 1250 D
FI5 2794

Dimensiones 1200 x 500 mm

Cubas 354 x 404 x 150 mm

Hueco para lavavasos 370 mm ancho

140 €

Estructuras para fregaderos

ESTFR 100

FI5 3088 250 €



- Se suministra desmontada.
- Fácil montaje con tornillería.
- Con patas regulables

• Dimensiones 1000 x 500 x 850 mm

Estructuras para fregaderos

ESTFR 120

FI5 3087 270 €



- Se suministra desmontada.
- Fácil montaje con tornillería.
- Con patas regulables

• Dimensiones 1200 x 500 x 850 mm

Novedad



Fregadero completo con estructura,
sin estante.

1 cuba

escurridor
izquierda

FRE 85 Z
FI5 3464

FRE 105 Z
FI5 3465

escurridor
derecha

FRE 85 D
FI5 3460

FRE 105 D
FI5 3461

Dimensiones 800 x 500 x 850 mm 1000 x 500 x 850 mm

Cubas 375 x 315 x 150 mm 375 x 315 x 150 mm

Peso 16 kg 17 kg

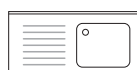
250 €

265 €

Fregaderos para lavavajillas



1 cuba



escurridor
izquierda

FRE 126 EZL
FI5 3408



escurridor
derecha

FRE 126 EDL
FI5 3409

Dimensiones 1200 x 600 x 850 mm

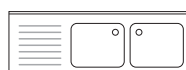
Cubas 500 x 400 x 300 mm

Peso 26 kg

420 €

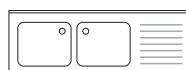


2 cubas



escurridor
izquierda

FRE 166 EZL2
FI5 3418



escurridor
derecha

FRE 166 EDL2
FI5 3419

Dimensiones 1600 x 600 x 850 mm

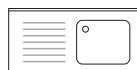
Cubas 500 x 400 x 300 mm

Peso 30 kg

680 €



1 cuba



escurridor
izquierda

FRE 127 EZL
FI5 3438



escurridor
derecha

FRE 127 EDL
FI5 3439

Dimensiones 1200 x 700 x 850 mm

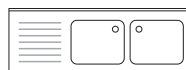
Cubas 500 x 500 x 300 mm

Peso 30 kg

450 €

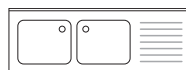


2 cubas



escurridor
izquierda

FRE 167 EZL2
FI5 3448



escurridor
derecha

FRE 167 EDL2
FI5 3449

Dimensiones 1600 x 700 x 850 mm

Cubas 500 x 400 x 300 mm

Peso 30 kg

715 €

Fregaderos **fondo 600**



1 cuba



escurridor
izquierda

FRE 106 Z
F15 3403

FRE 126 Z
F15 3405

FRE 146 Z
F15 3410



escurridor
derecha

FRE 106 D
F15 3404

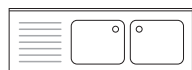
FRE 126 D
F15 3406

FRE 146 D
F15 3411

Dimensiones	1000 x 600 x 850 mm	1200 x 600 x 850 mm	1400 x 600 x 850 mm
Cubas	400 x 400 x 300 mm	500 x 400 x 300 mm	500 x 400 x 300 mm
Peso	24 kg	29 kg	29 kg
	465 €	480 €	620 €



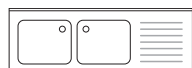
2 cubas



escurridor
izquierda

FRE 146 Z2
F15 3412

FRE 166 Z2
F15 3416



escurridor
derecha

FRE 146 D2
F15 3413

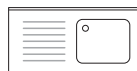
FRE 166 D2
F15 3417

Dimensiones	1400 x 600 x 850 mm	1600 x 600 x 850 mm
Cubas	400 x 400 x 300 mm	500 x 400 x 300 mm
Peso	30 kg	32 kg
	650 €	690 €

Fregaderos fondo 700



1 cuba

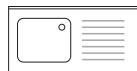


escurridor
izquierda

FRE 107 Z
FI5 3433

FRE 127 Z
FI5 3435

FRE 147 Z
FI5 3440



escurridor
derecha

FRE 107 D
FI5 3434

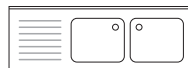
FRE 127 D
FI5 3436

FRE 147 D
FI5 3441

Dimensiones	1000 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm
Cubas	500 x 400 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Peso	26 kg	30 kg	29 kg
	525 €	550 €	690 €



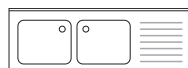
2 cubas



escurridor
izquierda

FRE 147 Z2
FI5 3442

FRE 167 Z2
FI5 3446



escurridor
derecha

FRE 147 D2
FI5 3443

FRE 167 D2
FI5 3447

Dimensiones	1400 x 700 x 850 mm	1600 x 700 x 850 mm
Cubas	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Peso	30 kg	32 kg
	710 €	725 €

Fregaderos de gran capacidad



1 cuba



Sin escurridor

FRE 66

F15 3400

Dimensiones 600 x 600 x 850 mm

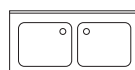
Cubas 400 x 400 x 300 mm

Peso 17,5 kg

325 €



2 cubas



Sin escurridor

derecha

FRE 126 C

F15 3407

Dimensiones 1200 x 600 x 850 mm

Cubas 500 x 400 x 300 mm

Peso 29 kg

580 €



1 cuba



Sin escurridor

FRE 77

F15 3430

Dimensiones 700 x 700 x 850 mm

Cubas 500 x 500 x 300 mm

Peso 20 kg

375 €

Fregaderos de gran capacidad

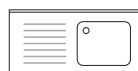


1 cuba

Sin escurridor	FR 127 GC FI5 3095	FR 147 GC FI5 3096
Dimensiones	1200 x 700 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm
Cubas	960 x 500 x 370 mm	1160 x 500 x 370 mm
Peso	30 kg	35 kg
	1.190 €	1.290 €

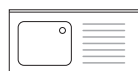


1 cuba



escurridor
izquierda

FR 167 CGI
FI5 3098



escurridor
derecha

FR 167 CGD
FI5 3097

Dimensiones	1600 x 700 x 850 mm
Cubas	960 x 500 x 370 mm
Peso	40 kg
	1.440 €



Estantes adicionales

Código	Modelo	Dimensiones mm	
FI5 2562	EEMF-127	1200 x 700 x 40	190 €
FI5 2563	EEMF-147	1400 x 700 x 40	200 €
FI5 2564	EEMF-167	1600 x 700 x 40	220 €

Fregaderos industriales fondo 600

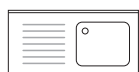


1 cuba



Sin escurridor **FP 0706**
FI5 2805

Dimensiones 700 x 600 mm
Cubas 500 x 400 x 250 mm
395 €



**escurridor
izquierda**

FP 1050 IZ
FI5 2798

FP 106 IZ
FI5 2821

FP 126 IZ
FI5 2826

FP 146 IZ
FI5 2831



**escurridor
derecha**

FP 1050 D
FI5 2797

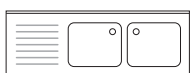
FP 106 1D
FI5 2820

FP 126 1D
FI5 2825

FP 146 1D
FI5 2830

Dimensiones 1000 x 600 mm 1000 x 600 mm 1200 x 600 mm 1400 x 600 mm
Cubas 404 x 354 x 160 mm 400 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm
105 € 350 € 370 € 485 €

2 cubas



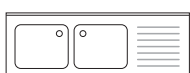
**escurridor
izquierda**

FP 146 2Z
FI5 2833

FP 166 2Z
FI5 2841

FP 186 2Z
FI5 2846

FP 196 2Z
FI5 2851



**escurridor
derecha**

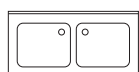
FP 146 2D
FI5 2832

FP 166 2D
FI5 2840

FP 186 2D
FI5 2845

FP 196 2D
FI5 2850

Dimensiones 1400 x 600 mm 1600 x 600 mm 1800 x 600 mm 1900 x 600 mm
Cubas 400 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm
600 € 650 € 715 € 920 €

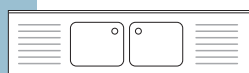


**Central
sin escurridor**

FP 126 2C
FI5 2827

FP 146 2C
FI5 2834

Dimensiones 1200 x 600 mm 1400 x 600
Cubas 500 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm
590 € 650 €



**Central
con escurridor**

FP 186 2C
FI5 2847

FP 196 2C
FI5 2852

Dimensiones 1800 x 600 mm 1900 x 600
Cubas 500 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm
910 € 960 €



1 cuba



Sin escurridor

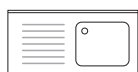
FP 0707
FI5 2807

FP 0807
FI5 2809

FP 1207 CG
FI5 2811

FP 1407 CG
FI5 2813

Dimensiones	700 x 700 mm	800 x 700 mm	1200 x 700 mm	1400 x 700 mm
Cubas	500 x 500 x 300 mm	600 x 500 x 250 mm	950 x 510 x 380 mm	1280 x 510 x 380 mm
	415 €	510 €	780 €	802 €



**escurridor
izquierda**

FP 127 IZ
FI5 2926

FP 147 IZ
FI5 2931



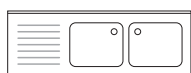
**escurridor
derecha**

FP 127 1D
FI5 2925

FP 147 1D
FI5 2930

Dimensiones	1200 x 700 mm	1400 x 600 mm
Cubas	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
	510 €	540 €

2 cubas

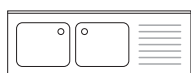


**escurridor
izquierda**

FP 167 2Z
FI5 2941

FP 187 2Z
FI5 2946

FP 207 2Z
FI5 2954



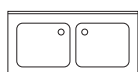
**escurridor
derecha**

FP 167 2D
FI5 2940

FP 187 2D
FI5 2945

FP 207 2D
FI5 2953

Dimensiones	1600 x 700 mm	1800 x 700 mm	2000 x 700 mm
Cubas	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
	740 €	820 €	999 €

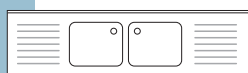


**Central
sin escurridor**

FP 127 2C
FI5 2927

FP 147 2C
FI5 2934

Dimensiones	1200 x 700 mm	1400 x 700
Cubas	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
	690 €	715 €



**Central
con escurridor**

FP 187 2C
FI5 2947

FP 247 2C
FI5 2962

Dimensiones	1800 x 700 mm	2400 x 700
Cubas	500 x 500 x 300 mm	600 x 500 x 300 mm
	999 €	1.025 €

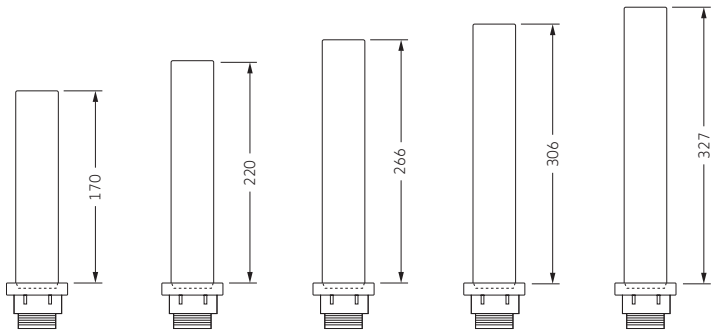
Tubos rebosadero



Tubo rebosadero

Código	Modelo	Altura total mm	Altura tubo mm	
FI5 3195	FR-TR 20	200	170	29 €
FI5 3191	FR-TR 25	250	220	31 €
FI5 3192	FR-TR 30	300	266	35 €
FI5 3193	FR-TR 35	350	306	36 €
FI5 3194	FR-TR 37	370	327	38 €

- Incluye válvula desagüe cónica para un perfecto anclaje del tubo.
- Debe sustituirse la válvula desagüe para un cierre correcto.



Desagüe con tapón

FR DFP

FI5 3190 6 €

- Incluye tapón.
- Apto para nuestros fregaderos.
- Diámetro exterior Ø70 mm
- Diámetro interior Ø50 mm

Filtro separador de grasas

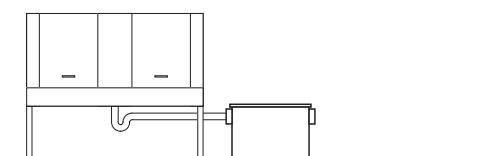
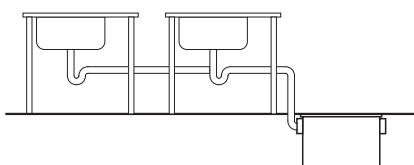
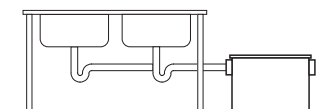
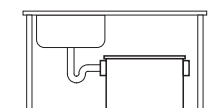


Filtro separador de grasas

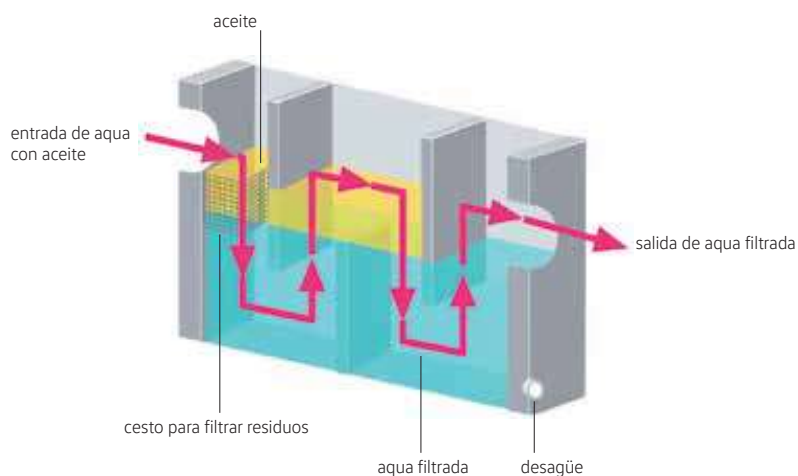
ASAA-50

FI5 9400 361 €

- Separa agua de aceite.
- El funcionamiento del separador de grasas no requiere de consumo energético ya que realiza el proceso de separación basándose en un principio de gravedad según las diferentes densidades de agua. Los materiales más pesados (grasa/detritos...) sedimentan en el cesto, dando paso al segundo proceso donde se separa el agua del aceite para culminar en el último compartimento de salida con agua finalmente filtrada.
- Dimensiones 555 x 302 x 287 mm
- Capacidad 50 L
- Peso 9,5 kg



Ejemplos de instalación



Esquema de proceso de separación

Lavamanos



Lavamanos rectangular

LV-LVR

FI5 3320 67 €



- AISI 304 pulido brillante.
- Se suministra con válvula y agujero para grifería
- No incluye grifo

- Dimensiones 400 x 295 mm
- Pileta 250 x 340 mm
- Peso 1,4 kg



Lavamanos redondo

LV-C

FI5 3321 67 €



- Acero inoxidable.
- Se suministra con válvula.
- No incluye grifo

- Dimensiones 405 x 405 mm
- Pileta Ø33 mm
- Peso 2 kg



Lavamanos esférico para encastrar

LV-E

FI5 3323 55 €



- Acero inoxidable.
- Se suministra con válvula.
- No incluye grifo

- Dimensiones Ø260 mm
- Profundidad 120 mm
- Peso 1,7 kg



Lavamanos angular

LV-RED

FI5 3322 266 €



- AISI 304 pulido brillante.
- Se suministra con válvula y agujero para grifería
- No incluye grifo

- Dimensiones 360 x 360 mm
- Pileta 300 x 305 mm
- Peso 2,4 kg

Lavamanos de pared

LV-RP

FI5 3305 205 €

- Acero inoxidable AISI 304.
- Accionamiento con la rodilla, pulsador oculto.
- Fijación a la pared mediante tacos/tornillos
- Incluida dotación completa : caño, pulsador y desagüe.

- Dimensiones 400 x 330 x 230 / 500 mm
- Peso 4,8 kg



Novedad



Lavamanos de pared

LVP-ECO

FI5 3306 199 €

- Acero inoxidable AISI 304.
- Accionamiento con la rodilla.
- Cuello cisne giratorio.
- Agua fría
- Fijación a la pared mediante tacos/tornillos.
- Incluye cuello cisne, pulsador y desagüe.
- Admite escuadra mezcladora para 2 aguas (no incluida en el precio).

- Dimensiones 400 x 290 x 198 / 228 mm
- Peso 3,9 kg



Lavamanos de pared con dispensador de jabón

LVPD-ECO

FI5 3307 236 €

- Acero inoxidable AISI 304.
- Accionamiento con la rodilla.
- Cuello cisne giratorio.
- Agua fría
- Fijación a la pared mediante tacos/tornillos.
- Incluye cuello cisne, pulsador, dispensador de jabón y desagüe.
- Admite escuadra mezcladora para 2 aguas (no incluida en el precio)

- Dimensiones 400 x 290 x 198 / 228 mm
- Peso 4 kg



Lavamanos redondo de pared

LVPPR

FI5 3308 245 €

- Acero inoxidable AISI 304.
- Accionamiento con la rodilla.
- Cuello cisne giratorio.
- Agua fría
- Fijación a la pared mediante tacos/tornillos.
- Incluye cuello cisne, pulsador y desagüe.
- Admite escuadra mezcladora para 2 aguas (no incluida en el precio)

- Dimensiones 480 x 350 x 250 mm
- Peso 5 kg

Lavamanos de pie



Lavamanos autónomo

LV-AU

FI5 3315 690 €

- Cuba en acero inoxidable AISI 304.
- Incluye: dos bidones agua limpia / agua utilizada - Capacidad: 20l. / bidón
- Grifo y pedal de accionamiento mecánico.
- Cerradura para puerta trasera.

- Dimensiones 420 x 485 x 1280 mm
- Capacidad 20 L / bidón
- Peso 19,2 kg



Lavamanos con grifo electrónico

LV-PJE

FI5 3314 470 €

- La mejor opción sanitaria
- Accionamiento sin contacto físico
- Sensor de proximidad en el propio caño
- Fácil montaje y ajuste del sensor del grifo
- Acero Inoxidable
- Tapa registro extraíble
- Incluida dotación completa :
- Grifo electrónico GCC125E 6V conexión a red eléctrica 230 V / 50 Hz.
- Escudra mezcladora para regular temperatura estacionalmente.
- Latiguillo
- Desagüe.

- Dimensiones 400 x 400 x 850 mm
- Tensión grifo 230 V / 50 Hz
- Peso 11 kg



Lavamanos de pie con pulsador

LV-P

FI5 3310 360 €

- Accionamiento por pulsador.
- Dimensiones 400 x 400 x 850 mm
- Peso 10 kg



Lavamanos de pie con pulsador y dispensador

LVP-D

FI5 3311 415 €

- Accionamiento por pulsador.
- Dimensiones 400 x 400 x 850 mm
- Peso 10,5 kg



Lavamanos de pie con pedal

LV-PP

FI5 3312 430 €

- Accionamiento por pulsador.
- Dimensiones 400 x 400 x 850 mm
- Peso 10,5 kg



Lavamanos de pie con pedal y dispensador

LV-PPD

FI5 3313 450 €

- Accionamiento por pulsador.
- Dimensiones 400 x 400 x 850 mm
- Peso 11 kg

- Acero inoxidable.
- Tapa registro extraíble.
- Incluida dotación completa: caño, latiguillo, escuadra mezcladora y desagüe.

 opciones

- Pedal o pulsador, grifo electrónico.
- Dosificador jabón manual.
- Dosificador desinfectante.
- Dispensador Gel.
- Dispensador Spray.

Dosificadores y dispensadores



Dosificador jabón manual encastrable

ADME

FI5 9461 37 €

- x
- Dimensiones Ø47,5 x 257,5 mm
- Capacidad 250 ml



Dosificador jabón manual granel

ADJ

FI5 9460 30 €

- x
- Dimensiones 98 x 80 x 205 mm
- Capacidad 600 ml



Dosificador jabón manual inoxidable

ADMI

FI5 9469 44 €

- Acero inoxidable
- Dimensiones 126 x 72 x 210 mm
- Capacidad 1000 ml



Dispensador toallas plegadas inoxidable

ADTPI

FI5 9467 48 €

- Acero inoxidable
- Dimensiones 270 x 100 x 220 mm



Dispensador toallas plegadas inoxidable

ADTPIA

FI5 9468 53 €

- Acero inoxidable
- Dimensiones 270 x 100 x 350 mm

Dispensador electrónico



 infrarrojo

ADEG
FI5 9455

ADEAS
FI5 9456

Dimensiones	140 x 106 x 236 mm	140 x 106 x 236 mm
Uso	Gel Jabón Desinfeccion	Alcohol spray
Material	Plastico ABS alto impacto	1000 LM
Capacidad	1000 ml	1000 ml
Rango sensor	3 - 10 cm	3 - 10 cm
Motor	DC 1400 mpm	DC 1400 mpm
Temperatura estancia	5 - 40 °C	5 - 40 °C
Vida bateria	70.000 ciclos	70.000 ciclos
Tensión	DC 6 V - 4 pilas AA	DC 6 V - 4 pilas AA
Peso	0,7 kg	0,7 kg
	107 €	107 €

- Sensor por infrarrojos
- Operación sin contacto
- Alimentación 4 pilas AA
- Gel hidroalcolico 1ml.
- Solución hidroalcolica 1ml.

Grifos ducha serie GN



Grifo ducha

GN-1

FI5 3500 230 €

- Pomo agua fría / caliente.
- Peso 4,9 kg



Grifo ducha con caño central

GN-1/05

FI5 3506 275 €

- Pomo agua fría / caliente.
- Peso 5,8 kg



Grifo ducha

GN-1B

FI5 3502 220 €

- Pomo agua fría.
- Peso 4,9 kg



Grifo ducha con caño central

GN-1B/05

FI5 3507 275 €

- Pomo agua fría.
- Peso 5,3 kg





Grifo ducha para pared

GN-1P

FI5 3515 280 €

- Pomo agua fría / caliente.
- Peso 5,35 kg



Grifo ducha para pared con caño central

GN-1P/05

FI5 3516 330 €

- Pomo agua fría / caliente.
- Peso 6,15 kg



Grifo ducha monomando

GN-1M

FI5 3510 270 €

- Monomando agua fría / caliente.
- Peso 5 kg



Grifo ducha monomando con caño central

GN-1M/05

FI5 3512 315 €

- Monomando agua fría / caliente.
- Peso 6 kg

Grifos ducha serie GN



Grifo ducha sanitario/gerontológico

GN-2/05G
FI5 3514 350 €

- Agua fría / caliente.
- Peso 6,6 kg



Grifo ducha

GN-3
FI5 3503 215 €

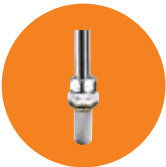
- Sin pomo agua fría.
- Peso 4,3 kg



Grifo ducha con caño central

GN-3/05
FI5 3508 280 €

- Sin pomo agua fría.
- Peso 5,4 kg





Grifo ducha bajo monomando

GN-4M

FI5 3518 215 €

• Monomando agua fría / caliente.

• Altura 560 mm
• Peso 3,8 kg



Grifo ducha bajo sanitario/gerontológico

GN-5G

FI5 3519 345 €

• Agua fría / caliente.

• Altura 600 mm
• Peso 4,6 kg



Grifo ducha
GTS-2
FI5 3525 315 €

- Palomilla agua fría / caliente.
- Peso 5,3 kg



Grifo ducha con caño central
GTS-2/05
FI5 3526 350 €

- Palomilla agua fría / caliente.
- Peso 6,2 kg



Grifo ducha
GTS-3
FI5 3528 260 €

- Palomilla agua fría.
- Peso 4,4 kg



Grifo ducha con caño central
GTS-3/05
FI5 3529 310 €

- Palomilla agua fría.
- Peso 5,3 kg





Grifo ducha monomando

GTS-2M

FI5 3530 275 €

- Monomando agua fría / caliente.
- Peso 4,5 kg



Grifo ducha monomando con caño central

GTS-2M/05

FI5 3531 320 €

- Monomando agua fría / caliente.
- Peso 5,4 kg



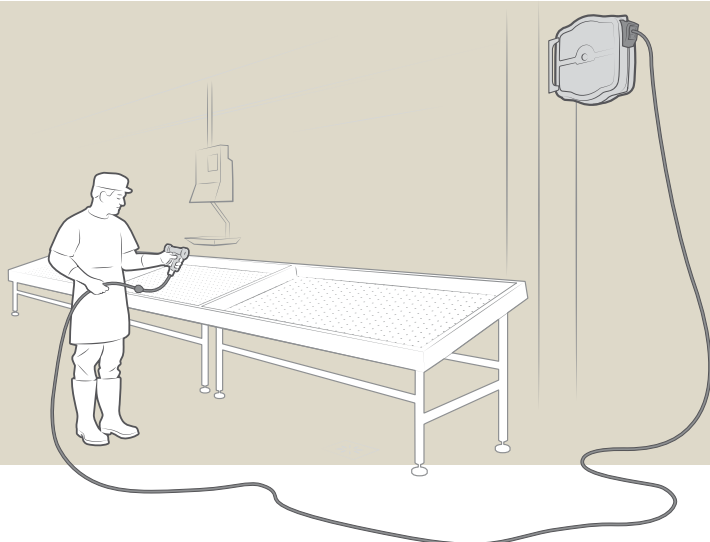
Grifo ducha para pared

GTS-9

FI5 3536 320 €

- Palomilla agua fría / caliente.
- Peso 5,1 kg

Grifos colgantes



Novedad



Grifo ducha colgante 5 m

GFC-5 I

FI5 3542 600 €

- Grifo colgante enrollador automático ideado especialmente para el lavado con agua y detergentes.
- También es idóneos para el paso de agua por contacto con productos alimenticios o para la distribución de aire comprimido.
- El soporte giratorio incorporado permite la orientación según la dirección de uso de la manguera.
- Con manguera de distribución de poliuretano reforzada con malla textil.

- Dimensiones 275 x 120 x 218 mm
- Extensible 5 m
- Entrada Ø3,8"
- Salida Ø3,8"
- Manguera 10 x 14
- Peso 4,8 kg



- Racors incluidos



Grifo ducha colgante 12 m

GFC-12

FI5 3547 685 €

- Grifo colgante enrollador automático ideado especialmente para el lavado con agua y detergentes.
- También es idóneos para el paso de agua por contacto con productos alimenticios o para la distribución de aire comprimido.
- El soporte giratorio incorporado permite la orientación según la dirección de uso de la manguera.
- Con manguera de distribución de poliuretano reforzada con malla textil.

- Dimensiones 392 x 171 x 324 mm
- Extensible 12 m
- Entrada Ø3,8"
- Salida Ø3,8"
- Manguera 10 x 14
- Peso 6,7 kg



- Racors incluidos

Grifo ducha colgante 20 m

GFC-20

FI5 3548 1.330 €

- Grifo colgante enrollador automático ideado especialmente para el lavado con agua y detergentes.
- También es idóneo para el paso de agua por contacto con productos alimenticios o para la distribución de aire comprimido.
- Sujeciones aplicables en tres diversas posiciones para permitir la instalación deseada.
- Con manguera de distribución de poliuretano reforzada con malla textil.

- Dimensiones 520 x 175 x 463 mm
- Extensible 20 m
- Entrada Ø3,8"
- Salida Ø3,8"
- Manguera 10 x 14
- Peso 10 kg



- Racors incluidos

Soporte balanceo

GSGC20

FI5 3544 98 €

- Soporte para grifo GFC-20.
- Acero inoxidable.
- Peso 750 g



Accesorios opcionales

(aptos para todos los grifos colgantes de nuestro catálogo.)



Piña

GRN-1H

FI5 3601 62 €

- Peso 654 g



Pistola

GRPRS

FI5 3646 124 €

- Peso 895 g

Grifos electrónicos



infrarrojo

Grifo electrónico, a pilas

GCC125B

FI5 3582 245 €

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo activado por infrarrojos.
- Flujo potente de bajo caudal.
- Adecuado para superficies reflectantes.
- Ahorro de agua hasta un 30% con el aireador Neoperl.

- Taladro Ø32-34 mm
- Rango del sensor 80 - 120 mm
- Temperatura de uso 75 °C max.
- Presión de trabajo 0,5 a 8 bar
- Baterías de litio* 2x CR123 = 6 V
- Peso 900 g

* No incluye pilas



infrarrojo

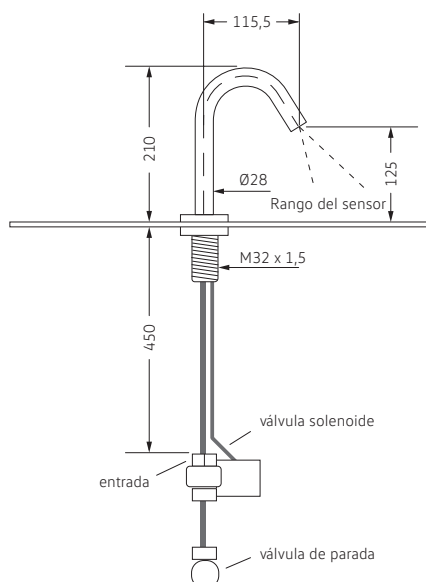
Grifo electrónico, a red

GCC125E

FI5 3583 245 €

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Grifo activado por infrarrojos.
- Flujo potente de bajo caudal.
- Adecuado para superficies reflectantes.
- Ahorro de agua hasta un 30% con el aireador Neoperl.

- Taladro Ø32-34 mm
- Rango del sensor 80 - 120 mm
- Temperatura de uso 75 °C max.
- Presión de trabajo 0,5 a 8 bar
- Tensión 100-240 V / 50 - 60Hz
- Peso 900 g



- **Ajuste del rango del sensor:**
- Retire o desconecte la fuente de alimentación (batería o red) y déjela apagada durante 1 min.
- Vuelva a conectar y coloque inmediatamente la mano a 4 ~ 6 cm del sensor

- durante 5 segundos cuando se enciende, hasta que su luz deja de parpadear, entonces quedará fijada la distancia del sensor.
- **Nota importante:**
- Cambie la batería cuando indique el destello de luz y deje de usar.

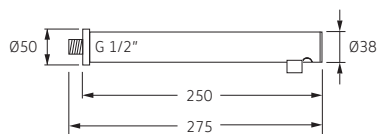
- Mantenga el sensor alejado de la luz solar directa para evitar daños.
- Instale por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y regulaciones locales.



Grifo electrónico a pilas para pared

GPE-230

F15 3581 257 €



- Grifo electrónico para pared con sensor.
- Funciona con pilas 4x AA*.

• Peso 640 g

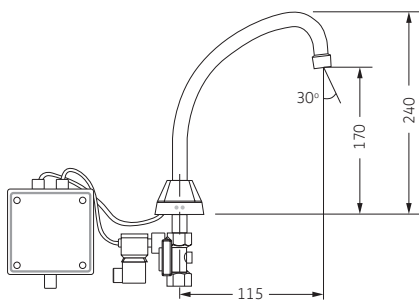
* No incluye pilas



Grifo electrónico

GCC-170E

F15 3580 328 €



- Grifo electrónico con infrarrojos.

- Rango del sensor 150 - 300 mm
- Temperatura de uso 60 °C max.
- Presión de trabajo 1 a 8 bar
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 2 kg



- El grifo funciona a partir de infrarrojos activos que controlan la apertura de una electroválvula la cual está dedicada a dosificar el suministro final de agua.
- Retardo de activación: de 0,1" a 0,5".
- Retardo de desconexión de 0,5" a 2".

- Tiempo de corte automático: de 60" a 80".
- Consumo máximo en activo: 12 V.A.
- Consumo en reposos: 0.2 A.
- Longitud cable del sensor: 3 m max.
- Alimentación electroválvula: 12 V 0.9 A max.
- Índice de protección: IP 55.

Grifos encimera



Grifo monomando palanca

GR-350

FI5 3563 260 €

• Monomando mezclador con dos conexiones.

- Lanzamiento 317 mm
- Altura max. 470 mm
- Peso 3,5 kg



Grifo monomando palanca para pared

GR-350P

FI5 3564 245 €

• Monomando mezclador con dos conexiones.

- Lanzamiento 308 mm
- Altura max. 450 mm
- Peso 3,2 kg



Grifo monomando palanca

GR-354

FI5 3566 180 €

• Monomando mezclador con dos conexiones.

- Lanzamiento 303 mm
- Altura max. 430 mm
- Peso 1,5 kg



Grifo monomando palanca

GR-353

FI5 3562 74 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 215 mm
- Altura max. 355 mm
- Peso 1,1 kg



Grifo monomando palanca

GR-305

FI5 3561 46 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 215 mm
- Altura max. 270 mm
- Peso 1,1 kg



Grifo dosificador

GDF-210

FI5 3578 142 €

- Latón cromado.
- Lanzamiento 93,5 mm
- Altura 210 mm
- Peso 895 g



Grifo ducha extraíble monomando palanca

GR-232

FI5 3560 85 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 185 mm
- Altura max. 300 mm
- Extracción 750 mm max.
- Peso 1,1 kg

Grifos encimera



Grifo con cuello giratorio lateral monomando

GRH-01

FI5 3571 158 €

• Cromo.

- Lanzamiento 200 mm
- Altura 323 mm
- Peso 2,2 kg



Grifo con cuello giratorio lateral monomando

GRH-02

FI5 3572 127 €

• Cromo.

- Lanzamiento 200 mm
- Altura 388 mm
- Peso 2,3 kg



Grifo con cuello giratorio lateral monomando

GRH-05

FI5 3575 136 €

• Cromo.

- Lanzamiento 230 mm
- Altura 320 mm
- Peso 2,5 kg



Grifo monomando

GRH-06

F15 3576 192 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 210 mm
- Altura 440 mm
- Peso 3,7 kg



Grifo monomando Muelle

GRH-03

F15 3573 325 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 267 mm
- Altura 440 mm
- Peso 3,6 kg



Grifos encimera



Grifo con tubo orientable

GR-308

FI5 3551 71 €

- Pomo mezclador dos conexiones.

- Lanzamiento 300 mm
- Altura 290 mm
- Peso 1,1 kg



Grifo con tubo orientable

GR-308/17

FI5 3552 66 €

- Pomo mezclador dos conexiones.

- Lanzamiento 180 mm
- Altura 300 mm
- Peso 1,1 kg



Grifo con tubo orientable

GR-308/12

FI5 3553 66 €

- Pomo mezclador dos conexiones.

- Lanzamiento 185 mm
- Altura 135 mm
- Peso 1,6 kg



Grifo con tubo orientable

GR-308/19

FI5 3554 66 €

- Pomo mezclador dos conexiones.

- Lanzamiento 195 mm
- Altura 220 mm
- Peso 750 g



Grifo con tubo orientable monomando

GR-308M

F15 3555 93 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 300 mm
- Altura 320 mm
- Peso 1,2 kg



Grifo con tubo orientable monomando

GR-308M/17

F15 3556 88 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 180 mm
- Altura 330 mm
- Peso 1,1 kg



Grifo con tubo orientable monomando

GR-308M/12

F15 3557 88 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 185 mm
- Altura 150 mm
- Peso 1,6 kg



Grifo con tubo orientable monomando

GR-308M/19

F15 3559 88 €

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 195 mm
- Altura 150 mm
- Peso 760 g

Tubos cuello cisne



Tubo cuello cisne pared

GCC-190P

FI5 3596 19 €

• Orientable.

- Lanzamiento 190 mm
- Altura 65 mm
- Peso 145 g



Tubo cuello cisne

GCC-120

FI5 3591 19 €

• Orientable.

- Lanzamiento 185 mm
- Altura 100 mm
- Peso 273 g



Tubo cuello cisne

GCC-190

FI5 3595 19 €

• Orientable.

- Lanzamiento 195 mm
- Altura 170 mm
- Peso 286 g



Tubo cuello cisne

GCC-170

FI5 3590 16 €

• Orientable.

- Lanzamiento 180 mm
- Altura 280 mm
- Peso 305 g



Tubo cuello cisne

GCC-308

FI5 3597 22 €

• Orientable.

- Lanzamiento 315 mm
- Altura 260 mm
- Peso 340 g



Enjuaga vasos

GEVG

FI5 3598 39 €

• Enjuaga vasos gris 120

- Diametro Ø105 mm
- Peso 130 g



Enjuaga vasos

GEVN

FI5 3599 48 €

• Enjuaga vasos negro 130

- Diametro Ø112 mm
- Peso 300 g



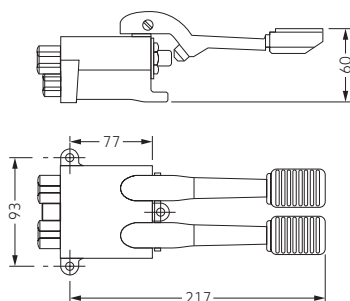
Pedal agua fria / caliente

GPD-176

FI5 3585 102 €

• Pedal agua fria / caliente.

• Peso 1,8 kg



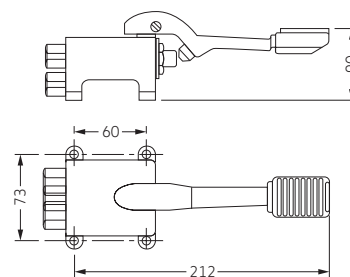
Pedal agua fria / caliente

GPD-195

FI5 3588 100 €

• Pedal agua fria / caliente.

• Peso 1,5 kg



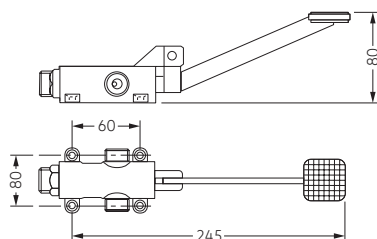
Pedal agua fria / caliente

GPD-171

FI5 3584 79 €

• Pedal agua fria / caliente.

• Peso 950 g



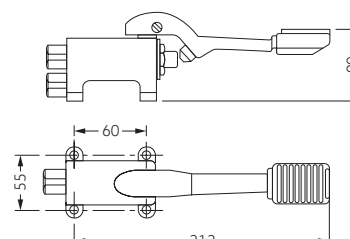
Pedal 1 agua

GPD-180

FI5 3586 99 €

• Pedal 1 agua.

• Peso 1,1 kg



Pulsadores / Latiguillos



Palanca 1 agua

GSN-50

FI5 3593 85 €

• Sin manos.

• Peso 668 g



Pulsador

GSN-20

FI5 3592 31 €

• Peso 401 g



Pulsador florón

GSN-25

FI5 3594 51 €

• Peso 457 g



Escuadra mezcladora

GMZ-20

FI5 3589 20 €

• Agua fría y caliente.

• Peso 230 g



Latiguillo reforzado

GRN-1K

FI5 3604 32 €

• Apto para grifos ducha GN.

• Hembra hembra 1/2".

• Longitud 1100 mm

• Peso 360 g



Latiguillo

GRN-2D

FI5 3610 16 €

• Macho hembra 1/2".

• Longitud 1200 mm

• Peso 200 g



Latiguillo

GRN-3D

FI5 3611 16 €

• Macho hembra 1/2".

• Longitud 800 mm

• Peso 152 g



Latiguillo

GRN-4D

FI5 3612 16 €

• Hembra hembra 1/2".

• Longitud 1200 mm

• Peso 152 g



Recambio piña Lux GN

GR-LX-P

FI5 3650 95 €

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 877 g



Recambio piña GN

GRN-1H

FI5 3601 62 €

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 654 g



Empuñadura piña

GR-TS EM2

FI5 3656 26 €

- Para piña ducha GR-TS P.
- Peso 148 g



Recambio piña ducha GTS

GR-TS P

FI5 3630 77 €

- Para grifos ducha serie GTS.
- Peso 464 g



Recambio piña ducha GTS

GSA-PD

FI5 3651 86 €

- Para grifos ducha serie GTS.
- Bajo consumo.
- Alta presión.
- Peso 581 g



Pistola

GRPRS

FI5 3646 124 €

- Peso 895 g

Recambios grifos ducha



Muelle acero inoxidable GN

GR-LX-1C

FI5 3602 42 €

- Para grifos ducha serie GN.
- Acero inoxidable AISI 304.

• Peso 1 kg



Muelle acero zincado GN

GRN-EC

FI5 3648 31 €

- Para grifos ducha serie GN.
- Acero zincado

• Peso 1,5 kg



Muelle acero inoxidable GTS

GR-TS-MUI

FI5 3637 39 €

- Para grifos ducha serie GN
- Acero inoxidable..

• Peso 662 g



Soporte pared + gancho GN

ZN-1-F

FI5 3647 20 €

- Conjunto.

• Peso 232 g

Tubo latón cromo GN

GRN-1E

FI5 3603 62 €

- Latón cromo.

• Peso 593 g



Tubo vertical GTS

GR-TS TV

FI5 3639 44 €

- Latón cromo.

• Peso 593 g



Caño central completo GN

GRN-5

FI5 3614 96 €

- Para grifos ducha serie GN.

• Peso 412 g



Caño "S" GN2-05

GR-CSN-05

FI5 3663 24 €

• Peso 96 g



Manchon 1 agua GN

GR-MCL

FI5 3664 7 €

• Para grifos ducha serie GN.

• Peso 161 g



Batería pomo 1 agua GN

GR-N1A

FI5 3607 42 €

• Para grifos ducha serie GN.

• Peso 480 g



Batería pomo 2 aguas GN

GRN1-BA

FI5 3608 64 €

• Para grifos ducha serie GN.

• Peso 700 g



Monomando palanca sanitaria

GR-GN2/GN

FI5 3617 205 €

• Para grifos ducha serie GN.

• Peso 5,1 kg



Batería monomando 2 aguas GN

GRN1-BAM

FI5 3609 105 €

• Para grifos ducha serie GN.

• Peso 1 kg



Batería monomando GTS

GRTS-BAM

FI5 3643 110 €

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 1 kg



Palomilla 1 agua GTS

GRTS-3B1A

FI5 3641 105 €

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 847 g



Palomilla 2 aguas GTS

GRTS-B2A

FI5 3638 130 €

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 1,7 kg

Recambios



Palanca sanitaria

GR-PS1

FI5 3660 17 €

• Para modelos: GR-350, 350P, 353, 354.

• Peso 112 g



Palanca sanitaria

GR-PS2

FI5 3661 16 €

• Para modelo: GN2-05/G.

• Peso 77 g



Recambio palomilla

GRTS-PAL

FI5 3634 7 €

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 81 g



Recambio caño

GR-CGR53

FI5 3666 33 €

• Para modelos: GR-305, GR353.

• Peso 220 g



Recambio caño

GR-CGR35

FI5 3667 52 €

• Para modelos: GR-350, GR350-P, GR-354.

• Peso 280 g



Recambio caño

GR-C205G

FI5 3665 29 €

• Para modelo: GN-2/05-G.

• Peso 150 g



Flexo

GR-FL

FI5 3645 29 €

• Para modelo GR-232.

• Peso 81 g



Recambio ducha

GR-PN

FI5 3644 49 €

• Para modelo GR-232.

• Peso 130 g



Latiguillo flexo

GR-TS FLE

FI5 3635 50 €

• Peso 476 g



Empuñadura piña GTS

GR-TS EM

FI5 3654 27 €

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 148 g



Caño central GTS 05

GR-TS 05

FI5 3642 95 €

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 928 g



Conexión empuñadura-flexo

GR-TS CX

FI5 3655 11 €

• Peso 55 g



Muelle inoxidable

GR-TS4 MU

FI5 3640 93 €

• Muelle inoxidable 18/8.

• Peso 1,5 kg



Gancho a pared GTS

GR-TS GP

FI5 3633 52 €

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 418 g



Adaptador a pared GTS

GR-TS AP

FI5 3649 48 €

• Para grifos ducha serie GN.

• Peso 392 g

Cartuchos



Palanca rojo
PD-PAL-R
FI5 3625 26 €

- Para pedal GPD-176.
- Agua caliente.
- Peso 235 g



Palanca azul
PD-PAL-A
FI5 3624 26 €

- Para pedal GPD-176.
- Agua fría.
- Peso 235 g



Cartucho
CAR-09
FI5 3627 31 €

- Para pedal GPD-171.
- Peso 158 g



Cartucho
CAR-10
FI5 3618 31 €

- Para pedales GPD-176, GPD-180.
- Peso 228 g



Cartucho
CAR-15
FI5 3632 23 €

- Para pedal GPD-195.
- Peso 137 g



Cartucho

CAR-01

FI5 3628 31 €

- Para batería:
GRN-1BAM, GN2/05 G, GR-354, GTS-2M.
- Dimensiones Ø39,8 x 43 mm
- Eje 10 x 10,4 mm
- Peso 67 g



Cartucho

CAR-03

FI5 3622 31 €

- Para batería:
GRH-01, GRH-02, GRH-03, GRH-05.
- Dimensiones Ø35,2 x 40,5 mm
- Eje 9 x 9 mm
- Peso 51 g



Cartucho

CAR-06

FI5 3620 31 €

- Para batería:
GR-350, GR-350-P.
- Dimensiones Ø40 x 30,5 mm
- Eje 10 x 10,4 mm
- Peso 58 g



Cartucho

CAR-05

FI5 3616 30 €

- Para batería:
GR-305, GR-232.
- Dimensiones Ø39,9 x 30,5 mm
- Eje 10 x 10,4 mm
- Peso 58 g



Cartucho

CAR-14

FI5 3631 19 €

- Para pomo, agua fría.
Grifos ducha GN-1 pomo agua fría.
- Dimensiones Ø24 mm
- Eje Ø8 mm
- Peso 53 g



Cartucho

CAR-07

FI5 3615 18 €

- Para pomo, agua caliente.
Grifos ducha GN-1 pomo agua caliente.
- Dimensiones Ø24 mm
- Eje Ø8 mm
- Peso 71 g



Cartucho

CAR-12

FI5 3621 27 €

- Para modelos GTS.
Agua caliente.
- Dimensiones Ø8 mm
- Eje Ø22 mm
- Peso 106 g



Cartucho

CAR-13

FI5 3636 27 €

- Para todos los modelos GTS.
Agua fría.
- Dimensiones Ø8 mm
- Eje Ø22 mm
- Peso 106 g



Cartucho

CAR-16

FI5 3623 28 €

- Para todos los modelos GTS.
Cano central, agua fría.
- Dimensiones Ø8 mm
- Eje Ø22 mm
- Peso 106 g

Novedad

Excelente relación

Calidad-Precio

- Excelente robuste.
- Guías en angulo soldadas.
- Tope trasero para evitar la caída de bandejas.
- Se suministra desmontado.
- Fácil montaje.



Carro guía para GN 1/1, 6 raíles

CGN-1106

FI5 1010 186 €

- Para bandejas GN 1/1.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	380 x 550 x 1000 mm
• Distancia entre raíles	70 mm
• Tubo	25 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	12 kg

Carro guía para GN 2/1, 6 raíles

CGN-2106

FI5 1015 258 €

- Para bandejas GN 2/1.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	590 x 670 x 1000 mm
• Distancia entre raíles	70 mm
• Tubo	25 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	15 kg



Carro guía para GN 1/1, 6 raíles, con mesa superior

CGN-116

FI5 1041 216 €

- Para bandejas GN 1/1.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	380 x 550 x 1000 mm
• Distancia entre raíles	70 mm
• Tubo	25 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	14 kg

Carro guía para GN 2/1, 6 raíles, con mesa superior

CGN-216

FI5 1042 310 €

- Para bandejas GN 2/1.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	590 x 670 x 1000 mm
• Distancia entre raíles	70 mm
• Tubo	25 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	17 kg



Carro guía para GN 1/1, 18 raíles

CGN-1118

FI5 1011 258 €

- Para bandejas GN 1/1.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	380 x 550 x 1700 mm
• Distancia entre raíles	70 mm
• Tubo	25 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	20 kg



Carro guía para GN 2/1, 18 raíles

CGN-2118

FI5 1016 392 €

- Para bandejas GN 2/1.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	590 x 670 x 1700 mm
• Distancia entre raíles	70 mm
• Tubo	25 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	25 kg



Carro guía para 600 x 400 mm, 18 raíles

CGU-6040

FI5 1018 290 €

- Para bandejas 600 x 400 mm.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	470 x 620 x 1700 mm
• Distancia entre raíles	70 mm
• Tubo	25 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	24 kg



Funda para carro guía GN 1/1

CFGN-11

FI5 1051 92 €

- Con doble cremallera completa.

• Dimensiones	385 x 555 x 1690 mm
• Peso	2 kg

Funda para carro guía GN 2/1

CFGN-21

FI5 1052 98 €

- Con doble cremallera completa.

• Dimensiones	595 x 675 x 1690 mm
• Peso	3 kg

Funda para carro guía 400 x 600

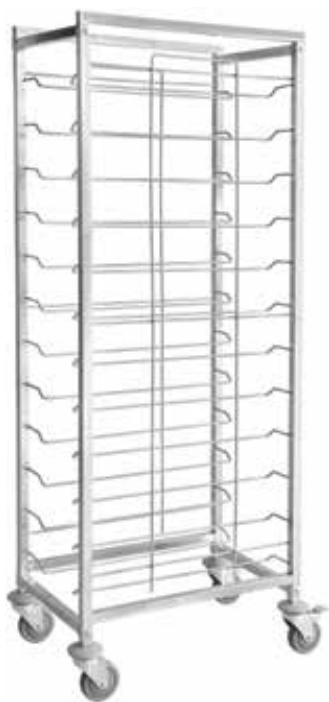
CF-46

FI5 1053 98 €

- Con doble cremallera completa.

• Dimensiones	475 x 625 x 1690 mm
• Peso	3 kg

Carros autoservicio



Carro autoservicio, 12 bandejas

CAS 12

FI5 1044 390 €

- Sin laterales.
- Acero inoxidable.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

- Dimensiones 430 x 650 x 1720 mm
- Diám. varillas Ø6 mm
- Ruedas Ø100 mm
- Peso 16 kg



Carro autoservicio, 24 bandejas

CAS 24

FI5 1046 570 €

- Sin laterales.
- Acero inoxidable.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

- Dimensiones 833 x 650 x 1720 mm
- Diám. varillas Ø6 mm
- Ruedas Ø100 mm
- Peso 25 kg

Válidos para bandejas y parrillas de medidas:

- 200 x 370 mm
- 275 x 355 mm
- 304 x 414 mm
- 304 x 415 mm
- 325 x 530 mm
- 530 x 370 mm (autoservicio)
- 350 x 240 mm
- 355 x 455 mm
- GN 1/1 355 x 453 mm



Carro autoservicio, 12 bandejas

CAS 12L

FI5 1045 490 €

- Con laterales.
- Acero inoxidable.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	430 x 650 x 1720 mm
• Grosor de laterales	0,8 mm
• Diámetro de varillas	Ø6 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	27 kg



Carro autoservicio, 24 bandejas

CAS 24L

FI5 1047 670 €

- Con laterales.
- Acero inoxidable.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

• Dimensiones	833 x 650 x 1720 mm
• Grosor de laterales	0,8 mm
• Diámetro de varillas	Ø6 mm
• Ruedas	Ø100 mm
• Peso	36 kg

Carro para bandejas, 22 bandejas

CCB3753

FI5 1019 872 €

- Carro para recogida ordenada de restos.
- Para bandejas 530 x 370 mm.
- Con 15 Railes.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Útil para hospitales, cuarteles, self-services, etc.
- Producto BAJO PEDIDO, consulten plazo de entrega.

• Dimensiones	850 x 620 x 1600 mm
• Ruedas	125x mm
• Peso	32 kg



Carros de servicio



Carro de servicio

CCSAP-3

FI5 1039 215 €

- Con 3 estantes.
- Laterales y fondo cerrado para mayor higiene.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Dimensiones 1020 x 500 mm
- Ruedas Ø100 mm
- Peso 15 kg



Carro de servicio

CCSAP-3

FI5 1037 134 €

- Con 3 estantes.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Dimensiones 830 x 420 x 970 mm
- Ruedas Ø100 mm
- Peso 11 kg

Carro de servicio

CCSAP-3

FI5 1038 170 €

- Con 3 estantes.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Dimensiones 1070 x 500 x 960 mm
- Ruedas Ø100 mm
- Peso 16 kg



Carro de servicio

CSEP85

FI5 1000 465 €

- De polietileno.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Dimensiones 850 x 515 x 875 mm
- Ruedas Ø125 mm
- Peso 18 kg



Cubo desperdicio

CACB

FI5 1001 62 €

- De polietileno.
- Dimensiones 335 x 245 x 560 mm
- Peso 2 kg



Cesta cubiertos

CACC

FI5 1002 47 €

- De polietileno.
- Dimensiones 330 x 230 x 178 mm
- Peso 1 kg



Carro de servicio, 2 estantes

CSE-2 E

FI5 1003 155 €

- Acero inoxidable.
 - Con 2 estantes.
 - Con 4 paragolpes.
 - 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
 - Se sirve desmontado para facilitar su transporte y almacenaje.
 - Sistema de tornillos para su montaje que quedan ocultos dándole una robustez excelente.
 - Consultennos tambien disponibilidad de carros soldados.
-
- Dimensiones 845 x 525 x 930 mm
 - Ruedas Ø100 mm
 - Peso 20 kg



Carro de servicio, 3 estantes

CSE-3 E

FI5 1005 186 €

- Acero inoxidable.
 - Con 3 estantes.
 - Con 4 paragolpes.
 - 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
 - Se sirve desmontado para facilitar su transporte y almacenaje.
 - Sistema de tornillos para su montaje que quedan ocultos dándole una robustez excelente.
 - Consultennos tambien disponibilidad de carros soldados.
-
- Dimensiones 845 x 525 x 930 mm
 - Ruedas Ø100 mm
 - Peso 23 kg



Carro de transporte y almacenaje de vajilla

CAT-PLAS

FI5 1008 1.020 €

- Adaptabilidad a platos de diferentes medidas.
- Opcionalmente tiene una quinta columna central hasta 28 cm de diámetro (5 columnas).
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

- Dimensiones 1100 x 710 x 800 mm
- Platos 15 - 33 cm (4 columnas)
- Capacidad hasta 200 platos
- Ruedas Ø125 y Ø250 mm
- Peso 35 kg



Carro de transporte y almacenaje de vajilla

CTPL4

FI5 1029 880 €

- Fácil reajuste de medida de plato por la parte superior.
- 4 ruedas sin freno.

- Dimensiones 730 x 730 x 815 mm
- Platos cuadrados hasta 27 cm (4 columnas)
- Platos redondos hasta 25cm (5 columnas)
hasta 30 cm (4 columnas)
- Capacidad hasta 200 platos
- Ruedas Ø125 mm
- Peso 26 kg

Fácil reajuste de medida de plato por la parte superior.





Árbol emplatar, 24 platos

CEPA-24

FI5 1081 227 €

- Construcción en acero inoxidable y aluminio.
- Dimensiones 500 x 500 x 730 mm
- Capacidad 24 platos
- Peso 4,5 kg

Árbol emplatar, 36 platos

CEPA-36

FI5 1082 299 €

- Construcción en acero inoxidable y aluminio.
- Dimensiones 500 x 500 x 930 mm
- Capacidad 36 platos
- Peso 6,5 kg

Árbol emplatar, 48 platos

CEPA-48

FI5 1083 362 €

- Construcción en acero inoxidable y aluminio.
- Dimensiones 500 x 500 x 1140 mm
- Capacidad 36 platos
- Peso 8 kg



Árbol emplatar, 9 platos para pared

CEPP-9

FI5 1091 170 €

- Construcción en acero inoxidable y aluminio.
- Dimensiones 130 x 130 x 770 mm
- Capacidad 9 platos
- Peso 4 kg

Árbol emplatar, 12 platos para pared

CEPD-12

FI5 1092 196 €

- Construcción en acero inoxidable y aluminio.
- Dimensiones 130 x 130 x 990 mm
- Capacidad 12 platos
- Peso 6 kg



Carro emplatar, 84 platos

CEP-84

FI5 1072 745 €

- Construcción en acero inoxidable y aluminio.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Dimensiones 660 x 660 x 1890 mm
- Capacidad 84 platos
- Ruedas Ø100 mm
- Peso 21 kg

- Prepare sus platos sin colapsar su cocina.
- Permite apilar de forma cómoda y sencilla gran cantidad de platos en preparación o parapresentación en un espacio muy reducido.
- Fácilmente instalable en cámaras tanto de frío, como de conservación.

- Se puede limpiar con agua a presión, o fácilmente con un cepillo y solución jabonosa.
- Su sistema de sujeción permite adecuar diferentes tamaños, desde platos a tazones, diferentes formas, desde cuadrados redondos ovales.

- La sujeción es extremadamente firme evitando deslizamientos y roturas.
- El ajuste es manual y sencillo de modificar.

Dispensadores de bandejas



Dispensador de bandejas

CB

FI5 1025 860 €

- Acero Inoxidable AISI 304.
- Resorte interno que mantiene un nivel constante de las bandejas.
- Asa para su transporte.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Dimensiones 670 x 590 x 900 mm
- Ruedas Ø125 mm
- Peso 28 kg



Dispensador de bandejas y cubertería

CB-CU

FI5 1026 980 €

- Acero Inoxidable AISI 304.
- Resorte interno que mantiene un nivel constante de las bandejas.
- Asa para su transporte.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Dimensiones 670 x 590 x 1320 mm
- Ruedas Ø125 mm
- Peso 34 kg

Carro para ingredientes



Carro para ingredientes

CCI

FI5 1028 197 €

- Recipiente de polietileno de alta densidad adecuado para la alimentación.
- Tapas fabricadas en policarbonato que permite visualizar el contenido.
- No se mella, no se agrieta, no se oxida, no se quiebra.
- Diseño para colocación bajo mesas de trabajo.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.
- Dimensiones 420 x 750 x 710 mm
- Capacidad 102 L
- Ruedas Ø75 mm
- Peso 29 kg

Plataformas y cubos desperdicio



Carro porta bolsa apertura por pedal

CPB

FI5 1040 124 €

- Apertura por pedal.
- Sujeción de la bolsa mediante goma.
- Dimensiones 590 x 440 x 940 mm
- Peso x kg



Carro para cestas de vajilla con asa

CCV-A

FI5 1023 62 €

- Fabricado en acero y plástico.
- 4 ruedas sin freno.
- Dimensiones 540 x 600 x 880 mm
- Ruedas Ø75 mm
- Peso 3,6 kg



Plataforma plegable con asa

CCG-SA

FI5 1009 186 €

- Refuerzo (Omega) en la base
- Plegable.
- 4 ruedas sin freno.
- Dimensiones 540 x 600 x 880 mm
- Ruedas Ø125 mm
- Peso 10 kg



Cubo desperdicio 50 L apertura por pedal

CCD-50P

FI5 1032 270 €

- 2 ruedas sin freno.
- Dimensiones Ø390 x 605 mm
- Capacidad 50 L
- Ruedas Ø70 mm
- Peso x kg



Cubo desperdicio 95 L apertura por pedal

CCD-95P

FI5 1033 340 €

- 2 ruedas sin freno.
- Dimensiones Ø450 x 685 mm
- Capacidad 95 L
- Ruedas Ø70 mm
- Peso x kg

Carros calientes



Carro caliente, 6 bandejas GN 2/1

CC621

F15 1067 2.100 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Unidad de control de termostato digital.
- Indicador de calefacción interior.
- Sistema de humidificación.
- Cajón extraíble y fácil de limpiar.
- Taquilla magnética.
- Las ruedas con bloqueo proporcionan estabilización.
- Aislamiento de poliuretano de densidad 40 kg / m³.
- Deslizamiento interior de la bandeja prensada.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

- Dimensiones 717 x 888 x 1245 mm
- Capacidad 6 bandejas GN 2/1 o
12 bandejas GN 1/1
- Ruedas Ø125 mm
- Temperatura 0 °C a 75 °C
- Potencia 1,7 kW
- Tensión 220 V
- Peso 60 kg



Carro caliente, 15 bandejas GN 1/1

CC1511

FI5 1069 2.175 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Unidad de control de termostato digital.
- Indicador de calefacción interior.
- Sistema de humidificación.
- Cajón extraíble y fácil de limpiar.
- Taquilla magnética.
- Las ruedas con bloqueo proporcionan estabilización.
- Aislamiento de poliuretano de densidad 40 kg / m³.
- Deslizamiento interior de la bandeja prensada.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

- Dimensiones 582 x 768 x 1684 mm
- Capacidad 15 bandejas GN 1/1
- Ruedas Ø125 mm
- Temperatura 0 °C a 75 °C
- Potencia 1,7 kW
- Tensión 220 V
- Peso 85 kg



Carro caliente, 11 bandejas GN 2/1

CC1121

FI5 1068 2.675 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Unidad de control de termostato digital.
- Indicador de calefacción interior.
- Sistema de humidificación.
- Cajón extraíble y fácil de limpiar.
- Taquilla magnética.
- Las ruedas con bloqueo proporcionan estabilización.
- Aislamiento de poliuretano de densidad 40 kg / m³.
- Deslizamiento interior de la bandeja prensada.
- 2 ruedas con freno, 2 sin freno.

- Dimensiones 717 x 888 x 1803 mm
- Capacidad 11 bandejas GN 2/1 o 22 bandejas GN 1/1
- Ruedas Ø125 mm
- Temperatura 0 °C a 75 °C
- Potencia 1,7 kW
- Tensión 220 V
- Peso 111 kg

Bandejas Gastronorm | AISI 304



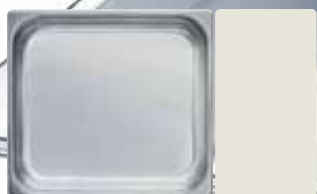
GN 2/1 (650 x 530 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1500	GN 2/1 20	20	5	1.950	29 €
FI5 1501	GN 2/1 40	40	10	2.350	37 €
FI5 1502	GN 2/1 65	65	18,5	2.700	42 €
FI5 1503	GN 2/1 100	100	28,5	2.900	49 €
FI5 1504	GN 2/1 150	150	42,5	3.600	75 €
FI5 1505	GN 2/1 200	200	57,5	4.350	81 €



GN 1/1 (530 x 325 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1506	GN 1/1 20	20	2,5	1.150	16 €
FI5 1507	GN 1/1 40	40	5	1.350	17 €
FI5 1508	GN 1/1 65	65	9	1.650	19 €
FI5 1509	GN 1/1 100	100	14	1.950	23 €
FI5 1510	GN 1/1 150	150	21	2.050	35 €
FI5 1511	GN 1/1 200	200	28	2.200	48 €



GN 2/3 (354 x 325 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1512	GN 2/3 20	20	1,5	550	14 €
FI5 1513	GN 2/3 40	40	3	700	16 €
FI5 1515	GN 2/3 65	65	5,5	900	18 €
FI5 1516	GN 2/3 100	100	9	1.200	21 €
FI5 1517	GN 2/3 150	150	13	1.750	32 €
FI5 1518	GN 2/3 200	200	18	2.300	43 €



GN 1/2 (325 x 265 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1519	GN 1/2 20	20	1,25	440	9 €
FI5 1520	GN 1/2 40	40	2	500	10 €
FI5 1521	GN 1/2 65	65	4,5	600	12 €
FI5 1522	GN 1/2 100	100	6	640	14 €
FI5 1523	GN 1/2 150	150	9	900	22 €
FI5 1524	GN 1/2 200	200	12,5	1.200	31 €



GN 1/3 (325 x 176 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1525	GN 1/3 20	20	0,75	360	8 €
FI5 1526	GN 1/3 40	40	1,5	420	9 €
FI5 1527	GN 1/3 65	65	2,5	480	10 €
FI5 1528	GN 1/3 100	100	4	500	13 €
FI5 1529	GN 1/3 150	150	5,7	550	24 €
FI5 1530	GN 1/3 200	200	7,8	600	29 €

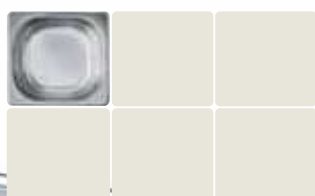
Bandejas Gastronorm | AISI 304

GN 1/4 (265 x 162 mm)



Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1531	GN 1/4 20	20	0,5	300	8 €
FI5 1532	GN 1/4 40	40	1	330	9 €
FI5 1533	GN 1/4 65	65	1,8	380	11 €
FI5 1534	GN 1/4 100	100	2,8	400	13 €
FI5 1535	GN 1/4 150	150	4	580	21 €
FI5 1536	GN 1/4 200	200	5,5	750	28 €

GN 1/6 (176 x 162 mm)



Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1549	GN 1/6 40	40	0,4	180	7 €
FI5 1537	GN 1/6 65	65	1	260	8 €
FI5 1538	GN 1/6 100	100	1,6	320	10 €
FI5 1539	GN 1/6 150	150	2,4	460	18 €
FI5 1540	GN 1/6 200	200	3,4	650	30 €

GN 1/9 (176 x 108 mm)



Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1541	GN 1/9 65	65	0,6	190	7 €
FI5 1542	GN 1/9 100	100	1	210	12 €

GN 2/4 (530 x 162 mm)



Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1544	GN 2/4 20	20	1	520	17 €
FI5 1545	GN 2/4 40	40	2	640	21 €
FI5 1546	GN 2/4 65	65	3,5	790	23 €
FI5 1547	GN 2/4 100	100	5,5	990	31 €
FI5 1548	GN 2/4 150	150	8,5	1.120	42 €

Bandejas Gastronorm con asas | AISI 304



GN 2/1 (650 x 530 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1552	GNA 2/1 65	65	18,5	2.800	55 €
FI5 1553	GNA 2/1 100	100	28,5	3.900	65 €
FI5 1554	GNA 2/1 150	150	42,5	3.700	101 €
FI5 1555	GNA 2/1 200	200	57,5	4.450	113 €



GN 1/1 (530 x 325 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1558	GNA 1/1 65	65	9	1.750	27 €
FI5 1559	GNA 1/1 100	100	14	2.050	32 €
FI5 1560	GNA 1/1 150	150	21	2.150	47 €
FI5 1561	GNA 1/1 200	200	28	2.300	62 €



GN 2/3 (354 x 325 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1565	GNA 2/3 65	65	5,5	1.000	25 €
FI5 1566	GNA 2/3 100	100	9	1.300	29 €
FI5 1567	GNA 2/3 150	150	13	1.850	42 €
FI5 1568	GNA 2/3 200	200	18	2.400	51 €

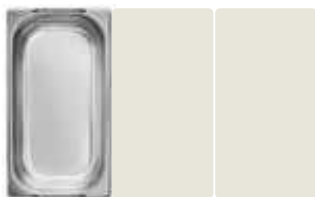


GN 1/2 (325 x 265 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1571	GNA 1/2 65	65	4,5	700	18 €
FI5 1572	GNA 1/2 100	100	6	740	20 €
FI5 1573	GNA 1/2 150	150	9	1.000	29 €
FI5 1574	GNA 1/2 200	200	12,5	1.300	38 €



Bandejas Gastronorm con asas | AISI 304



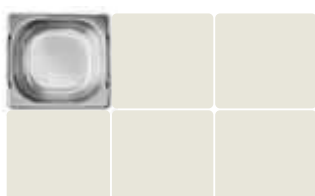
GN 1/3 (325 x 176 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1577	GNA 1/3 65	65	2,5	580	16 €
FI5 1578	GNA 1/3 100	100	4	600	19 €
FI5 1579	GNA 1/3 150	150	5,7	650	32 €
FI5 1580	GNA 1/3 200	200	7,8	700	38 €



GN 1/4 (265 x 162 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1583	GNA 1/4 65	65	1,8	500	16 €
FI5 1584	GNA 1/4 100	100	2,8	520	20 €
FI5 1585	GNA 1/4 150	150	4	700	31 €
FI5 1586	GNA 1/4 200	200	5,5	870	42 €



GN 1/6 (176 x 162 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1587	GNA 1/6 65	65	1	380	14 €
FI5 1588	GNA 1/6 100	100	1,6	400	17 €
FI5 1589	GNA 1/6 150	150	2,4	580	23 €
FI5 1590	GNA 1/6 200	200	3,4	770	37 €

Bandejas para helados | AISI 304

Novedad



Bandejas para helados (360 x 165 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1694	ACH08	80		700	16 €
FI5 1695	ACH118	118		800	23 €

Novedad



Bandejas para helados (360 x 250 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1696	ACH208	80		900	22 €
FI5 1697	ACH218	118		1000	26 €
FI5 1698	ACH250	150		1100	33 €

Bandejas Gastronorm perforadas | AISI 304



GN 2/1 (650 x 530 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1601	GNP 2/1 40	40	10	2.140	56 €
FI5 1602	GNP 2/1 65	65	18,5	2.170	65 €
FI5 1603	GNP 2/1 100	100	28,5	2.200	78 €
FI5 1604	GNP 2/1 150	150	42,5	2.160	119 €
FI5 1605	GNP 2/1 200	200	57,5	4.120	135 €



GN 1/1 (530 x 325 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1606	GNP 1/1 20	20	2,5	890	27 €
FI5 1607	GNP 1/1 40	40	5	930	29 €
FI5 1608	GNP 1/1 65	65	9	980	33 €
FI5 1609	GNP 1/1 100	100	14	1.030	40 €
FI5 1610	GNP 1/1 150	150	21	1.480	55 €
FI5 1611	GNP 1/1 200	200	28	1.950	74 €



GN 2/3 (354 x 325 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1612	GNP 2/3 20	20	1,5	590	21 €
FI5 1613	GNP 2/3 40	40	3	670	23 €
FI5 1614	GNP 2/3 65	65	5,5	750	27 €
FI5 1615	GNP 2/3 100	100	9	830	32 €
FI5 1616	GNP 2/3 150	150	13	1.020	46 €
FI5 1617	GNP 2/3 200	200	18	1.200	59 €



GN 1/2 (325 x 265 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1619	GNP 1/2 40	40	2	400	16 €
FI5 1620	GNP 1/2 65	65	4,5	480	18 €
FI5 1621	GNP 1/2 100	100	6	550	23 €
FI5 1622	GNP 1/2 150	150	9	810	33 €
FI5 1623	GNP 1/2 200	200	12,5	1.120	45 €



Bandejas Gastronorm | Policarbonato



GN 1/1 (530 x 325 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1808	PGN 1/1 65	65	9	630	11 €
FI5 1809	PGN 1/1 100	100	14	820	13 €
FI5 1810	PGN 1/1 150	150	21	1.060	18 €
FI5 1811	PGN 1/1 200	200	28	1.360	22 €



GN 1/2 (325 x 265 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1821	PGN 1/2 65	65	4,5	430	5 €
FI5 1822	PGN 1/2 100	100	6	520	7 €
FI5 1823	PGN 1/2 150	150	9	570	9 €
FI5 1824	PGN 1/2 200	200	12,5	750	12 €



GN 1/3 (325 x 176 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1827	PGN 1/3 65	65	2,5	190	4 €
FI5 1828	PGN 1/3 100	100	4	260	5 €
FI5 1829	PGN 1/3 150	150	5,7	390	7 €
FI5 1830	PGN 1/3 200	200	7,8	520	9 €



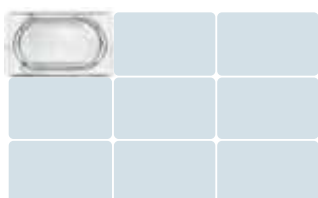
GN 1/4 (265 x 162 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1833	PGN 1/4 65	65	1,8	160	3 €
FI5 1834	PGN 1/4 100	100	2,8	240	4 €
FI5 1835	PGN 1/4 150	150	4	330	5 €



GN 1/6 (176 x 162 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1837	PGN 1/6 65	65	1	100	3 €
FI5 1838	PGN 1/6 100	100	1,6	200	4 €
FI5 1839	PGN 1/6 150	150	2,4	280	5 €



GN 1/9 (176 x 108 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1841	PGN 1/9 65	65	0,6	80	2 €
FI5 1842	PGN 1/9 100	100	1	150	3 €
FI5 1843	PGN 1/9 150	150	2,25	220	4 €



Tapas estándar AISI 304

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g	
FI5 1700	GNT 2/1	GN 2/1	530 x 650	1.140	37 €
FI5 1701	GNT 1/1	GN 1/1	530 x 325	830	19 €
FI5 1702	GNT 2/3	GN 2/3	354 x 325	590	15 €
FI5 1703	GNT 1/2	GN 1/2	325 x 265	440	12 €
FI5 1704	GNT 1/3	GN 1/3	325 x 176	290	10 €
FI5 1705	GNT 1/4	GN 1/4	265 x 162	200	8 €
FI5 1706	GNT 1/6	GN 1/6	176 x 162	140	7 €
FI5 1707	GNT 1/9	GN 1/9	176 x 108	100	5 €
FI5 1708	GNT 2/4	GN 2/4	530 x 162	460	14 €



Tapas herméticas AISI 304

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g	
FI5 1711	GNTH 1/1	GN 1/1	530 x 325	830	62 €
FI5 1712	GNTH 2/3	GN 2/3	354 x 325	590	50 €
FI5 1713	GNTH 1/2	GN 1/2	325 x 265	440	40 €
FI5 1714	GNTH 1/3	GN 1/3	325 x 176	290	34 €
FI5 1715	GNTH 1/4	GN 1/4	265 x 162	200	32 €
FI5 1718	GNTH 2/4	GN 2/4	530 x 162	460	49 €



Tapas para bandejas con asas AISI 304

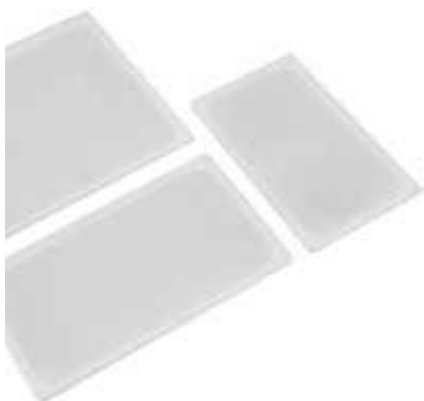
Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g	
FI5 1720	GN 2/1	GN 2/1	530 x 650	140	42 €
FI5 1721	GN 1/1	GN 1/1	530 x 325	830	24 €
FI5 1722	GN 2/3	GN 2/3	354 x 325	590	18 €
FI5 1723	GN 1/2	GN 1/2	325 x 265	440	15 €
FI5 1724	GN 1/3	GN 1/3	325 x 176	290	12 €
FI5 1725	GN 1/4	GN 1/4	265 x 162	200	10 €
FI5 1726	GN 1/6	GN 1/6	176 x 162	140	8 €
FI5 1728	GN 2/4	GN 2/4	530 x 162	460	18 €



Tapas policarbonato

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g	
FI5 1731	GNTP 1/1	GN 1/1	530 x 325	420	9 €
FI5 1732	GNTP 1/2	GN 1/2	325 x 265	240	6 €
FI5 1733	GNTP 1/3	GN 1/3	325 x 176	180	5 €
FI5 1734	GNTP 1/4	GN 1/4	265 x 162	140	4 €
FI5 1735	GNTP 1/6	GN 1/6	176 x 162	120	3 €
FI5 1736	GNTP 1/9	GN 1/9	176 x 108	100	2 €

Tapas, bases y barras Gastronorm



Tapas silicona

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g	
FI5 1740	GTS 1/1	GN 1/1	530 x 325	500	10 €
FI5 1741	GTS 1/2	GN 1/2	325 x 265	250	8 €
FI5 1742	GTS 1/3	GN 1/3	325 x 176	170	6 €
FI5 1743	GTS 1/4	GN 1/4	265 x 162	125	5 €
FI5 1744	GTS 1/6	GN 1/6	176 x 162	85	4 €
FI5 1745	GTS 1/9	GN 1/9	176 x 108	60	3 €



Bases perforadas

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g	
FI5 1761	GN BP 1/1	GN 1/1	530 x 325	950	30 €
FI5 1762	GN BP 1/2	GN 1/2	325 x 265	390	16 €
FI5 1763	GN BP 1/3	GN 1/3	325 x 176	360	12 €



Barras divisorias

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g	
FI5 1770	GN B 2/1	GN 2/1	530	160	9 €
FI5 1771	GN B 1/1	GN 1/1	325	230	12 €

Convierta sus cubetas Gastronorm en recipientes de envasado al vacío.



Tapas de vacío con válvula

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g	
F15 1775	BTT 1/1	GN 1/1	530 x 325	1.450	120 €
F15 1776	BTT 1/2	GN 1/2	325 x 265	750	58 €
F15 1777	BTT 1/3	GN 1/3	325 x 176	550	40 €
F15 1778	BTT 1/4	GN 1/4	265 x 162	400	35 €
F15 1779	BTT 1/6	GN 1/6	176 x 162	300	29 €
F15 1780	BTT 1/9	GN 1/9	176 x 108	250	23 €



- Recomendamos por su facilidad de uso, dimensiones y practicidad nuestra bomba de vacío eléctrica código F15 5606.
- Ver página 123.

- Tapas transparentes, fácil utilización. Cierre hermético por junta de silicona.
- Válvula de seguridad se adapta a las medidas Gastronorm indicadas.
- Mantenga sus alimentos frescos o cocinados por mas días y bien organizados.
- Diseñadas para uso profesional e industrial en cocinas para la conservación de ali-

- mentos como vegetales, verduras, carnes pre-elaboradas, salsas, postres y otros alimentos durante más días en perfectas condiciones.
- Se detiene la multiplicación de mohos y bacterias.
- Evita la mezcla de olores en el frigorífico o congelador.

- La bandejas son completamente transparentes para identificar de inmediato cualquier producto almacenado.
- Confeccionadas en Eastman Tritan™, de alta calidad, extra resistente al impacto, no absorbe olores o colores del material envasado.
- Libre de BPA (Bisphenol A).



Contenedores Tritan™ (225 x 225 mm), con tapa de vacío

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g	
FI5 1852	BT2T	80	2	1.200	33 €
FI5 1854	BT4T	130	4	1.300	36 €
FI5 1856	BT6T	185	6	1.400	40 €
FI5 1858	BT8T	250	8	1.750	47 €
FI5 1860	BT10T	315	10	1.900	53 €

Tapa vacío contenedor Tritan™

BTT

FI5 1850 20 €

- Dimensiones 225 x 225 x 15 mm
- Peso 800 g



Tabla comparativa de almacenaje de alimentos

Tipo de alimento	Conservación en frío	Vacío en frío
Alimentos cocinados	2 días	10 días
Carnes en fresco	2-3 días	> 6 días
Carnes cocinadas	4 - 5 días	8 - 10 días
Pescado Fresco	2 - 3 días	4 - 5 días
Fiambres, Salami ahum.	7 días	15 - 18 días
Quesos curados	10 - 12 días	25 - 35 días
Quesos blandos	5 - 7 días	13 - 15 días
Verduras crudas	5 días	18 - 20 días
Hojas ensalada enjuag.	3 días	5 - 8 días
Fruta fresca	8 - 10 días	8 - 20 días
Pan	3 - 4 días	7 - 8 días
Postres	5 días	15 - 20 días



- Recomendamos por su facilidad de uso, dimensiones y practicidad nuestra bomba de vacío eléctrica código FI5 5606.
- Ver página 123.

NOTA :

La tabla enumera simplemente la vida útil estimada porque está sujeta a variables como el estado inicial (frescura) de los alimentos o la forma en que se prepararon.

Suponemos que la comida se almacena en la nevera a una temperatura de +3 °C / + 5 °C.

- Alimentos frescos por más tiempo, bien organizados.
- Diseñadas para uso profesional e industrial en cocinas para la conservación de alimentos como vegetales, verduras, carnes pre-elaboradas, salsas, postres y otros alimentos durante más días en perfectas condiciones.
- Almacenamiento en vacío para preservar

la calidad de los alimentos y prolongar su vida útil. Vitaminas, Minerales, Nutrientes y sabores quedan protegidos.

- Se detiene la multiplicación de mohos y bacterias.
- Evita la mezcla de olores en el frigorífico o congelador.
- La bandejas son completamente transparentes para identificar de inmediato

cualquier producto almacenado.

- Confeccionadas en Eastman Tritan™, de alta calidad, extra resistente al impacto, no absorbe olores o colores del material envasado.
- Válvulas de las tapas y la junta de estanqueidad son de Silicona.
- Fácilmente apilables estando vacías.
- Libre de BPA (Bisphenol A).

Bandejas de panadería



Bandeja de panadería, ranurada

ABRA 46

FI5 9230 45 €

- Aluminio ranurado.
- Dimensiones 600 x 400 mm
- Peso 1.300 g



Bandeja de panadería, lisa

ABLA 46

FI5 9231 27 €

- Aluminio liso.
- Dimensiones 600 x 400 mm
- Peso 1.200 g

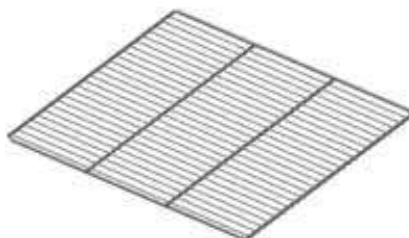


Parrilla estante varilla, GN 1/1

AEVGN11

FI5 1750 19 €

- Acero inoxidable.
- Dimensiones 530 x 325 mm
- Peso 1.150 g



Parrilla estante varilla, GN 2/1

AEVGN21

FI5 1751 35 €

- Acero inoxidable.
- Dimensiones 650 x 530 mm
- Peso 2.250 g

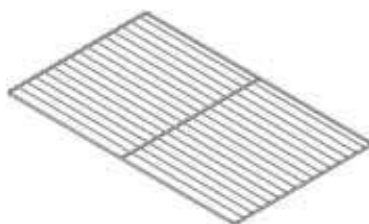


Parrilla estante varilla, 600 x 400

AEV4060

FI5 1752 22 €

- Acero inoxidable.
- Dimensiones 600 x 400 mm
- Peso 1.350 g



Parrilla estante varilla, GN 1/1

AEVPGN11

FI5 1755 12 €

- Acero con recubrimiento plástico.
- Dimensiones 530 x 325 mm
- Peso 1.000 g



Parrilla estante varilla, GN 2/1

AEVPGN21

FI5 1756 33 €

- Acero con recubrimiento plástico.
- Dimensiones 650 x 530 mm
- Peso 2.000 g



Exprimidor cítricos manual

OEE4

F15 5044 155 €

- Manual.
- Dimensiones 308 x 218 x 354 mm
- Producción 32 L/h
- Potencia 180 W
- Revoluciones 1.800 r.p.m.
- Tensión 220 V / 50 - 60 Hz
- Peso 5,5 kg



Exprimidor cítricos manual con tapa

OEE5

F15 5048 228 €

- Manual.
- Dimensiones 340 x 240 x 420 mm
- Producción 32 L/h
- Potencia 180 W
- Revoluciones 1.800 r.p.m.
- Tensión 220 V / 50 - 60 Hz
- Peso 6,5 kg



Exprimidor cítricos manual con palanca

OEE6A

FI5 5049 395 €

- Manual.
- Dimensiones 280 x 200 x 470 mm
- Potencia 240 W
- Revoluciones 1.800 r.p.m.
- Tensión 220 V / 50 - 60 Hz
- Peso 11 kg



Exprimidor cítricos semi automático

EEX-SA

FI5 5047 1.625 €

- Semi automático.
- Construido en acero inoxidable.
- Fusible de seguridad.
- Depósito superior para naranjas.
- Recogida restos de naranja en los laterales.
- Fácil manejo y limpieza.
- Jarra no incluida.
- Dimensiones 400 x 300 x 780 mm
- Producción hasta 20 naranjas/min.
- Naranjas Ø40 a Ø80 mm
- Potencia 200 W
- Revoluciones 1.800 r.p.m.
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 43 kg



Mezclador batidor 1 cuerpo

OBM1

FI5 5075 195 €

- Apto para cualquier combinación de bebidas o batidos.

• Dimensiones	232 x 200 x 497 mm
• Capacidad vaso	1 L
• Potencia	400 W
• Revoluciones	10.000 y 15.000 r.p.m.
• Tensión	220 V / 50 - 60 Hz
• Peso	4,5 kg



Mezclador batidor 2 cuerpos

OBM2

FI5 5076 385 €

- Apto para cualquier combinación de bebidas o batidos.

• Dimensiones	332 x 187 x 483 mm
• Capacidad vaso	1 + 1 L
• Potencia	400 + 400 W
• Revoluciones	10.000 y 15.000 r.p.m.
• Tensión	220 V / 50 - 60 Hz
• Peso	9 kg



Triturador de 2 L

OTMBEL

FI5 5050 177 €

- Multi función.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Recipiente en plástico transparente de alta calidad.
- Aplicación en líquidos y sólidos.
- Pica hielo en segundos.
- Micro interruptor de seguridad para garantizar un uso unicamente con el recipiente en su emplazamiento.
- Sistema de protección por sobretensión o calentamiento excesivo.
- Regulación de velocidad continua.

• Dimensiones 230 x 250 x 590 mm
 • Capacidad 2 L
 • Potencia 1800 W
 • Revoluciones r.p.m.
 • Tensión 230 V / 50 Hz
 • Peso 4 kg



Triturador de 3,9 L

OTMBE

FI5 5052 215 €

- Multi función.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Recipiente en plástico transparente de alta calidad.
- Aplicación en líquidos y sólidos.
- Pica hielo en segundos.
- Micro interruptor de seguridad para garantizar un uso unicamente con el recipiente en su emplazamiento.
- Sistema de protección por sobretensión o calentamiento excesivo.
- Regulación de velocidad continua.

• Dimensiones 240 x 260 x 600 mm
 • Capacidad 3,9 L
 • Potencia 2800 W
 • Revoluciones r.p.m.
 • Tensión 230 V / 50 Hz
 • Peso 5,7 kg



Grill con 1 tapa

OECG811

FI5 4990 240 €

- Con base y tapa ranurada.
- Dimensiones 305 x 360 x 285 mm
- Potencia 1800 W
- Tensión 220 - 240 V
- Peso 12,5 kg



Grill con 1 tapa

OECG811E

FI5 4991 300 €

- Con base y tapa ranurada.
- Dimensiones 430 x 360 x 210 mm
- Potencia 2200 W
- Tensión 220 - 240 V
- Peso 17,5 kg



Grill con 2 tapas

OECG813E

FI5 4992 460 €

- Con base y tapas ranuradas.
- Dimensiones 565 x 365 x 210 mm
- Potencia 2200 + 2200 W
- Tensión 220 - 240 V
- Peso 25 kg



Freidora simple 6 L

EF81TL

FI5 5060 90 €

- Cuba Gastronorm.
- Cabezal desmontable.
- Temporizador y termostato de trabajo.

- Dimensiones 280 x 416 x 310 mm
- Capacidad 6 L
- Potencia 2500 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 3,8 kg



Freidora doble 6 + 6 L

EF82TL

FI5 5061 150 €

- Cuba Gastronorm.
- Cabezal desmontable.
- Temporizador y termostato de trabajo.

- Dimensiones 550 x 416 x 310 mm
- Capacidad 6 + 6 L
- Potencia 2500 + 2500 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 6,5 kg

Freidoras eléctricas



Freidora simple 8 L

EF101SL

FI5 5064 145 €

- Cuba Gastronorm.
- Cabezal elevable con sujeción en la parte superior.
- Interruptor de corte al elevar el cabezal.
- Termostato de temperatura.

- Dimensiones 290 x 440 x 285 mm
- Capacidad 8 L
- Potencia 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 4,7 kg



Freidora doble 8 + 8 L

EF102SL

FI5 5065 280 €

- Cuba Gastronorm.
- Cabezal elevable con sujeción en la parte superior.
- Interruptor de corte al elevar el cabezal.
- Termostato de temperatura.

- Dimensiones 590 x 440 x 285 mm
- Capacidad 8 + 8 L
- Potencia 3000 + 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 9 kg



Freidoras eléctricas con grifo



Freidora simple 8 L con grifo

EF101V

F15 5068 205 €

- Grifo de vaciado.
- Cuba soldada y curvas redondeadas para mejor higiene.
- Cabezal elevable con sujeción en la parte superior.
- Interruptor de corte al elevar el cabezal.
- Termostato de temperatura.

- Dimensiones 280 x 470 x 335 mm
- Capacidad 8 L
- Potencia 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 7,7 kg



Freidora doble 8 + 8 L con grifo

EF102V

F15 5069 399 €

- Grifo de vaciado.
- Cuba soldada y curvas redondeadas para mejor higiene.
- Cabezal elevable con sujeción en la parte superior.
- Interruptor de corte al elevar el cabezal.
- Termostato de temperatura.

- Dimensiones 540 x 470 x 335 mm
- Capacidad 8 + 8 L
- Potencia 3000 + 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 14 kg

Freidora simple 10 L con grifo

EF131V

F15 5058 250 €

- Grifo de vaciado.
- Cuba soldada y curvas redondeadas para mejor higiene.
- Cabezal elevable con sujeción en la parte superior.
- Interruptor de corte al elevar el cabezal.
- Termostato de temperatura.

- Dimensiones 310 x 520 x 345 mm
- Capacidad 10 L
- Potencia 3800 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 8 kg



Planchas



⚡ eléctrico

Plancha eléctrica

OPEG 818

FIS 5070 185 €

- Con placa de acero tratado 8 mm.
- Cajón recoge grasas, fácil limpieza.
- Con cajón de recogida.
- Dimensiones 550 x 460 x 245 mm
- Dimensiones cocción 547 x 350 mm
- Potencia 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 18 kg



⚡ eléctrico

Plancha eléctrica

OPEG 550

FIS 5072 245 €

- Con placa de acero tratado 8 mm.
- Cajón recoge grasas, fácil limpieza.
- Con cajón de recogida.
- Dimensiones 550 x 485 x 225 mm
- Dimensiones cocción 497 x 398 mm
- Potencia 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 18 kg



🔥 gas

Plancha gas 400

OPGP40

FIS 5060 371 €

- Con 1 quemador.
- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas.
- Placa monobloc de acero laminado pulido de 6 mm de espesor con peto de 36mm.
- Dimensiones 410 x 472 x 215 mm
- Potencia 3,2 kW
- Peso 14,5 kg



🔥 gas

Plancha gas 600

OPGP60

FIS 5261 477 €

- Con 2 quemadores.
- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas.
- Placa monobloc de acero laminado pulido de 6 mm de espesor con peto de 36mm.
- Dimensiones 610 x 472 x 215 mm
- Potencia 6,4 kW
- Peso 20 kg



Plancha gas 800

OPGP80

FI5 5062 626 €

- Con 3 quemadores.
- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas.
- Placa monobloc de acero laminado pulido de 6 mm de espesor con peto de 36mm.
- Dimensiones 810 x 472 x 215 mm
- Potencia 8,9 kW
- Peso 27 kg



Plancha gas 1000

OPGP100

FI5 5263 699 €

- Con 3 quemadores.
- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas.
- Placa monobloc de acero laminado pulido de 6 mm de espesor con peto de 36mm.
- Dimensiones 1010 x 472 x 215 mm
- Potencia 9,6 kW
- Peso 33 kg



Plancha gas 1200

OPGP120

FI5 5264 880 €

- Con 4 quemadores.
- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas.
- Placa monobloc de acero laminado pulido de 6 mm de espesor con peto de 36mm.
- Dimensiones 1210 x 472 x 215 mm
- Potencia 12,1 kW
- Peso 39 kg

- Recogegrasas frontal de fácil extracción.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Mandos máximo/mínimo con piezo eléctrico de encendido.

- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- Patas regulables en altura.
- Facilidad de cambio de inyector.
- Preparada a gas butano, toma izquierda.

- Incluye inyectores para gas natural.
- Opcionalmente: acero rectificado 10 mm, cromo duro, con fogón.
- Consúltenos sus necesidades.

Planchas combinadas

Novedad

- Consúltennos cualquier combinación que pueda ser interesante para su negocio.
- Zona para pescado, carnes, fogón, zona verduras o Frankfurt son combinables.





Carne - Verduras



Detalle balsa especial Frankfurt



Carne - Verduras - Pescado



Carne - Pescado - Fogón

Barbacoas piedra lávica



Barbacoa gas 35

OBG35

FI5 5275 838 €

- Incluye 3 kg piedra lávica.
- Dimensiones 370 x 600 x 260 mm
- Parrilla 280 x 500 mm / 3 alturas
- Válvulas 1
- Quemadores 2
- Potencia 6,3 kW
- Peso 28,5 kg



Barbacoa gas 60

OBG60

FI5 5276 1.230 €

- Incluye 6 kg piedra lávica.
- Dimensiones 600 x 600 x 260 mm
- Parrilla 530 x 500 mm / 3 alturas
- Válvulas 2
- Quemadores 4
- Potencia 12,6 kW
- Peso 32,5 kg



Barbacoa gas 90

OBG90

FI5 5277 1.645 €

- Incluye 9 kg piedra lávica.
- Dimensiones 900 x 600 x 260 mm
- Parrilla 830 x 500 mm / 3 alturas
- Válvulas 3
- Quemadores 6
- Potencia 25,2 kW
- Peso 60 kg



Barbacoa gas 120

OBG120

FI5 5278 2.088 €

- Incluye 12 kg piedra lávica.
- Dimensiones 1250 x 600 x 360 mm
- Parrilla 1200 x 500 mm / 3 alturas
- Válvulas 4
- Quemadores 8
- Potencia 25,2 kW
- Peso 80 kg

- Fabricación en acero inoxidable.
- Parrilla acanalada de acero pavonado.
- Quemadores tubulares de acero inoxidable gran capacidad específicos para barbacoas.
- Se suministra para gas butano, incluye inyectores para gas natural.

- Termopar de seguridad.
- Robusta parrilla interior porta lava volcánica, extraíble y diseñada para soportar altas temperaturas sin alterarse o desoldarse.
- Recogegrasas pintado extraíble para su limpieza.

- Mandos de bakelita de gran calidad máximo/mínimo.
- Patas regulables en altura.
- Peto antisapicadoras opcional, no incluido en el precio.
- Parrilla pescado, no incluida en el precio.



Peto barbecue piedra lávica 35

OBP35

FI5 5272 129 €

- Peso 2,7 kg

Peto barbecue piedra lávica 60

OBP60

FI5 5273 149 €

- Peso 3,5 kg

Peto barbecue piedra lávica 90

OBP90

FI5 5274 169 €

- Peso 5,2 kg



Parrilla para pescado 35

OBPP35

FI5 5281 85 €

- Peso 1,8 kg

Parrilla para pescado 60

OBPP60

FI5 5282 149 €

- Peso 2,6 kg

Parrilla para pescado 90

OBPP90

FI5 5283 181 €

- Peso 3,9 kg

opciones

- Parrilla en acero inoxidable.
- Parrilla para pescado.
- Parrilla vasco.
- Inclinación regulable.



Lava volcánica 3 kg

OLV3

FI5 5284 50 €

- Peso 2,7 kg

Tostadoras / Salamandra



Tostadora para 4 rebanadas

OTP4ATS

FI5 5030 175 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Dimensiones 370 x 210 x 225 mm
- Potencia 1900 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 6 kg



Tostadora para 6 rebanadas

OTP6ATS

FI5 5031 225 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Dimensiones 460 x 210 x 225 mm
- Potencia 2740 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 7 kg



Tostador cuarzo, 2 pisos

OTC2T

FI5 4960 199 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Dos pisos con temporizado.
- Resistencias en tubos de cuarzo.
- Terminales reforzados.
- Parrillas desmontables, cajón recogemigas.
- Dimensiones 490 x 270 x 380 mm
- Potencia 1800 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 9 kg



Salamandra

ESAL60

FI5 5320 1.325 €

- Acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja superior ajustable para optimizar el gratinado.
- Excelente robustez.
- Dimensiones 600 x 580 x 580 mm
- Potencia 3200 W
- Tensión 230 V / 50 - 60 Hz
- Peso 52 kg



Tostador cinta

ETCP

FI5 5037 700 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo alta producción.
- Dispensa rebanadas anterior y posterior.
- Regulador de velocidad.

- Dimensiones 370 x 420 x 350 mm
- Potencia 2500 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 18 kg



Tostador cinta convector

ETPR

FI5 5032 995 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo gran rendimiento
- Dispensa rebanadas anterior/ posterior
- Regulador de velocidad
- Excelente rendimiento.

- Dimensiones 450 x 368 x 350 mm
- Altura máxima útil 40 mm
- Entrada máxima 250 mm
- Producción 400 Tostadas / hora
- Potencia 2000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 19 kg

Tostador horno de cinta

OTC30

FI5 5040 1.420 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Doble sentido de giro.
- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias regulables independiente-mente superior / inferior
- Bandeja inferior extraíble

- Dimensiones 750 x 420 x 250 mm
- Dimensiones cocción 200 x 500 x 70 mm
- Apertura boca 250 x 70 mm
- Potencia 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 20 kg



Bañomariás



Bañomaría 2 bandejas

OBM2

FI5 5025 235 €

- Incluye: 2x GN 1/2 - 100.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Acepta cualquier combinación GN adicionalmente, altura máxima 150 mm.
- Dimensiones 590 x 385 x 280 mm
- Potencia 1000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 8 kg



Bañomaría 3 bandejas

OBM3

FI5 5026 245 €

- Incluye: 3x GN 1/3 - 100.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Acepta cualquier combinación GN adicionalmente, altura máxima 150 mm.
- Dimensiones 590 x 385 x 280 mm
- Potencia 1200 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 9 kg



Bañomaría 4 bandejas

OBM4

FI5 5027 365 €

- Incluye: 4x GN 1/2 - 100.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Acepta cualquier combinación GN adicionalmente, altura máxima 150 mm.
- Dimensiones 705 x 590 x 280 mm
- Potencia 1500 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 18 kg

Cocinas inducción



Cocina inducción con mando analógico

OC180

FI5 5056 225 €

- Cocina de inducción comercial.
 - Estructura superior, acero inoxidable, inferior aluminio.
 - Mando de control analógico.
 - Control con pantalla LED
 - Temporizador de 4 horas.
-
- Dimensiones 330 x 390 x 100 mm
 - Diam. útil 260 mm
 - Potencia 3800 W
 - Tensión 220 - 240 V / 50 - 60 Hz
 - Peso 3,4 kg



Cocina inducción

OC182

FI5 5057 225 €

- Cocina de inducción comercial.
 - Estructura superior, acero inoxidable, inferior aluminio.
 - Mando de control digital.
 - Control con pantalla LED
 - Temporizador de 4 horas.
-
- Dimensiones 330 x 390 x 100 mm
 - Diam. útil 260 mm
 - Potencia 3800 W
 - Tensión 220 - 240 V / 50 - 60 Hz
 - Peso 3,4 kg

Cocina pavimento gas



Cocina pavimento gas

OCGCP6E

FI5 6014 820 €

- Funcionamiento a GLP o Gas Natural.
 - Cuerpo de acero inoxidable.
 - Quemador doble alta potencia
 - Parrilla de hierro fundido muy resistente.
 - Válvulas de seguridad magnéticas.
 - Higiénico y fácil de limpiar.
-
- Dimensiones 600 x 800 x 500 mm
 - Potencia 27,24 kW
 - Peso 60 kg



Envasadoras de vacío



Termoselladora manual barra

ETS-320

FI5 5605 190 €

- Termoselladora barra.
- Dimensiones 450 x 80 x 260 mm
- Barra 320 mm
- Tensión 230 V / 50 - 60 Hz
- Peso 2,5 kg



Envasadora de vacío externa

EEE-350

FI5 5603 410 €

- Envasadora 1 barra
- Dimensiones 370 x 260 x 130 mm
- Barra sellado 350 mm
- Bomba de vacío 20 L
- Tensión 230V / 50 - 60 Hz
- Peso 10 kg



Envasadora eléctrica 22 L/min

OEESV

FI5 5608 220 €

- Envasadora sobremesa eléctrica semi-profesional.
- Tubo accesorio incluido para vacío de nuestras bandejas.
- Cuchilla de corte de lámina incorporada.
- Doble bomba, 800 mbar presión vacío.
- El proceso de vacío rápido y eficiente.
- Incluye bolsas y rollo.
- Dimensiones 385 x 235 x 93 mm
- Barra sellado 280 mm
- Bomba de vacío 22 L/min
- Tensión 220 V
- Peso 3,7 kg



Envasadora eléctrica 24 L/min

OEEES

FI5 5606 170 €

- Tapas con válvula.
- Envasadoras vacío para aplicación profesional en cocinas industriales.
- Diseñada específicamente para nuestras tapas y bandejas Tritan, consulte nuestra familia bandejas.
- Dimensiones 93 x 94 x 190 mm
- Barra 320 mm
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 1,5 kg
- Tapas y bandejas Tritan páginas 100 y 101.



Tabla comparativa de almacenaje de alimentos

Tipo de alimento	Conservación en frío	Vacío en frío
Alimentos cocinados	2 días	10 días
Carnes en fresco	2-3 días	> 6 días
Carnes cocinadas	4 - 5 días	8 - 10 días
Pescado Fresco	2 - 3 días	4 - 5 días
Fiambres, Salami ahum.	7 días	15 - 18 días
Quesos curados	10 - 12 días	25 - 35 días
Quesos blandos	5 - 7 días	13 - 15 días
Verduras crudas	5 días	18 - 20 días
Hojas ensalada enjuag.	3 días	5 - 8 días
Fruta fresca	8 - 10 días	8 - 20 días
Pan	3 - 4 días	7 - 8 días
Postres	5 días	15 - 20 días



Envasadora de vacío externa

EEE-300

FI5 5600 180 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo gran rendimiento
- Dispensa rebanadas anterior/ posterior
- Regulador de velocidad
- Excelente rendimiento.
- Dimensiones 380 x 180 x 80 mm
- Barra sellado 300 mm
- Bomba de vacío 10 L
- Potencia bomba 80 W
- Tensión 230 V / 50 - 60 Hz
- Peso 5 kg



Envasadora eléctrica profesional 30 L/min

OEEPR

FI5 5609 670 €

- Envasadora sobremesa eléctrica profesional.
- Tubo accesorio incluido para vacío de nuestras bandejas.
- Doble bomba, 900 mbar presión vacío.
- Funcionamiento automático de vacío
- Apertura automática al finalizar el ciclo
- Incluye bolsas y rollo.
- Dimensiones 510 x 288 x 137 mm
- Barra sellado 360 mm
- Bomba de vacío 30 L/min
- Tensión 400 V
- Peso 8,9 kg

Envasadoras de vacío



Envasadora de vacío 250 mm

EEV-TYPE 25

FI5 5630 1.670 €

- 1 programa electrónico de trabajo.
- Tiempo de vacío y de sellado ajustable con panel digital.

• Dimensiones	320 x 500 x 375 mm
• Dimensiones cámara	260 x 300 x 120 mm
• Barra sellado	250 mm
• Bomba de vacío	6 - 7,2 m ³
• Tensión	230 V / 50 Hz
• Peso	30 kg



Envasadora de vacío 300 mm

EEV-MIX 30

FI5 5631 1.970 €

- 1 programa electrónico de trabajo.
- Tiempo de vacío y de sellado ajustable con panel digital.

• Dimensiones	370 x 530 x 250 mm
• Dimensiones cámara	310 x 350 x 120 mm
• Barra sellado	300 mm
• Bomba de vacío	6 - 7,2 m ³
• Tensión	230 V / 50 Hz
• Peso	35 kg



Envasadora de vacío 350 mm

EEV-FLEX 35

FI5 5632 2.170 €

- 1 programa electrónico de trabajo.
- Tiempo de vacío y de sellado ajustable con panel digital.

• Dimensiones	430 x 530 x 370 mm
• Dimensiones cámara	360 x 400 x 180 mm
• Barra sellado	350 mm
• Bomba de vacío	8 - 9,6 m ³
• Tensión	230 V / 50 Hz
• Peso	40 kg



Envasadora de vacío 400 mm

EEV-PACK 40

FI5 5633 2.370 €

- 1 programa electrónico de trabajo.
- Tiempo de vacío y de sellado ajustable con panel digital.

• Dimensiones	470 x 550 x 400 mm
• Dimensiones cámara	410 x 450 x 200 mm
• Barra sellado	400 mm
• Bomba de vacío	12 - 14,4 m ³
• Tensión	230 V / 50 Hz
• Peso	45 kg



Envasadora de vacío 260 mm

EEV-260

FI5 5620 1.140 €

- Envasadora sobremesa con una barra 260 mm.

• Dimensiones	505 x 350 x 380 mm
• Altura cámara	105 mm
• Barra sellado	300 mm
• Bomba de vacío	10 m³/h
• Potencia bomba	370 W
• Vacío final	1,0 mbar
• Tensión	230 V / 50 - 60 Hz
• Peso	37 kg



Envasadora de vacío 400 mm

EEV-400

FI5 5623 1.610 €

- Envasadora sobremesa con doble barra paralela 400 mm.

• Dimensiones	525 x 490 x 620 mm
• Altura cámara	130 mm
• Barra sellado	(2x) 400 mm
• Bomba de vacío	20 m³/h
• Potencia bomba	900 W
• Vacío final	0,5 mbar
• Tensión	230 V / 50 - 60 Hz
• Peso	63 kg



Envasadora de vacío 500 mm

EEV-500

FI5 5625 2.030 €

- Envasadora sobremesa con doble barra paralela 500 mm.

• Dimensiones	625 x 620 x 620 mm
• Altura cámara	135 mm
• Barra sellado	(2x) 500 mm
• Bomba de vacío	20 m³/h
• Potencia bomba	900 W
• Vacío final	0,5 mbar
• Tensión	230 V / 50 - 60 Hz
• Peso	75 kg

 opciones

- Barras de 600-700 mm.
- Bombas vacío 40 - 63 m³/h.



Envasadora de vacío 500 mm

EEV-500P

FI5 5628 2.330 €

- Envasadora de pie con doble barra paralela 500 mm.

• Dimensiones	585 x 640 x 900 mm
• Altura cámara	130 mm
• Barra sellado	(2x) 500 mm
• Bomba de vacío	20 m³/h
• Potencia bomba	900 W
• Vacío final	0,5 mbar
• Tensión	230 V / 50 - 60 Hz
• Peso	97 kg

- Envasadoras de cúpula.
- Tiempo de vacío regulable de 0 a 99 sec.
- Tiempo de sellado regulable de 0 a 3,5 sec.
- Tres niveles de temperatura de sellado.

- Tiempo de enfriamiento de la soldadura regulable, por defecto 2 segundos.
- Panel digital de intuitiva utilización.
- Medidor de vacío analógico.

- Acepta también aluminio.
- Para el aluminio sería conveniente regularlo en 15 segundos para evitar arrugas.

Brazos trituradores - Batidores



Triturador 400 W + brazo 300 mm

OBT25-3

FI5 5080 240 €

- Velocidad fija.
- Motor italiano.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Dimensiones 130 x 98 x 595 mm
- Revoluciones 13.000 r.p.m.
- Potencia 400 W
- Tensión 230 V / 1N
- Peso 2.073 g



Bloque motor 400 W

OBC25

FI5 5084 160 €

- Velocidad fija.
- Motor italiano.
- Dimensiones 130 x 98 x 300 mm
- Revoluciones 13.000 r.p.m.
- Potencia 400 W
- Tensión 230 V / 1N
- Peso 1.568 g



Brazo triturador 300 mm

OB300

FI5 5081 135 €

- Brazo triturador 300 mm para OBT25
- Dimensiones Ø85 x 305 mm
- Peso 505 g



Brazo triturador 350 mm

OB350

FI5 5082 145 €

- Brazo triturador 350 mm para OBT25
- Dimensiones Ø85 x 790 mm
- Peso 820 g



Batidor

OBA25

FI5 5083 180 €

- Batidor para OBT25
- Dimensiones Ø120 x 355 mm
- Peso 885 g



Tritrador 650 W + brazo 400 mm

OBT40-4

FI5 5085 395 €

- Velocidad variable (1 a 9).
- Motor italiano.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Dimensiones 146 x 120 x 790 mm
- Revoluciones 11.000 r.p.m.
- Potencia 650 W
- Tensión 230 V / 1N
- Peso 3.895 g



Bloque motor 650 W

OBC40

FI5 5089 300 €

- Motor italiano.
- Velocidad fija
- Dimensiones 146 x 120 x 400 mm
- Revoluciones 13.000 r.p.m.
- Potencia 650 W
- Tensión 230 V / 1N
- Peso 2.380 g



Brazo triturador 400 mm

OB400

FI5 5086 155 €

- Brazo triturador 400 mm para OBT40

- Dimensiones Ø95 x 454 mm
- Peso 1.515 g



Brazo triturador 500 mm

OB450

FI5 5087 195 €

- Brazo triturador 500 mm para OBT40

- Dimensiones Ø95 x 545 mm
- Peso 1.730 g



Batidor

OBA40

FI5 5088 215 €

- Batidor para OBT40

- Dimensiones Ø120 x 370 mm
- Peso 2.380 g

Peladoras de patatas

Peladoras de patatas 10 kg

OPP10

FI5 5902 1.975 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Con temporizador y panel de control.
- Placa giratoria extraíble.
- Interior cubierto con abrasivo duradero.

• Dimensiones	540 x 760 x 965 mm
• Dimensión interior	Ø400 x 380 mm
• Tiempo de trabajo	1 - 2 minutos
• Capacidad	10 kg
• Potencia	550 W
• Revoluciones	900 r.p.m.
• Tensión	220 V / 50 Hz
• Peso	42 kg



Peladoras de patatas 20 kg

OPP20

FI5 5904 2.425 €

- Construcción en acero inoxidable.
- Con temporizador y panel de control.
- Placa giratoria extraíble.
- Interior cubierto con abrasivo duradero.

• Dimensiones	600 x 870 x 1065
• Dimensión interior	Ø500 x 400 mm
• Tiempo de trabajo	1 - 2 minutos
• Capacidad	20 kg
• Potencia	750 W
• Revoluciones	900 r.p.m.
• Tensión	220 V / 50 Hz
• Peso	53 kg



Esterilizadores de cuchillo UV

Novedad



Esterilizador de cuchillo UV, para 8 cuchillos

OEC10

FI5 5054 240 €

- Sujeción cuchillos con imán.
 - Cuerpo en acero inoxidable.
 - Puerta acrílico.
 - Lámpara UV.
-
- Dimensiones 440 x 125 x 590 mm
 - Capacidad 8 cuchillos
 - Temporizador
 - Potencia 8 W
 - Tensión 220 V / 50 Hz
 - Peso 8 kg



Esterilizador de cuchillo UV, para 10 cuchillos

OEC10

FI5 5038 285 €

- Cuerpo en acero inoxidable.
 - Puerta metacrilato.
 - Lámpara UV.
-
- Dimensiones 552 x 131 x 620 mm
 - Capacidad 10 cuchillos
 - Temporizador 0 - 120 minutos
 - Potencia 100 W
 - Tensión 220 V / 50 Hz
 - Peso 9 kg

Esterilizador de cuchillo UV, para 20 cuchillos

OEC20

FI5 5039 395 €

- Cuerpo en acero inoxidable.
 - Puertas metacrilato.
 - Lámpara UV.
-
- Dimensiones 1022 x 131 x 620 mm
 - Capacidad 20 cuchillos
 - Temporizador 0 - 120 minutos
 - Potencia 200 W
 - Tensión 220 V / 50 Hz
 - Peso 9 kg



Tubos y regletas LED

Tubo Led T8

Longitud	600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm
Potencia	9 W	13 W	18 W	22 W
Entrada	AC85 - 265 V	AC85 - 265 V	AC85 - 265 V	AC85 - 265 V
Nº LED	48	77	108	137



Blanco cálido

T8-600BC FI5 9530	T8-900BC FI5 9531	T8-1200BC FI5 9532	T8-1500BC FI5 9533
600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm
36 €	55 €	74 €	86 €

Blanco puro

T8-600BP FI5 9535	T8-900BP FI5 9536	T8-1200BP FI5 9537	T8-1500BP FI5 9538
600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm
36 €	55 €	74 €	86 €

Blanco rosado para carne

T8-600BR FI5 9540	T8-900BR FI5 9541	T8-1200BR FI5 9542	T8-1500BR FI5 9543
600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm
47 €	70 €	95 €	111 €

Regleta Led B7

Longitud	600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm
Potencia	6 W	9 W	12 W	15 W
Entrada	AC85 - 265 V	AC85 - 265 V	AC85 - 265 V	AC85 - 265 V
Nº LED	32	51	72	91



Blanco cálido

ALLR6BC FI5 9500	ALLR9BC FI5 9501	ALLR12BC FI5 9502	ALLR15BC FI5 9503
600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm
19 €	23 €	27 €	32 €

Blanco puro

ALLR6BP FI5 9504	ALLR9BP FI5 9505	ALLR12BP FI5 9506	ALLR15BP FI5 9507
600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm
19 €	23 €	27 €	32 €

Blanco rosado para carne

ALLR6BR FI5 9508	ALLR9BR FI5 9509	ALLR12BR FI5 9510	ALLR15BR FI5 9511
600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm
22 €	25 €	30 €	36 €

- Fuente de luz SMD 2835 de bajo consumo, supone un ahorro de 80% de energía respecto de lámparas incandescentes.
- La parte superior permite un ángulo de iluminación de 120°.
- Cuerpo de la lámpara: placa de aluminio.
- Larga vida útil: hasta 50.000 horas.

- No necesita adaptador.
- Protección del medio ambiente: No contiene mercurio, plomo ni rayos ultravioletas o infrarrojos.
- Nivel de protección: IP65, puede utilizarse en ambientes muy húmedos o con vapor, también soporta agua pulverizada.

- Para montaje de iluminación en congeladores, refrigeradores, estanterías expositoras de: flores, pescados, carnes, charcutería, comidas, supermercados o almacenes



Bombilla infrarrojo

ABCC

FI5 9481 18 €

- Color luz: blanco.
- Con tornillo edison.
- Apto para pantalla extensible.

- Vida 2.000 h
- Potencia 75, 200 y 250 W



Lámparas calentadoras extensibles

ALC-1-G

FI5 9480 140 €

ALC-1-N

FI5 9482 140 €

- Color: gris
- Color: negro
- Suministrado con roseta para techo.
- Bombilla incluida.
- Dimensiones Ø175 x 860 - 1760 mm
- Extensible 600 - 1500 mm
- Potencia 250 kW
- Tensión 220 - 240 V / 50-60 Hz
- Peso 1,6 kg



Lámparas calentadoras extensibles

ALC-2-G

FI5 9483 165 €

ALC-2-N

FI5 9484 165 €

- Color: gris
- Color: negro
- Suministrado con roseta para techo.
- Bombilla incluida.
- Dimensiones Ø290 x 880 - 1720 mm
- Extensible 600 - 1500 mm
- Potencia 250 kW
- Tensión 220 V - SPN / 50-60 Hz
- Peso 1,8 kg



Lámparas colgantes LED, iluminación

Código	Modelo	Dimensiones mm	Color	Luz	Potencia W	
FI5 9545	ALLBP	Ø290 x 435 - 1585	azul mate	blanco puro	30	199 €
FI5 9546	ALLBC	Ø290 x 435 - 1585	amarillo mate	blanco cálido	30	199 €
FI5 9547	ALLBR	Ø290 x 435 - 1585	rojo mate	blanco rosado	30	209 €

- Lámparas iluminación led especialmente diseñadas para instalaciones de productos lácteos, de pastelería, carnicería y charcutería
- Para más información, consultar.

Hornos Microondas



Microondas grill

HMG25E

FI5 5285 355 €

- Compartimiento de cocción y exterior en aluminio
- Iluminación interior.
- 8 Programas de cocción automáticos.
- Función de descongelación.
- Regulación potencia:
Microondas 5 Niveles
Combinado 2 Niveles
Grill 1 Nivel

• Dimensiones exterior	513 x 430 x 306(h) mm
• Dimensiones interior	330 x 350 x 200(h) mm
• Capacidad	25 L
• Placa giratoria	Ø315 mm
• Potencia de entrada (Microondas)	1.450 W
• Potencia de salida (Microondas)	900 W
• Potencia Grill rendimiento	1.000 W
• Tensión	230 V / 50 Hz
• Peso	16 kg



Microondas grill - convección

HMGC25

FI5 5286 415 €

- 3 Hornos en 1: Microondas + Grill + Convección.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Pantalla digital.
- Funciones:
Microondas + Grill
Microondas + Convección

• Dimensiones exterior	513 x 466 x 305(h) mm
• Dimensiones interior	328 x 343 x 230(h) mm
• Capacidad	25 L
• Placa giratoria	Ø315 mm
• Potencia de entrada (Microondas)	1.450 W
• Potencia de salida (Microondas)	900 W
• Potencia de entrada (Grill)	1.000 W
• Potencia de entrada (Convección)	2.400 W
• Tensión	230 V / 50 Hz
• Peso	17 kg

- Familia de microondas de excelente relación calidad - precio.
- Fabricados en Europa y cumpliendo los más estrictos controles de eficacia.
- Diversas posibilidades adecuadas al uso y a las características del cliente.

- Microondas profesionales de 25, 30 y 35 L de capacidad.
- Doble o simple magnetron.
- Manual o Digital.
- Robusta construcción.
- Importancia especial debe merecer el

- servicio post-venta con soluciones a los diversos problemas.
- Posibilidad de Grill y también Convección - Grill - microondas.
- Indiquennos si precisan de otras características para sus clientes.

Hornos Microondas

Nueva familia de microondas con membrana Táctil Digital para el control. Microondas profesionales para facilitar su trabajo. Uno o dos magnetrones.



Horno microondas 25 L, digital

HM25

F15 5296 395 €

- Interior acero inoxidable.
- Tipo de control: membrana táctil.
- Base fija no giratoria.
- Luz interior incandescente.
- Descongelación táctil por tiempo.
- Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos.
- Potencia: 5 niveles.
- Etapas de cocción: 3 fases.

• Dimensiones exterior	511 x 432 x 311(h) mm
• Dimensiones interior	327 x 346 x 200(h) mm
• Capacidad	25 L
• Potencia	1.500 W
• Potencia de salida (Microondas)	1.000 W
• Tensión	220 V / 50 Hz
• Peso	14,7 kg



Horno microondas 34 L, digital

HM34

F15 5297 1.185 €

- Interior acero inoxidable.
- Tipo de control: membrana táctil.
- Base fija no giratoria.
- Luz interior incandescente.
- Descongelación táctil por tiempo.
- Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos.
- Potencia: 5 niveles.
- Etapas de cocción: 3 fases.

• Dimensiones exterior	574 x 528 x 368(h) mm
• Dimensiones interior	360 x 409 x 225(h) mm
• Capacidad	34 L
• Potencia	2.800 W
• Potencia de salida (Microondas)	1.800 W (Doble magnetron)
• Tensión	220 V / 50 Hz
• Peso	32,2 kg



Pequeño pero poderoso

• 3.000 W



Horno microondas 17 L, digital

HM17

F15 5298 1.395 €

- Interior acero inoxidable.
 - Tipo de control: membrana táctil.
 - Base fija no giratoria.
 - Luz interior LED.
 - Descongelación táctil por tiempo.
 - Opción de entrada de tiempo, máximo 60 minutos.
 - Potencia: 10 niveles.
 - Etapas de cocción: 3 fases.
- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| • Dimensiones exterior | 420 x 563 x 340(h) mm |
| • Dimensiones interior | 330 x 310 x 175(h) mm |
| • Capacidad | 17 L |
| • Potencia | 3.000 W |
| • Potencia de salida (Microondas) | 1.800 W (doble magnetron) |
| • Tensión | 220 V / 50 Hz |
| • Peso | 30 kg |

Hornos de convección

panadería / pastelería



Horno convección

RX304

FI5 5470 860 €

• Puerta apertura abadible.

- 4 bandejas aluminio perforadas incluidas.
- Termostato seguridad.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

- Dimensiones exterior 590 x 675 x 540(h) mm
- Dimensiones interior 450 x 340 x 345(h) mm
- Capacidad 4 430 x 340 mm
4 GN 2/3
- Temperatura 250 °C max.
- Potencia 3.100 W
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 35 kg



Novedad

Novedad

RXL304

FI5 5471 885 €

• Puerta apertura izquierda.

Cambio apertura derecha para RXL304

HCMA

FI5 5478 75 €



Humidificador para RX

HCHUM

FI5 5477 140 €

 opciones

• Amplia gama de Hornos de convección y regeneradores. Presentamos una selección de los mismos, nos adaptamos a sus necesidades.

• Hornos Panadería, Gastronomía, Compactos, Digitales, con Lavado automático, etc.
• Características detalladas en cada horno.

• Modelos a gas.
• Campanas, condensadores de vapor, duchas, humidificadores, cambio de apertura puerta, tensión

Hornos de convección

panadería / pastelería



Horno convección

RX604 PLUS

FI5 5472 2.070 €

• Puerta apertura abadible.

- 4 parrillas incluidas.
- Alarma fin de ciclo.
- Micro puerta.
- Termostato seguridad.
- Inversor de giro.
- Lámpara interior.
- Temporizador 0-60 minutos.
- Modo continuo.

- Dimensiones exterior 820 x 800 x 560(h) mm
- Dimensiones interior 680 x 470 x 365(h) mm
- Capacidad 4 GN 1/1
- Temperatura 250 °C max.
- Potencia 5.700 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 52 kg

• Cambio a monofásico: 60 €

Novedad

RXL604 PLUS

FI5 5473 2.120 €

• Puerta apertura izquierda.

Cambio apertura derecha para RXL604

FI5 5479 75 €

Humidificador para RX

HCHUM

FI5 5477 140 €



Hornos de convección

panadería / pastelería



Horno convección, digital

RXD604 PLUS

F15 5475 2.670 €

• Puerta apertura abatible.

- 4 parrillas incluidas.
- Nueva pantalla digital 2,4"
- Alarma fin de ciclo.
- Humedad regulable 0-100%.
- Fases de Cocción.
- Recetario.
- Micro puerta.
- Precalentamiento automático.
- Conexión agua 3/4"
- Termostato de seguridad.
- Lámpara interior.
- Inversor de giro.
- Dimensiones exterior 820 x 800 x 560(h) mm
- Dimensiones interior 680 x 470 x 365(h) mm
- Capacidad 4 600 x 400 mm
4 GN 1/1
- Temperatura 250 °C max.
- Potencia 6.300 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 55 kg

• Cambio a monofásico: 67 €

Novedad

RXDL604 PLUS

F15 5476 2.720 €

• Puerta apertura izquierda.

Hornos de convección

gastronomía



- Disponemos de cuatro líneas de hornos de convección adecuadas a cada necesidad
- Líneas STR - STC - STG
- Hornos de convección-vapor para GASTRONOMIA con capacidades de 6 - 7 bandejas GN 1/1.

- Con características comunes como pantalla táctil, lavado o la alta capacidad de producción.
- Consúltenos para hornos de convección manuales, de más capacidad o en otros formatos.

- Gamas adicionales de Fermentadoras, Regeneradores, hornos de carro, etc.



Posición bandeja longitudinal

Horno convección

STR 106 V1

FI5 5480 4.850 €

- Pantalla táctil de 7".
- Conexión USB para registro de datos sistema HACCP.
- Control digital de la humedad porcentual del 0 al 100%.
- Regulación con doble velocidad de las turbinas.
- Control digital con 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Funciones de regeneración, fermentación y mantenimiento.
- Enfriamiento de cámara y enfriamiento del desagüe.
- Recetario personalizable con 99 programas.
- Hasta seis fases de cocción en cada programa.
- Sistema de Limpieza AUTO-CLEAN de serie.
- Salida de vapor de la cámara controlada y programable.

• Dimensiones exterior	720 x 724 x 715(h) mm
• Dimensiones interior	395 x 590 x 480(h) mm
• Capacidad	6 GN 1/1
• Distancia entre bandejas	68 mm
• Temperatura	250 °C max.
• Potencia	9.200 W
• Tensión	400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
• Peso	81 kg

opciones

- Manual o pantalla táctil.
- Sonda Corazón MULTIPUNTO.
- Cambio apertura puerta.
- Otros modelos: 10 bandejas GN 1/1.
- Panadería eléctricos y a gas de 6 y 10 bandejas 600 x 400 y GN 1/1 (rack móvil).



Novedad

Novedad



Kit instalación

HCKIT

FI5 5494 280 €

- Para hornos STR.

Sonda multipunto

HCSCM

FI5 5481 240 €

- Para los hornos STR.
- Dimensiones 180 x 45 x 20 mm
- Peso 500 g

Detergente dual hornos STR

HCD5

FI5 5483 30 €

- 5 kg

HCD1

FI5 5484 50 €

- 10 kg

- Nuevo sistema de lavado: detergente + abrillantador (active dual)

Hornos de convección

gastronomía



Posición bandeja longitudinal

Horno convección - Compact

STC 611 V7

FI5 5485 6.300 €

- Pantalla táctil de 7".
- Inversor de giro - Alarma fin de ciclo - Micro de puerta.
- Lámpara interior LED.
- Conexión de agua 3/4.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %.
- Velocidad regulable porcentual %.
- Steam Control - Tiro programable.
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Lavado automático - 3 niveles

- Dimensiones exterior 530 x 795 x 665(h) mm
- Dimensiones interior 385 x 560 x 385(h) mm
- Capacidad
 - 4 GN 1/1 65
 - 6 GN 1/1 40
 - 11 GN 1/1 20
- Temperatura 270 °C max.
- Potencia 7.200 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 65 kg

- Sonda corazón multipunto **incluida**.

opciones

- Pantalla 2,4" y pantalla digital táctil 7"
- Posición bandeja transversal (fondo 620 mm)
- Capacidad:
 - 6 Bandejas GN 2/3
 - 6 Bandejas GN 1/1
 - 10 Bandejas GN 1/1
- Campana, condensador de vapores, kit carbón activo, soportes, carros, bandejas.



Kit instalación

HCKIT

FI5 5494 280 €

- Para hornos STC7 y STG7.



Modulo Wifi STG/STC V7

HCMW

FI5 5493 270 €

- Para hornos STC7 y STG7.
- Dimensiones 100 x 60 x 30 mm
- Peso 600 g



Posición bandeja transversal

Horno convección

STG 71 V7

FI5 5490 6.940 €

- Sistema con panel de control digital.
- Facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva.
- Inversor de giro - Alarma fin de ciclo - Micro de puerta
- Lámpara interior LED - Conexión de agua ¾.
- Vidrio abatible para fácil limpieza.
- Clima Control-Humedad regulable porcentual %
- Velocidad regulable porcentual %
- Steam Control - Tiro programable
- 3 Modos de cocción: calor seco, vapor y mixto.
- Control de la cocción mediante tiempo, sonda al corazón o Delta T
- 99 programas con 6 fases de cocción cada uno.
- Multicook / All on time
- Regeneración / Mantenimiento
- Recetario con fotografías personalizable.
- Lavado automático - 3 niveles
- Dimensiones exterior 790 x 790 x 825(h) mm
- Dimensiones interior 620 x 405 x 545(h) mm
- Capacidad 7 GN 1/1
- Temperatura 270 °C max.
- Potencia 10.200 W
- Tensión 400 V / 3F+N+T / 50-60 Hz
- Peso 78 kg
- Sonda corazón multipunto **incluida**.

opciones

- Modelos en ELÉCTRICO o a GAS
- Manual o pantalla digital táctil 7"
- Capacidad:
 - 7 Bandejas GN 1/1
 - 11 Bandejas GN 1/1
 - 7 Bandejas GN 2/1
 - 11 Bandejas GN 2/1
 - 20 Bandejas GN 1/1
 - 20 Bandejas GN 2/1
- Campana, condensador de vapores, kit carbón activo, soportes, Carros, bandejas.



Detergente horno

HCD5		HCD1
FI5 5495	35 €	FI5 5496 57 €

- 5 kg
- 10 kg
- Para los hornos STC7 y STG7.



Abrillantador horno

HCA5		HCA1
FI5 5497	30 €	FI5 5498 49 €

- 5 kg
- 10 kg
- Para los hornos STC7 y STG7.

Hornos pizza 30 cm



Horno pizza, 4 pizzas

HPE4

FI5 5737 1.350 €

• 4 pizzas x 30 cm.

- Dimensiones exterior 890 x 810 x 435(h) mm
- Dimensiones interior 620 x 620 x 174(h) mm
- Potencia 5.700 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 67 kg



Horno pizza, 4 + 4 pizzas

HPE44

FI5 5745 2.190 €

• 4 + 4 pizzas x 30 cm.

- Dimensiones exterior 890 x 810 x 760(h) mm
- Dimensiones interior 620 x 620 x 174(h) mm
- Potencia 11.400 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 115 kg

opciones

- Modelos a gas.
- Rotativos, para 6 pizzas de 30 cm.



Horno pizza, 5 pizzas

HPE5

FI5 5738 1.720 €

• 5 pizzas x 30 cm.

- Dimensiones exterior 1190 x 810 x 435(h) mm
- Dimensiones interior 920 x 620 x 174(h) mm
- Potencia 7.500 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 102 kg



Horno pizza, 5 + 5 pizzas

HPE55

FI5 5746 2.990 €

• 5 + 5 pizzas x 30 cm.

- Dimensiones exterior 1190 x 810 x 760(h) mm
- Dimensiones interior 920 x 620 x 174(h) mm
- Potencia 15.000 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 170 kg

Hornos pizza 33 cm



Horno pizza, 4 pizzas

HPEM4

FI5 5730 2.350 €

- 4 pizzas x 33 cm
- Dimensiones exterior 1134 x 1091 x 710(h) mm
- Dimensiones interior 700 x 700 x 164(h) mm
- Potencia 7.500 kW
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 60 kg



Horno pizza, 4 + 4 pizzas

HPEM44

FI5 5732 4.450 €

- 4 + 4 pizzas x 33 cm
- Dimensiones exterior 1134 x 1091 x 1032(h) mm
- Dimensiones interior 700 x 700 x 164(h) mm
- Potencia 15.00 W
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 150 kg



Base para horno pizza

HPBS4

FI5 5741 450 €

- Para los modelos **HPE4** y **HPE44**.
- Dimensiones 890 x 730 x 850 mm
- Peso 21 kg



Base para horno pizza

HPBS5

FI5 5742 560 €

- Para los modelos **HPE5** y **HPE55**.
- Dimensiones 1190 x 730 x 850 mm
- Peso 26 kg



Novedad

Base para horno pizza

HPBS6

FI5 5743 950 €

- Para los modelos **HPEM4** y **HPEM44**.
- Dimensiones 1134 x 890 x 930 mm
- Peso 49 kg

Hornos rotativos pizza



Horno pizza rotativo

HPRE6

FI5 5761 11.150 €

- 6 pizzas x 30 cm
- Dimensiones exterior 1200 x 1368 x 2000(h) mm
- Dimensiones interior 1000 x 170(h) mm
- Dimensiones puerta 500 x 140(h) mm
- Producción 75 pizzas/hora
- Potencia 16 kW
- Tensión 380 V / 3F
- Peso 330 kg

 bajo pedido

- Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3 pulgadas.
- Opción de carga de menú a través de memoria externa.
- 99 programas de cocción diferentes.
- Adjudicación de nombre del programa a través de la pantalla táctil.
- Accesibilidad a manual de usuario a través

- de pantalla táctil.
- Tiempo de cocción ajustable.
- Temperatura de cocción ajustable entre 0 °C y 400 °C.
- Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento (450 °C).
- El sistema PID proporciona calefacción sensible (relé SSR).

- La bancada giratoria proporciona una cocción homogénea.
- Superficie cocción de material refractario.
- Depósito interior de acero inoxidable.
- Indicador digital de temperatura interior.



gas

Horno pizza rotativo

HPRG6

F15 5764 12.650 €

- 6 pizzas x 30 cm
- Dimensiones exterior 1200 x 1368 x 2000(h) mm
- Dimensiones interior 1000 x 170(h) mm
- Dimensiones puerta 500 x 140(h) mm
- Producción 75 pizzas/hora
- Potencia 41,2 kW
- Tensión 220 V
- Peso 800 kg



bajo pedido



opciones

- Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3".
- Funcionamiento a gas, adaptable a gas natural o propano.
- Panel de control LCD con pantalla táctil de 4,3 pulgadas.
- Control temperatura termostático.
- Temperatura de cocción ajustable entre 0 °C y 400 °C.
- Termostato de seguridad para protección contra sobrecalentamiento (450 °C).
- Superficie cocción de material refractario.
- La bancada giratoria proporciona una cocción homogénea.
- Depósito interior de piedra.



Barbacoas carbón



Barbacoa carbón regulable 940

OBC94

FI5 5455 2.895 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cable de acero inoxidable resistentes al calor.
- Cajón de cenizas.
- Armario para almacenamiento de carbón.
- Tiro de aire.

• Dimensiones	940 x 800 x 900/1685 mm
• Dimensiones parrilla	660 x 530 mm
• Rejilla superior	680 x 220 mm
• Peso	160 kg



Barbacoa carbón regulable 1340

OBC134

FI5 5456 4.095 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Cable de acero inoxidable resistentes al calor.
- Cajón de cenizas.
- Armario para almacenamiento de carbón.
- Tiro de aire.

• Dimensiones	1340 x 800 x 900/1685 mm
• Dimensiones parrilla	1060 x 530 mm
• Rejilla superior	1080 x 220 mm
• Peso	226 kg



Horno carbón completo con base con puertas

OCHC

FI5 5451 8.345 €

- Precio incluye: Campana, Top, Grill y base con puertas.
- Incluye en dotación:
2 parrillas interior y 1 parrilla tope 530 x 570 mm.
1 Pinza, 1 Mezclador cenizas, Limpiador y 1 Cepillo 285 x 37 mm.
- Cuerpo aislado.
- Dimensiones 740 x 745 x 2125(h)
- Parrilla 530 x 570 mm
- Producción 20 kg carne/hora
Adecuado hasta 80-90 personas



- Horno y Parrilla de carbón/leña en un solo elemento de alto rendimiento.
- Sus preparados adquirirán el sabor característico de la cocción y el ahumado del carbón, con el auténtico sabor a parrilla horno.
- Buen sellado en las carnes, mejor aroma, sabor más intenso.

- Alta producción ideal para restaurantes de mucho volumen de trabajo.
- Sustituido por otros elementos en las cocinas, se detecta la tendencia de muchos Chef a la clara vuelta a los orígenes.
- Permite cocinar asados, parrilla, carnes, pescados, verduras, legumbres, barbacoa... queda a la elección del cocinero usar car-

- bón o leña, variará su aroma y resultado.
- Ahorro en carbón al estar cerrado en relación a otras barbacoas y mejor ergonomía en el trabajo, aislando del calor a los cocineros.
- Dispone de 2 reguladores de tiro que le permitirán ajustar a la necesidad puntual del momento la producción.

Cocinas profesionales | sistema modular

- Completa gama industrial de línea de cocinas con todos los elementos necesarios para optimizar el espacio, mejorar rendimientos y cubrir todas las necesidades del cocinero profesional.
- Construida en acero inoxidable.

- Robustez, rendimiento y excelente relación calidad-precio son sus principales características.
- Nuestra gama de productos, totalmente configurable y diseñada para responder a un conjunto modular, permite cubrir o ampliar

cualquier línea previamente instalada gracias al cuidado diseño de sus componentes y su perfecta adaptabilidad al espacio del que se disponga.





⚡ eléctrico

Cocina con horno

S70CE4PH

FI5 6114 2.890 €

• 4 placas

- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Diám. placas Ø230 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 4 x 2,6 kW + 6 kW
- Potencia total 16,4 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 72,5 kg



⚡ eléctrico

Cocina sin horno sobremesa

S70CE2F

FI5 6117 905 €

• 2 placas

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Diám. placas Ø230 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 2 x 2,6 kW
- Potencia total 5,2 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 13,1 kg

- Construcción en Acero Inoxidable
- Facilidad de limpieza y resistencia extra con encimera monoblock por corte láser de 1,5 mm de grosor.
- Placas en hierro fundido herméticamente selladas.
- Protección contra el sobrecalentamiento

- con corte automático de seguridad.
- Horno estático: Cámara de acero inoxidable con guía de cremallera extraíble cromada.
- Control de temperatura entre 90 - 450 °C con selector de 6 posiciones.
- 3 niveles para GN 2/1 rejilla / bandeja.

- Parte superior e inferior con control individual.
- Aislamiento de 40 mm de espesor, puerta de acero inoxidable.
- Ergonómico y robusto tirador de puerta.
- Nuevo diseño embutido en puerta y frente de la cámara para apoyo y cierre sin junta.



Cocina Wok sobremesa

S70CWGS

FI5 6119 1.010 €

• 1 quemador

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Potencia 1 x 14 kW
- Potencia total 14 kW
- Peso 26,3 kg



Cocina Wok sobremesa

S70CWGD

FI5 6120 1.745 €

• 2 quemadores

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Potencia 2 x 14 kW
- Potencia total 28 kW
- Peso 50,7



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Quemadores de hierro fundido de alta potencia.
- Anillo de cocina de hierro fundido duradero

- y fuerte diseñado para carga pesada.
- Anillo de cocción extraíble para asegurar una limpieza más fácil.
- Bandeja de goteo extraíble debajo de los

- quemadores para facilitar la limpieza.
- Llama piloto y termopar de fallo de llama para garantizar la seguridad.



Cocina con horno

S70C4FH

FI5 6100 3.350 €

S70C4FHP*

FI5 6101 3.475 €

• 4 quemadores

- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C

- Potencia 4 x 6 kW + 7 kW 2 x 6 kW + 2 x 7,5 kW + 7 kW
- Potencia total 31 kW 34 kW
- Peso 99 kg 99 kg

*Consultar disponibilidad



Cocina sobremesa

S70C2F

FI5 6109 1.120 €

S70C2FP*

FI5 6111 1.180 €

• 2 quemadores

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C

- Potencia 2 x 6 kW 2 x 7,5 kW
- Potencia total 12 kW 15 kW
- Peso 27 kg 50,4 kg

*Consultar disponibilidad



Cocina sobremesa

S70C4F

FI5 6110 1.860 €

S70C4FP*

FI5 6112 1.915 €

• 4 quemadores

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C

- Potencia 4 x 6 kW 4 x 7,5 kW
- Potencia total 24 kW 30 kW
- Peso 27 kg 50,4 kg

*Consultar disponibilidad

- Construcción en acero inoxidable.
- Diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural.
- Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos.
- Llama piloto en quemadores de 5 kW.
- Encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas.

- Encendido piezoeléctrico.
- Parrillas de hierro fundido resistentes a los ácidos y lavables a máquina.
- Horno estático.
- Cámara de acero inoxidable con 3 niveles.
- Guías de cremallera cromadas para rejilla o bandeja GN 2/1.
- Puerta de horno en acero inoxidable em-

butida evitando el uso de burlete.

- Puerta de 40 mm espesor para maximizar el aislamiento.
- Quemadores de gas en acero inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento.
- Ergonómico y resistente tirador.

Planchas eléctricas **serie 700**



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S70PLES

FI5 6140 1.430 €

Plancha lisa sobremesa

S70PLESC

FI5 6141 1.750 €

• satinado

• cromo duro

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 4,5 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 41 kg



Bases ver página 162.



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S70PLED

FI5 6144 2.150 €

Plancha lisa sobremesa

S70PLEDC

FI5 6145 2.690 €

• satinado

• cromo duro

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 9 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 77,4 kg



⚡ eléctrico

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLRED

FI5 6146 2.275 €

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLREDC

FI5 6147 2.795 €

• satinado

• cromo duro

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 9 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 76 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de las zonas de cocción.
- Placa de acero al carbono de 15 mm de

- espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente.
- Salida de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza.
- Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 L.
- Protector lateral y fondo de acero inoxi-

- dable desmontable con altura para facilitar el trabajo.
- Resistencias eléctricas bajo la placa de cocción garantizando una distribución uniforme del calor y un rápido calentamiento.
- Cromo duro que facilita la limpieza y la radiación de calor.



Plancha lisa sobremesa

S70PGLS

FI5 6130 1.650 €

Plancha lisa sobremesa

S70PGLSC

FI5 6131 1.960 €

• satinado

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 7 kW
- Peso 39,2

• cromo duro



Bases ver página 162.



Plancha lisa ranurada sobremesa

S70PLRGD

FI5 6134 2.590 €

Plancha lisa ranurada sobremesa

S70PLRGDC

FI5 6135 3.125 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 14 kW
- Peso 71,8 kg

• cromo duro



Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLRGD

FI5 6136 2.690 €

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLRGDC

FI5 6137 3.130 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 14 kW
- Peso 73,3 kg

• cromo duro

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Diseño para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de las zonas de cocción.
- Placa de acero al carbono de 15 mm de

- espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente.
- Salida de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza.
- Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 L.
- Protector lateral y fondo de acero inoxi-

- dable desmontable con altura para facilitar el trabajo.
- Rápido calentamiento con quemadores de acero inoxidable.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Termopares de seguridad de fallo de llama.
- Cromo duro que facilita la limpieza y la radiación de calor.



⚡ eléctrico

Freidora 12 L sobremesa

S70FES

FI5 6157 1.750 €

• 1 cesta incluida

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Capacidad 12 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 11 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 18,8 kg



⚡ eléctrico

Freidora 12 L + 12 L sobremesa

S70FED

FI5 6158 3.045 €

• 1 + 1 cesta incluida

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Capacidad 12 L + 12 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 22 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 36,2



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Tanque monoblock en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.
- Expansión del aceite incorporado en la parte superior.

- Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada.
- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Resistencias eléctricas acorazadas con baja densidad de potencia, asegurando una vida útil óptima para el aceite.

- Resistencias elevables 90° para facilitar la limpieza.
- Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



Freidora 12 L sobremesa

S70FGS

FI5 6155 1.850 €

• 1 cesta incluida

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Capacidad 12 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 10 kW
- Peso 25,6 kg



Freidora 12 L + 12 L sobremesa

S70FGD

FI5 6156 3.190 €

• 1 + 1 cesta incluida

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Capacidad 12 L + 12 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 20 kW
- Peso 49 kg



Bases ver página 162.

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Tanque monoblock en Acero Inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.

- Expansión del aceite incorporado en la parte superior.
- Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada.
- Quemadores de acero inoxidable.

- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



⚡ eléctrico

Mantenedor de fritos sobremesa

S70MFS

FI5 6164 750 €

• Se recomienda su uso en combinación con las freidoras.

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Potencia 1 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 16,2 kg



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Aumento de vida útil del producto con el calor por infrarrojos en la parte posterior de la unidad.

- Fondo perforado para recogida de alimentos fácil.



Barbacoa sobremesa

S70BGS

FI5 6150 1.690 €

- Piedra lávica
- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Potencia 7 kW
- Peso 39 kg



Barbacoa sobremesa

S70BGD

FI5 6151 2.690 €

- Piedra lávica
- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Potencia 14 kW
- Peso 66,8 kg



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Quemadores micro-perforados de acero inoxidable muy eficientes para optimizar su utilización en la cocina.
- Rejillas de acero inoxidable.

- Altura ajustable y extraíble en forma de "V" para canalizar el exceso de grasa en el cajón de recogida.
- Zonas de calor controlados independientemente para una máxima versatilidad.
- Encendido por chispa piezoeléctrica.

- Termopares de seguridad por fallo de llama.
- Gran cajón de recogida de grasas en la parte frontal para evitar derrames y fácil limpieza.

Cocedor de pasta serie 700

⚡ eléctrico

Cocedor de pasta sobremesa

S70CPES

FI5 6160 1.590 €

- 1 cesta 280 x 80 x 230 mm y
2 cestas 130 x 130 x 230 mm (incluidas)

- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Capacidad 20 L
- Potencia 5,5 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 16,5 kg



📄 opciones

- Modelos a gas bajo pedido.



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Cuba embutida en acero inoxidable con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.
- Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada.

- Eliminación de almidón para mantener fresca el agua durante más tiempo y para asegurar un resultado perfecto.
- Superficie de drenaje para colocación de las cestas.
- Entrada de agua caliente o fría dotado de válvula de solenoide.

- Fácil y rápido vaciado con válvula de bola manual.
- Resistencias blindadas de alta eficiencia de calefacción situados en el interior del tanque para un rápido calentamiento.



 eléctrico

Bañomaria sobremesa

S70BMES

FI5 6167 855 €

- Bandejas GN no incluidas.
- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Capacidad 20 L
- Termostato 30 - 90 °C
- Potencia 1 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 13,4 kg

 opciones

- Modelos a gas bajo pedido.



Bases ver página 162.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Se utiliza para cocinar o mantener alimentos cocinados a temperatura con agua caliente.

- Llenado de agua manual.
- Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada.
- Robusto grifo frontal para fácil vaciado.
- Termostato de seguridad..

- Resistencias de silicona con disyuntor térmico colocado bajo labase del depósito.
- Utilizable separador en caso necesario.



gas

Marmita directa 60 L

S70MDG

FI5 6173 4.900 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Capacidad 60 L
- Potencia 11 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 66,8 kg



opciones

- Eléctrico bajo pedido.
- Sistemas de calentamiento indirecto.

- Sobres embutidos en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor.
- Marmita redonda monoblock adecuada para cocinar, saltear, cocer, escalfar, pochar.
- Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura.
- Aislamiento térmico de alta calidad para el ahorro energético.
- Regulación de energía a través de un mando de control.

- Válvula solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con agua caliente o fría.
- Calor Uniforme en la base y las paredes laterales de la marmita por el vapor generado a una temperatura de 110 °C y una presión de 0,4 bar en la cámara.
- Válvula de seguridad con manómetro para evitar la sobrepresión del vapor en la cámara.

- Válvula externa para evacuar el exceso de aire acumulado en la cámara durante la fase de calentamiento.
- Grifo de desagüe cromado con mango atómico de 2".
- Quemadores de acero inoxidable micro perforado de alto rendimiento con termopar de fallo de llama.



gas

Sartén basculante 50 L

S70SBG

FI5 6180 5.750 €

• Sistema de encendido electrónico.

- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Capacidad 50 L
- Termostato 120 - 300 °C
- Potencia 13 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 170 kg

opciones

- Eléctrico bajo pedido.
- Superficie de cocción 10 mm duomat con la combinación de 2 diferentes tipos de acero inoxidable para una mejor estabilidad térmica.

- Construcción en acero inoxidable.
- Resistente fondo de acero inoxidable de 8 mm de grosor con alto grado de resistencia a la corrosión.
- Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Termopar de seguridad para cortar el suministro de gas y calentamiento.
- Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamiento.

- Aislamiento térmico de alta calidad para la disipación de calor limitada y bajo consumo de energía.
- Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura.
- Rueda operada manualmente o opcionalmente mecanismo de inclinación controlada eléctricamente.
- Válvula de solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con

aguacaliente o fría.

- Quemadores de acero inoxidable de combustión optimizada con termopar de fallo de llama.



Mesa de trabajo

S70MTS

FI5 6190 445 €

- Sin base.
- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Peso 11,5 kg



Mesa de trabajo

S70MTD

FI5 6191 615 €

- Sin base.
- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Peso 19,8 kg



Soporte base con puertas

S70BSS

FI5 6193 505 €

- 1 puerta
- Dimensiones 400 x 700 x 570 mm
- Peso 12,5 kg



Soporte base con puertas

S70BSD

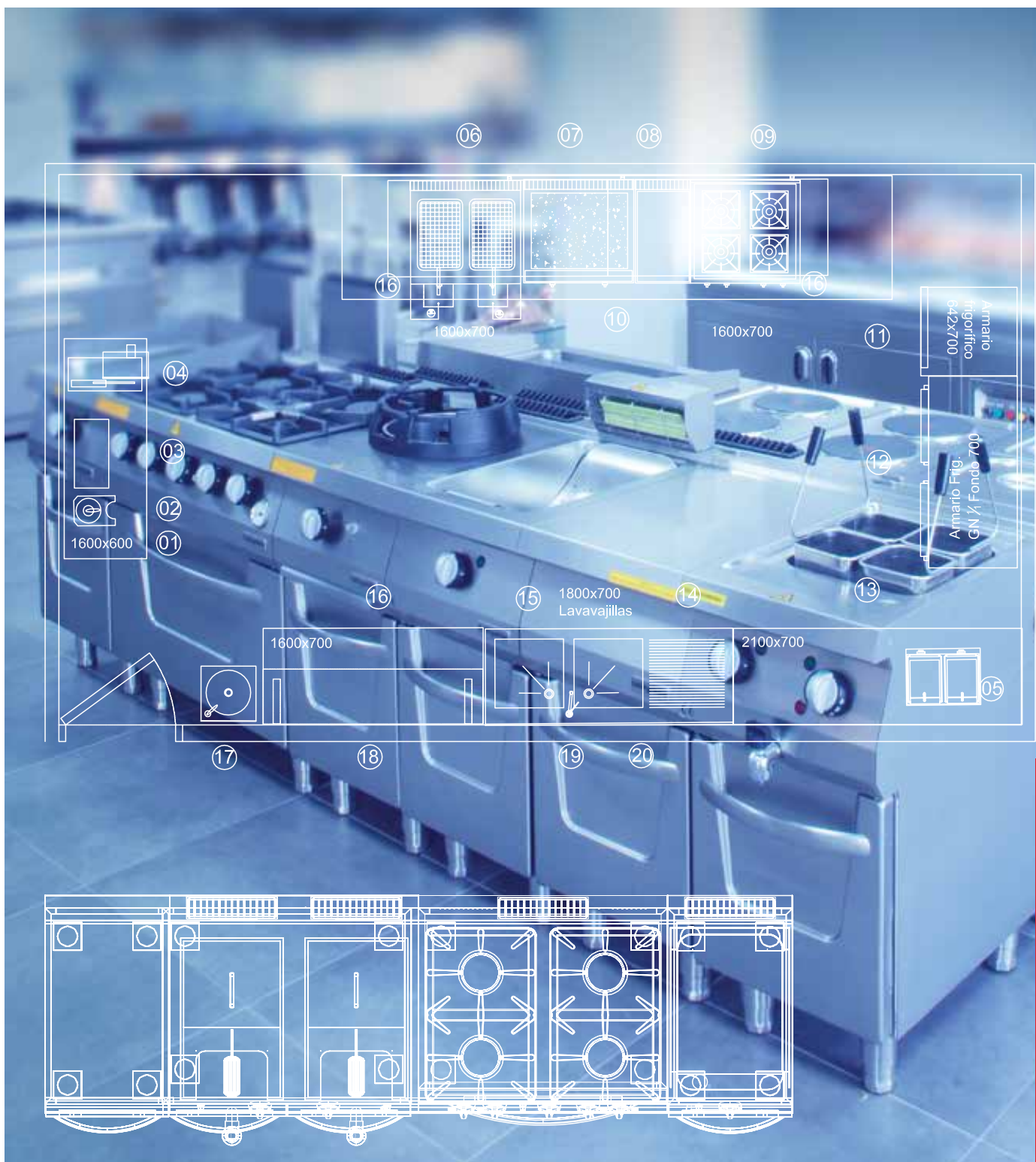
FI5 6194 775 €

- 2 puertas
- Dimensiones 800 x 700 x 570 mm
- Peso 19,6 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimeras de 1,5 mm de espesor.
- Las mesas de trabajo dotan de una superficie imprescindible para desenvolverse cómodamente en su cocina.

- Planifique cuidadosamente su espacio de trabajo.
- Bases soporte con puertas.
- Gran compartimiento para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc.

- Marco interno de alta resistencia.
- Puertas de doble capa con tirador ergonómico y cerradura magnética para permitir el máximo confort y higiene.



Una cocina es mucho más que la suma de sus elementos y requiere ser planificada y optimizada de forma adecuada.

- Facilitemos las necesidades, su espacio y que elementos pueden ser interesantes para la puesta en marcha de su negocio o la adaptación a las nuevas exigencias en la evolución de sus objetivos.

- Estudiaremos su caso concreto e intentaremos dar solución facilitándoles la composición que más oportuna pueda resultar.
- Cálculo de espacios, circulación de alimentos frescos o cocinados, higiene y la

inclusión de elementos refrigerados, lavado de vajilla o utensilios, hornos de convección, envasadoras, etc.

⚡ eléctrico

Cocina con horno

S90NCE4PHE

FI5 6714 5.550 €

• 4 placas

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 4 x 4 kW + 6 kW
- Potencia total 22 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 94 kg



⚡ eléctrico

Cocina sin horno sobremesa

S90NCE2P

FI5 6717 2.195 €

• 2 placas

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 2 x 4 kW
- Potencia total 8 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 21,8 kg



⚡ eléctrico

Cocina sin horno sobremesa

S90NCE4P

FI5 6718 4.085 €

• 4 placas

- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 4 x 4 kW
- Potencia total 16 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 38,4 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza y resistencia extra con encimera monoblock corte láser de 2 mm. de grosor.
- Placas en hierro fundido herméticamente-selladas.
- Protección contra el sobrecalentamiento con corte automático de seguridad.

- Control de temperatura entre 90 - 450 °C con selector de 6 posiciones.
- Horno estático: Cámara de acero totalmente inoxidable con guía de cremallera extraíble cromada
- 3 niveles para GN 2/1 rejilla / bandeja.
- Parte superior e inferior con control individual.

- Aislamiento de 40 mm de espesor, puerta de acero inoxidable.
- Nuevo diseño embutido en puerta y frente de la cámara para apoyo y cierre sin junta.
- Ergonómico y fuerte tirador de puerta.



Cocina con horno

S90NCG4H

FI5 6701 3.890 €

• 4 quemadores

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 4 + 10 kW
+ Horno 8 kW
- Potencia total 24 kW
- Peso 115 kg



Cocina con horno panorámico

S90NCG6FHP

FI5 6703 5.650 €

• 6 quemadores

- Dimensiones 1200 x 900 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 3 x 6 kW + 3 x 10 kW
+ Horno 13 kW
- Potencia total 61 kW
- Peso 178,8 kg



Cocina con horno GN 2/1

S90NCG6FH

FI5 6702 5.350 €

• 6 quemadores

- Dimensiones 1200 x 900 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 3 x 6 kW + 3 x 10 kW
+ Horno 8 kW
- Potencia total 56 kW
- Peso 149,5 kg

opciones

• Hornos eléctricos en cocinas de gas

- Construcción en acero inoxidable..
- Encendido piezoeléctrico.
- Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural.
- Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos.
- Llama piloto en cada quemador para optimizar las prestaciones.
- Encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas.
- Nueva generación de quemadores de latón

- diseñados para lograr la máxima potencia, combustión y eficiencia.
- Semibrillante soportes de hierro fundido resistente a los ácidos y lavable a máquina.
- Horno estático: Cámara de acero totalmente en acero inoxidable con 3 niveles.
- Capacidad horno parrillas o bandejas medidas GN 2/1.
- Aislamiento garantizado con puerta en acero inoxidable con 40 mm espesor.

- Válvula termostática de temperatura, termopar.
- Quemadores de gas en acero inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento.
- Puerta del horno embutida para ajuste perfecto evitando la utilización de burlete mejorando cierre e higiene.
- Ergonómicos y resistente tirador de puerta en acero inoxidable .

Cocina radiante gas **serie 900**



Cocina radiante sobremesa

S90NCGR

FI5 6722 3.340 €



- Encendido Piezoeléctrico.

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Potencia 10 kW
- Peso 82,3 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Superficie de cocción de hierro fundido duradero de 22 mm de espesor para maximizar la retención de calor.
- Zonas térmicas diferenciadas: temperatura máxima de 500 °C para la cocción en el

- centro, bajando a 200 °C hacia el exterior para cocer a fuego lento.
- Anillo hierro fundido, quemador central de combustión optimizada con piloto y termostato de seguridad de fallo de llama.
- Cámara de combustión bajo la placa de cocción con aislamiento.

- Superficie de cocción desmontable dividida en cuatro segmentos para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Placa de cocción colocada en soporte de fibra de cerámica tejida para evitar la transmisión de calor directamente a la superficie de trabajo.

Cocinas Wok gas



Cocina Wok sobremesa

S90NCGW

FI5 6723 1.150 €

- 1 quemador

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Potencia 1 x 14 kW
- Potencia total 14 kW
- Peso 30,5 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Quemadores en Hierro fundido de alto



Cocina Wok sobremesa

S90NCGW8

FI5 6724 1.890 €

- 2 quemadores

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Potencia 2 x 14 kW
- Potencia total 28 kW
- Peso 57,8 kg

- poder calórico, 14 kW por zona.
- Zona cocción en hierro fundido resistente apta para cualquier carga de trabajo.



Bases ver página 179.

- Desmontable para fácil limpieza de forma sencilla.
- Llama piloto y fallo de suministro de gas.



gas

Cocina sin horno sobremesa

S90NCG2F

FI5 6709 1.370 €

- 2 quemadores
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 6 + 10 kW
- Potencia total 16 kW
- Peso 32,9 kg



gas

Cocina sin horno sobremesa

S90NCG4F

FI5 6711 2.395 €

- 4 quemadores
- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 2 x 6 kW + 2 x 10 kW
- Potencia total 22 kW
- Peso 60,6 kg



gas

Cocina sin horno sobremesa

S90NCG6F

FI5 6713 3.350 €

- 6 quemadores
- Dimensiones 1200 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 3 x 6 kW + 3 x 10 kW
- Potencia total 48 kW
- Peso 87,8 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico.
- Productos diseñados para trabajar con Gas Butano, Propano o Natural.
- Termopares de seguridad de fallo de llama en todos los fuegos abiertos.
- Llama piloto en cada quemador para optimizar las prestaciones y mejorar el

- consumo de energía.
- Facilidad de limpieza y excepcional resistencia extra gracias a la encimera monoblock de 2 mm con esquinas redondeadas.
- Nueva generación de quemadores de latón diseñados para lograr la máxima potencia, combustión y eficiencia.
- Semibrillante soportes de hierro fundido

- resistente a los ácidos y lavable a máquina.
- Válvula termostática de temperatura, termopar.
- Quemadores de gas en acero inoxidable micro-perforados diseñados para mejorar la eficiencia y brindar un rápido calentamiento.



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S90NPELS

FI5 6740 1.580 €

Plancha lisa sobremesa

S90PLESC

FI5 6741 1.990 €

• satinado

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 6 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 49,9 kg

• cromo duro



Bases ver página 179.



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S90NPELD

FI5 6744 2.615 €

Plancha lisa sobremesa

S90NPELDC

FI5 6745 3.460 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 12 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 95,5 kg

• cromo duro



⚡ eléctrico

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPELRD

FI5 6746 2.605 €

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPELRDC

FI5 6747 3.575 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 12 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 93,7 kg

• cromo duro

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de las zonas de cocción para economía durante períodos inactivos.

- Placa de acero al carbono de 15 mm de espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente.
- Orificio de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza.
- Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 L.

- Protector lateral y fondo de acero inoxidable desmontable con altura para facilitar el trabajo.
- Resistencias eléctricas bajo la placa de cocción garantizando una distribución uniforme del calor y un rápido calentamiento.
- Cromo Duro que facilita la limpieza y la radiación de calor.



Plancha lisa sobremesa

S90NPGLS

FI5 6730 1.775 €

Plancha lisa sobremesa

S90NPGLSC

FI5 6731 2.410 €

• satinado

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 9 kW
- Peso 48,3 kg

• cromo duro



Bases ver página 179.



Plancha lisa sobremesa

S90NPGLD

FI5 6734 2.940 €

Plancha lisa sobremesa

S90NPGLDC

FI5 6735 3.990 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 18 kW
- Peso 91,6 kg

• cromo duro



Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPGLRD

FI5 6736 3.050 €

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPGLRDC

FI5 6737 4.090 €

• satinado

- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 18 kW
- Peso 89,7 kg

• cromo duro

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Diseñado para una alta productividad, un rendimiento excepcional y una distribución uniforme del calor.
- Control independiente de las zonas de cocción para economía durante períodos inactivos.

- Placa de acero al carbono de 15 mm de espesor en un alojamiento hermético para cocinar más eficientemente.
- Orificio de descarga en la superficie de la plancha para facilitar la operación de limpieza.
- Gran cajón de recogida de grasas con una capacidad de 1,5 L.

- Protector lateral y fondo de acero inoxidable desmontable con altura..
- Rápido calentamiento con quemadores de acero inoxidable.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Termopares de seguridad de fallo de llama.
- Cromo Duro que facilita la limpieza y la radiación de calor.



⚡ eléctrico

Freidora 22 L base con puertas

S90FESP

FI5 6757 2.830 €

• 2 cestas / tanque incluidas

- Dimensiones 400 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 18 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 48,2 kg



⚡ eléctrico

Freidora 22 L + 22 L base con puertas

S90NFEDP

FI5 6758 5.050 €

• 2 + 2 cestas / tanque incluidas

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L + 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 36 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 85,9 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Tanque monoblock en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.
- Expansión del aceite incorporado en la parte superior.

- Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada.
- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Resistencias eléctricas acorazadas con baja densidad de potencia, asegurando una vida útil óptima para el aceite.

- Resistencias elevables 90° para facilitar la limpieza.
- Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



Freidora 22 L base con puertas

S90NFGSP

FI5 6755 2.830 €

• 2 cestas / tanque incluidas

- Dimensiones 400 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 10 kW
- Peso 60,5 kg



Freidora 22 L + 22 L base con puertas

S90NFGDP

FI5 6756 5.040 €

• 2 + 2 cestas / tanque incluidas

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L + 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 20 kW
- Peso 110 kg

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Tanque monoblock en Acero Inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.

- Expansión del aceite incorporado en la parte superior.
- Soldadura continua del tanque por soldadura robotizada.
- Quemadores de acero inoxidable.

- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Piezoeléctrico de encendido.
- Fácil drenaje con tubo de desagüe de gran diámetro situado debajo del depósito.



⚡ eléctrico

Mantenedor de fritos sobremesa

S90NMFES

FI5 6764 940 €

• Se recomienda su uso en combinación con las freidoras.

- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Potencia 1 kW
- Tensión 230 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 21 kg



Bases ver página 179.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Aumento de vida útil del producto con el calor por infrarrojos en la parte posterior de la unidad.
- Fondo perforado para recogida de alimentos fácil.



Barbacoa sobremesa

S90NBGS

FI5 6750 1.795 €

- Piedra lávica
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Potencia 10 kW
- Peso 52 kg



Barbacoa sobremesa

S90NBGD

FI5 6751 2.799 €

- Piedra lávica
- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Potencia 20 kW
- Peso 90 kg



Bases ver página 179.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Quemadores micro-perforados de acero inoxidable muy eficientes para optimizar su utilización en la cocina.
- Rejillas de acero inoxidable.

- Altura ajustable y extraíble en forma de "V" para canalizar el exceso de grasa en el cajón de recogida.
- Zonas de calor controlados independientemente para una máxima versatilidad.
- Encendido por chispa piezoeléctrica.

- Termopares de seguridad por fallo de llama.
- Gran cajón de recogida de grasas en la parte frontal para evitar derrames y fácil limpieza.



⚡ eléctrico

🔥 gas

Cocedor de pasta 40 L base con puertas

S90NCPES

FI5 6762 2.830 €

S90NCPGS

FI5 6760 3.130 €

• 4 cestas 130 x 130 x 230 mm (incluidas)

• Dimensiones	400 x 900 x 850 mm	
• Capacidad	40 L	
• Potencia	12 kW	18 kW
• Tensión	400 V / 3NPE / 50-60 Hz	220 V / NPE / 60 Hz
• Peso	50 kg	67 kg



⚡ eléctrico

🔥 gas

Cocedor de pasta 40 + 40 L base con puertas

S90NCPED

FI5 6763 4.720 €

S90NCPGD

FI5 6761 5.250 €

• 8 cestas 130 x 130 x 230 mm (incluidas)

• Dimensiones	800 x 900 x 850 mm	
• Capacidad	40 + 40 L	
• Potencia	24 kW	18 kW
• Tensión	400 V / 3NPE / 50-60 Hz	220 V / NPE / 60 Hz
• Peso	90 kg	123 kg

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 1,5 mm de espesor.
- Cuba embutida en acero inoxidable con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y una mejor higiene.
- Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada.
- Eliminación de almidón para mantener

- fresca el agua durante más tiempo y para asegurar un resultado perfecto.
- Superficie de drenaje para colocación de las cestas.
- Entrada de agua caliente o fría dotado de válvula de solenoide.
- Fácil y rápido vaciado con válvula de bola manual.

- Modelos a Gas: Quemadores acero inoxidable micro perforados.
- Modelos Eléctricos: resistencias blindadas de alta eficiencia de calefacción situados en el interior del tanque para un rápido calentamiento.



 eléctrico

Bañomaría sobremesa

S90NBMES

FI5 6767 1.045 €

- Compatible con bandeja GN 2/3 estándar (no incluida).
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Hueco baño 335 x 630 mm
- Capacidad 2 GN 2/3
- Termostato 30 - 90 °C
- Potencia 1 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 17,7 kg

Bandejas y tapas no incluidas



 gas

Bañomaría sobremesa

S90NBMGs

FI5 6765 1.250 €

- Compatible con bandeja GN 2/3 estándar (no incluida).
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Hueco baño 335 x 630 mm
- Capacidad 2 GN 2/3
- Termostato 30 - 90 °C
- Potencia 2 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 25,7 kg

Bandejas y tapas no incluidas



Bases ver página 179.

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Se utiliza para cocinar o mantener alimentos cocinados a temperatura con agua caliente.
- Soldadura continua de la cuba de agua a la parte superior por soldadura robotizada.

- Robusto grifo frontal para fácil vaciado.
- Termostato de seguridad en los modelos eléctricos.
- Resistencias de silicona con disyuntor térmico colocado bajo la base del depósito.
- Quemador de acero inoxidable para la calentamiento eficiente y rápido en los

- modelos a gas.
- Llenado de agua manual.
- Utilizable separador en caso necesario.

 bajo pedido

- Marmita 500 litros Basculante Motorizada.
- Opciones Gas, Eléctrico y vapor externo.
- Capacidad 100, 200 y 500 litros en gas
- 150 y 200 en Eléctrico
- Equipadas con ruedas para dotarlas de movilidad.



 bajo pedido

- Marmita Gas 250 Litros.
- Opciones:
indirecta Gas o eléctrica
- Medidas:
1000 x 1100 x 850 mm.



 bajo pedido

- Marmita 500 Litros.

- Sobres embutidos en acero inoxidable de 2 mm de espesor.
- Marmita redonda monoblock adecuada para cocinar, saltear, cocer, escalfar, pochar.
- Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura.

- Aislamiento térmico de alta calidad para el ahorro energético.
- Regulación de energía a través de un mando de control.
- Grifo de desagüe cromado con mango atérmico de 2".

- Válvula solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con agua caliente o fría.
- Marmitas indirectas.
- Calor uniforme en la base y las paredes laterales de la marmita por el vapor generado



⚡ eléctrico

Marmita indirecta 100 L

S90NMIE10

FI5 6776 7.130 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 100 L
- Potencia 18 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 88,8 kg

🔥 gas

Marmita indirecta 100 L

S90NMIG10

FI5 6770 7.875 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 100 L
- Potencia 22 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 105,6 kg

🔥 gas

Marmita directa 100 L

S90NMDG10

FI5 6773 6.425 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 100 L
- Potencia 22 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 87,4 kg

🔥 gas

Marmita directa 150 L

S90NMDG15

FI5 6774 6.640 €

- Sistema de encendido electrónico.
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 150 L
- Potencia 22 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 91,3 kg

a una temperatura de 110 °C y una presión de 0,4 bar en la cámara.

- Válvula de seguridad con manómetro para evitar la sobrepresión del vapor en la cámara.
- Válvula externa para evacuar el exceso de

aire acumulado en la cámara durante la fase de calentamiento.

- Quemadores de acero inoxidable micro perforado de alto rendimiento con termopar de fallo de llama en los modelos a gas.
- Sistema de encendido electrónico controla-

do visualmente por la lámpara indicadora en la parte frontal de los modelos a gas.

- Resistencias blindadas INCOLOY equipados dentro de la base de la cámara con termostato de seguridad en los modelos eléctricos.

Sartenes basculantes **serie 900**



⚡ eléctrico

Sartén basculante 80 L manual

S90SBE80

FI5 6784 6.490 €

• Sistema de encendido electrónico.

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 80 L
- Termostato 50 - 300 °C
- Potencia 9 kW
- Tensión 400 V / 3NPE / 50-60 Hz
- Peso 129 kg

🔥 gas

Sartén basculante 80 L manual

S90NSBG80

FI5 6780 7.130 €

• Sistema de encendido electrónico.

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 80 L
- Termostato 120 - 300 °C
- Potencia 20 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 124 kg

🔥 gas

Sartén basculante 80 L motorizada

S90NSBMG80*

FI5 6781 8.630 €

• Sistema de encendido electrónico.

- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 80 L
- Termostato 120 - 300 °C
- Potencia 22 kW
- Tensión 230 V / NPE / 50-60 Hz
- Peso 135 kg

📦 opciones

• Modelos de 80 / 100 / 130 y 205 L.

- Construcción en acero inoxidable.
- Resistente fondo de acero inoxidable de 8 mm de grosor con alto grado de resistencia a la corrosión.
- Superficie de cocción opcional 10 mm duomat con la combinación de dos diferentes tipos de acero inoxidable para una mejor estabilidad térmica, disponible bajo demanda.
- Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Sistema de encendido electrónico controla-

- do visualmente en la parte frontal de los modelos a gas.
- Termopar de seguridad para cortar el suministro de gas y calentamiento.
- Termostato de seguridad para evitar sobrecalentamiento.
- Aislamiento térmico de alta calidad para la disipación de calor limitada y bajo consumo de energía.
- Tapa de doble capa con mecanismo equilibrado para facilitar la apertura.
- Rueda operada manualmente o opcional-

- mente mecanismo de inclinación controlada eléctricamente.
- Válvula de solenoide y grifo giratorio cromado en la parte superior para llenado con aguacaliente o fría.
- Quemadores de acero inoxidable de combustión optimizada con termopar de fallo de llama en los modelos a gas.
- Distribución uniforme del calor con resistencias eléctricas blindadas debajo de la superficie de cocción en los modelos eléctricos.



Mesa de trabajo

S90NMT40

FI5 6790 515 €

- Sin base.
- Dimensiones 400 x 900 x 280 mm
- Peso 13,5 kg



Mesa de trabajo

S90NMT80

FI5 6791 725 €

- Sin base.
- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Peso 22 kg



Soporte base con puertas

S90NBP40

FI5 6793 620 €

- 1 puerta
- Dimensiones 400 x 900 x 570 mm
- Peso 14,3 kg



Soporte base con puertas

S90NBP80

FI5 6794 830 €

- 2 puertas
- Dimensiones 800 x 900 x 570 mm
- Peso 22,5 kg

Soporte base con puertas

S90NBP12

FI5 6795 1.150 €

- 3 puertas
- Dimensiones 1200 x 900 x 570 mm
- Peso 29 kg



- Construcción en acero inoxidable.
- Encimeras de 2 mm de espesor.
- Las mesas de trabajo dotan de una superficie imprescindible para desenvolverse cómodamente en su cocina.

- Gran compartimiento para el almacenamiento de ollas, sartenes, etc.
- Puertas de doble capa con tirador ergonómico y cerradura magnética para permitir el máximo confort y higiene.

- Marco interno de alta resistencia.
- Planifique cuidadosamente su espacio de trabajo.



LV-40
FI5 5531

Dimensiones	475 x 550 x 765 mm
Altura útil carga	330 mm
Cestas	400 x 400
Mandos accionamiento	analógico
Producción	30 cestas/hora 500 vasos/hora
Programas de lavado	1 [120"]
Dosificador detergente	-
Dosificador abrillantador	sí
Bomba aclarado	-
Bomba desagüe	-
Temperatura lavado	55 / 60 °C
Temperatura aclarado	80 / 85 °C
Presión	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C
Potencia total	3,3 kW
Cuba de lavado	18,4 L
Boiler de aclarado	2,8 L
Resistencia lavado	2 kW
Resistencia aclarado	3 kW
Tensión	230 V-NPE / 50 Hz
Peso	40 kg

1.790 €

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Boiler en acero inoxidable.
- Tanque de lavado estampado.
- Higiénico y fácil de limpiar.
- Filtros retenedores.
- Brazos de lavado en prolipropileno.

- Programas de lavado según modelo.
- Nivel máximo ruido 65-80 dbA.
- Componentes eléctricos y cableados acordes normas CE.
- Termostato control lavado y aclarado.
- Entrada agua/ descarga agua: 3/4" (28mm).

- Paro de seguridad por apertura puerta.
- Puesta en marcha automática por apertura de puerta.
- Protección clase IPX-5.
- Patas regulables



LV-40E
FI5 5532

Dimensiones	480 x 580 x 720 mm
Altura útil carga	300 mm (copas 280 mm)
Cestas	400 x 400 (incluidas)
Mandos accionamiento	analógico
Producción	1000 vasos/hora
Programas de lavado	3 [90"-120"-180"]
Dosificador detergente	sí
Dosificador abrillantador	sí
Bomba aclarado	-
Bomba desagüe	-
Temperatura lavado	55 °C
Temperatura aclarado	80 / 85 °C
Presión	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C
Potencia total	3,2 kW
Cuba de lavado	18 L
Boiler de aclarado	3 L
Resistencia lavado	2 kW
Resistencia aclarado	2,5 kW
Tensión	230 V-NPE / 50 Hz
Peso	41 kg

1.770 €



Lavavajillas



	Analógico			Digital
	LV-50 FI5 5521	LV-50A FI5 5520	LV-50AD FI5 5522	LV-OBY5DP FI5 5529
Dimensiones	595 x 650 x 830 mm	595 x 650 x 830 mm	595 x 650 x 830 mm	595 x 650 x 830 mm
Altura útil carga	335 mm	335 mm	335 mm	335 mm
Cestas	500 x 500 (incluidas)	500 x 500 (incluidas)	500 x 500 (incluidas)	500 x 500 (incluidas)
Mandos accionamiento	analógico	analógico	analógico	táctil digital
Producción	18 - 35 cestas/hora 560 vasos-platos/hora	18 - 35 cestas/hora 560 vasos-platos/hora	18 - 35 cestas/hora 560 vasos-platos/hora	20 - 35 cestas/hora 560 vasos-platos/hora
Programas de lavado	2 [102" - 192"]	2 [102" - 192"]	2 [102" - 192"]	5 [102"-132"-152"-172"-192"]
Dosificador detergente	-	-	-	sí
Dosificador abrillantador	sí	sí	sí	sí
Bomba aclarado	-	sí	sí	sí
Bomba desagüe	-	-	sí	sí
Temperatura lavado	55 / 60 °C	55 / 60 °C	55 / 60 °C	55 / 60 °C
Temperatura aclarado	80 / 85 °C	80 / 85 °C	80 / 85 °C	80 / 85 °C
Presión	2-4 Bar	2-4 Bar	2-4 Bar	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C	50 °C	50 °C	50 °C
Potencia total	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
Cuba de lavado	27 L	27 L	27 L	27 L
Boiler de aclarado	6 L	6 L	6 L	6 L
Resistencia lavado	2 kW	2 kW	2 kW	2 kW
Resistencia aclarado	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Tensión	230 V-NPE / 50 Hz	230 V-NPE / 50 Hz	230 V-NPE / 50 Hz	230 V-NPE / 50 Hz
Peso	70 kg	70 kg	70 kg	70 kg
	1.990 €	2.190 €	2.290 €	2.490 €

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Boiler en acero inoxidable.
- Tanque de lavado estampado.
- Higiénico y fácil de limpiar.
- Filtros retenedores.
- Brazos de lavado en prolipropileno.

- Programas de lavado según modelo.
- Nivel máximo ruido 65-80 dbA.
- Componentes eléctricos y cableados acordes normas CE.
- Entrada agua/ descarga agua: 3/4" (28mm).
- Termostato control lavado y aclarado.

- Paro de seguridad por apertura puerta.
- Puesta en marcha automática por apertura de puerta.
- Protección clase IPX-5.
- Patas regulables



	Analógico	Digital
	LV-50E FI5 5525	LV-50D FI5 5527
Dimensiones	590 x 630 x 850	590 x 630 x 850
Altura útil carga	340 mm (plato 320 mm max.)	340 mm (plato 320 mm max.)
Cestas	500 x 500 (incluidas)	500 x 500 (incluidas)
Mandos accionamiento	analógico	táctil digital
Producción	500 platos/hora	500 platos/hora
Programas de lavado	3 [90"-120"-180"]	4 [60"-90"-120"-180"]
Dosificador detergente	sí	sí
Dosificador abrillantador	sí	sí
Bomba aclarado	-	-
Bomba desagüe	-	sí
Temperatura lavado	55 °C	55 °C (regulable por panel)
Temperatura aclarado	80 / 85 °C	85 °C (regulable por panel)
Presión	2-4 Bar	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C	50 °C
Potencia total	8 kW	8 kW
Cuba de lavado	27 L	27 L
Boiler de aclarado	6 L	6 L
Resistencia lavado	2 kW	2 kW
Resistencia aclarado	5 kW	5 kW
Tensión	230 V-NPE / 50 Hz	230 V-NPE / 50 Hz
Peso	67 kg	67 kg
	1.940 €	2.390 €

- Pantalla táctil digital a color de 2,4"
- Control de motores de lavado y aclarado.
- Control de drenaje de agua.
- Posibilidad de controlar la temperatura de aclarado y de lavado por separado.
- Panel frontal impermeable.

Lavavajillas de capota



Analógico

Digital

LV-CA1080M F15 5500

LV-CA1080D F15 5504

Dimensiones	700 x 785 x 1480 (1960) mm	700 x 785 x 1480 (1960) mm
Altura útil carga	445 mm	445 mm
Cestas	500 x 500 (incluidas)	500 x 500 (incluidas)
Mandos accionamiento	analógico	digital
Producción	27/69 cestas/hora 1.108 platos máx.	18/69 cestas/hora 1.108 platos máx.
Programas de lavado	3 [52"-102"-132"]	5 [52"-102"-132"-152"-192"]
Dosificador detergente	sí	sí
Dosificador abrillantador	sí	sí
Bomba aclarado	-	-
Bomba desagüe	sí	sí
Temperatura lavado	55 °C	55 °C (regulable por panel)
Temperatura aclarado	80 / 85 °C	85 °C (regulable por panel)
Presión	2-4 Bar	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C	50 °C
Potencia total	9,66 kW	9,66 kW
Cuba de lavado	27 L	27 L
Boiler de aclarado	7 L	7 L
Resistencia lavado	2 kW	2 kW
Resistencia aclarado	9 kW	9 kW
Tensión	400 V-3NPE / 50 Hz	400 V-3NPE / 50 Hz
Peso	120 kg	120 kg
	3.450 €	3.450 €

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Boiler en acero inoxidable.
- Tanque lavado estampado de 1/2 carga (23L)
- Higiénico y fácil de limpiar.
- Filtros retenedores.
- Brazos de lavado en polipropileno reforzado.

- Nivel máximo ruido 75 dbA.
- Componentes eléctricos y cableados acordes normas CE.
- Los lavavajillas están completamente sellados para garantizar la protección IPX-5.
- Termostato control lavado y aclarado.

- Válvula anti retorno.
- Paro de seguridad al abrir capota.
- Conexión carga/ descarga: 3/4" (28mm) - 1 1/4" (42 mm.)
- Puesta en marcha automática al bajar la capota.

Lavavajillas de capota



Análogo

Digital

LVCAE
FI5 5506

LVCAD
FI5 5508

Dimensiones	740 x 830 x 1485 mm	740 x 830 x 1485 mm
Altura útil carga	425 mm	425 mm
Cestas	500 x 500 (incluidas)	500 x 500 (incluidas)
Mandos accionamiento	analógico	táctil digital
Producción	1.000 platos/hora	1.000 platos/hora
Programas de lavado	4 [60"-90"-120"-180"]	4 [60"-90"-120"-180"]
Dosificador detergente	sí	sí
Dosificador abrillantador	sí	sí
Bomba aclarado	-	-
Bomba desagüe	-	sí
Temperatura lavado	55 °C	55 °C (regulable por panel)
Temperatura aclarado	80 / 85 °C	85 °C (regulable por panel)
Presión	2-4 Bar	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C	50 °C
Potencia total	6,55 kW	6,55 kW
Cuba de lavado	27 L	27 L
Boiler de aclarado	6 L	6 L
Resistencia lavado	2,5 kW	2,5 kW
Resistencia aclarado	6 kW	6 kW
Tensión	380 V-3NPE / 50 Hz	380 V-3NPE / 50 Hz
Peso	112 kg	112 kg
	3.245 €	3.345 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Función lavado continuo con apertura y cierre.
- Interruptor de seguridad magnético.
- Pantalla control digital.
- Pantalla a color de 2,4 pulgadas.

- Panel de control táctil iluminado.
- Control de motores de lavado y aclarado.
- Control de drenaje de agua.
- Posibilidad de controlar la temperatura de lavado y aclarado.
- Panel frontal impermeable.

Mesas entrada y salida



- Fabricadas en acero inoxidable.
- Mesas de entrada y salida aptas para todos los modelos de lavavajillas de capota de nuestro catálogo.

Mesas entrada y salida

Novedad



Mesa salida Izquierda

LVMSI6

FI5 5514 295 €

- Acero inoxidable.
- Dimensiones 600 x 700 x 900 mm
- Peso 18 kg

Novedad



Mesa entrada Derecha

LVMED12

FI5 5511 470 €

- Acero inoxidable.
- Dimensiones 1200 x 650 x 900 mm
- Cuba 400 x 400 x 250 mm
- Peso 26 kg

Novedad



Mesa entrada Izquierda

LVMEI12

FI5 5512 470 €

- Acero inoxidable.
- Dimensiones 1200 x 650 x 900 mm
- Cuba 400 x 400 x 250 mm
- Peso 26 kg

Novedad



Mesa salida Derecha

LVMSD6

FI5 5513 295 €

- Acero inoxidable.
- Dimensiones 600 x 700 x 900 mm
- Peso 18 kg

Lavautensillos



LV-OKI
FI5 5548

Dimensiones	780 X 950 X 2040
Altura útil carga	800 mm
Cestas	400 x 400 (incluida)
Mandos accionamiento	analógico
Producción	30 cestas/hora 600 bandejas max.
Programas de lavado	1 [120"]
Dosificador detergente	sí
Dosificador abrillantador	sí
Bomba aclarado	sí
Bomba desagüe	sí
Temperatura lavado	55 °C
Temperatura aclarado	80 / 85 °C
Presión	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C
Potencia total	16,7 kW
Cuba de lavado	65 L
Boiler de aclarado	18 L
Resistencia lavado	4,5 kW
Resistencia aclarado	14 kW
Tensión	400 V-3NPE / 50 Hz
Peso	220 kg
	11.150 €

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuerpos y brazos de lavado en acero inoxidable
- Conexión agua : 3/4 "
- Conexión descarga: 1 1/4" (42 mm).
- Nivel máximo ruido 85 dbA.

- Tanque de lavado higiénico.
- Fácil puesta en marcha
- Componentes y cableado de acuerdo al standard internacional y seguridad requeridos.
- Válvula de no retorno.

- Completamente sellado para termostato de control en lavado y aclarado para un lavado eficiente.
- Protección IPX5.
- Patas ajustables.



LVU80
FI5 5546

LVU130
FI5 5547

Dimensiones	764 x 960 x 1985 mm	1360 x 930 x 1985 mm
Altura útil carga	700 mm	700 mm
Cestas		
Mandos accionamiento	analógico	analógico
Producción	<30 cestas/hora 240 bandejas 600 x 800 mm/hora	<30 cestas/hora 480 bandejas 600 x 800 mm/hora
Programas de lavado	3 (120"-240"-360")	3 (120"-240"-360")
Dosificador detergente	-	-
Dosificador abrillantador	-	-
Bomba aclarado	-	-
Bomba desagüe	sí	sí
Temperatura lavado	55 °C	55 °C
Temperatura aclarado	80 / 85 °C	80 / 85 °C
Presión	2-4 Bar	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C	50 °C
Potencia total	30 kW	40 Kw
Cuba de lavado	80 Lts	130 Lts
Boiler de aclarado		
Resistencia lavado	6 Kw	12 Kw
Resistencia aclarado	18 Kw	18 Kw
Tensión	400 V-3NPE / 50 Hz	400 V-3NPE / 50 Hz
Peso	210 kg	300 kg
	10.150 €	15.200 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Sensor de seguridad de cubierta magnética.
- Agua, detergente y energía económicos consumo.

Lavavajillas de arrastre



 bajo pedido

OBK 1500D 
FI5 5535

OBK 1500Z 
FI5 5536

OBK 1500DS 
FI5 5537

OBK 1500ZS 
FI5 5538

Dimensiones	800 x 1750 x 1500	800 x 1750 x 1500	800 x 2050 x 1500	800 x 2050 x 1500
Altura útil carga	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Cestas	500 x 500 mm (5 incluidas)	500 x 500 mm (5 incluidas)	500 x 500 mm (5 incluidas)	500 x 500 mm (5 incluidas)
Mandos accionamiento	analógico	analógico	analógico	analógico
Producción	100 cestas/hora 1.650 platos/hora	100 cestas/hora 1.650 platos/hora	100 cestas/hora 1.650 platos/hora	100 cestas/hora 1.650 platos/hora
Programas de lavado	-	-	-	-
Dosificador detergente	sí	sí	sí	sí
Dosificador abrillantador	sí	sí	sí	sí
Bomba aclarado	sí	sí	sí	sí
Bomba desagüe	sí	sí	sí	sí
Temperatura lavado	55 °C	55 °C	55 °C	55 °C
Temperatura aclarado	80 / 85 °C	80 / 85 °C	80 / 85 °C	80 / 85 °C
Presión	2-4 Bar	2-4 Bar	2-4 Bar	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C	50 °C	50 °C	50 °C
Potencia total	38 Kw	38 Kw	47 Kw	47 Kw
Cuba de lavado	90 L	90 L	90 L	90 L
Boiler de aclarado	18 L	18 L	18 L	18 L
Resistencia lavado	9 kW	9 kW	9 kW	9 kW
Resistencia aclarado	27 kW	27 kW	27 kW	27 kW
Tensión	400 V-3NPE / 50 Hz	400 V-3NPE / 50 Hz	400 V-3NPE / 50 Hz	400 V-3NPE / 50 Hz
Peso	220 kg	220 kg	270 kg	270 kg
	12.550 €	12.550 €	14.250 €	14.250 €

 opciones

- Adecuado para grandes instalaciones.
- Gran capacidad de producción.
- Excelente ahorro en detergente, agua y energía.
- Lavado en continuo por sistema de arrastre de cestas.
- Patas ajustables en todos los modelos.

- Facilidad de puesta en marcha.
- Cuerpo, tanques, brazos de lavado y boiler en acero inoxidable.
- Higiénico tanque de lavado.
- Intuitivo panel de mandos automático.
- Lavado continuo a través de arrastre.

- Mesas de entrada/salida de rodillos.
- Mesa de entrada de prelavado.
- Mesas de salida.
- Modelos de hasta 187 cestas/hora (OBK3000).

Lavavajillas de arrastre



 bajo pedido

OBK2000DS 
FI5 5540

OBK2000ZS 
FI5 5541

Dimensiones	800 x 2550 x 1880	800 x 2550 x 1880
Altura útil carga	420 mm	420 mm
Cestas	500 x 500 mm (5 incluidas)	500 x 500 mm (5 incluidas)
Mandos accionamiento	analógico	analógico
Producción	133 cestas/hora 2.130 platos/hora	133 cestas/hora 2.130 platos/hora
Programas de lavado	-	-
Dosificador detergente	si	si
Dosificador abrillantador	si	si
Bomba aclarado	si	si
Bomba desagüe	si	si
Temperatura lavado	55°C	55°C
Temperatura aclarado	80 / 85°C	80 / 85°C
Presión	2-4 Bar	2-4 Bar
Temp. agua entrada	50 °C	50 °C
Potencia total	48 kW	48 kW
Cuba de lavado	60 + 90 L	60 + 90 L
Boiler de aclarado	18 L	18 L
Resistencia lavado	9 kW	9 kW
Resistencia aclarado	27 kW	27 kW
Tensión	400 V-3NPE / 50 Hz	400 V-3NPE / 50 Hz
Peso	350 kg	350 kg
	16.490 €	16.490 €

 opciones

- Cuerpo , tanques, brazos de lavado y boiler en acero inoxidable.
- Higiénico tanque de lavado.
- Lavado continuo a través de arrastre.
- Excelente secado a través de ventilador de alta potencia.

- Mesas de entrada de rodillos, también en ángulo.
- Mesa de entrada de prelavado.
- Mesas de salida.
- Modelos de hasta 187 cestas/hora (OBK3000).

Cestas



Cesta para vasos / copas

LV-C16V

F15 5554 23 €

- 16 compartimentos - Ø113 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color gris



Suplemento para cesta vasos/copas

LV-SCV16

F15 5559 12 €

- 16 compartimentos - Ø113 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 40 mm
- Color gris



Cesta para vasos / copas

LV-C25V

F15 5555 26 €

- 25 compartimentos - Ø90 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color azul



Suplemento para cesta vasos/copas

LV-SCV25

F15 5560 13 €

- 25 compartimentos - Ø90 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 40 mm
- Color azul



Cesta para vasos / copas

LV-C36V

F15 5556 28 €

- 36 compartimentos - Ø74 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color verde



Suplemento para cesta vasos/copas

LV-SCV36

F15 5561 14 €

- 36 compartimentos - Ø74 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 40 mm
- Color verde

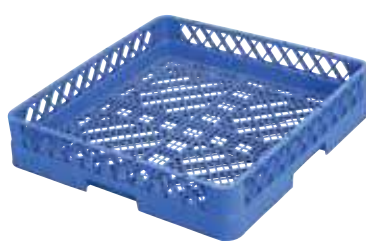


Cesta para vasos / copas

LV-CBV

FI5 5552 20 €

- Sin compartimentos
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color azul



Cesta para cubiertos

LV-CBC

FI5 5551 20 €

- Sin compartimentos
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color azul



Cesta para platos

LV-CBP

FI5 5550 20 €

- Sin compartimentos
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color azul



Suplemento cesta base

LV-CBP

FI5 5563 11 €

- Dimensiones 500 x 500 x 40 mm
- Color marron



Cesta lavavasos / copas

LV-CLVV4

FI5 5566 25 €

- Dimensiones 400 x 400 x 150 mm
- Color gris



Cesta lavavasos / platos

LV-CLVV41

FI5 5567 25 €

- Dimensiones 400 x 400 x 110 mm
- Color gris



Soporte para platos / lavavasos

LV-SPLVV

FI5 5570 5 €

- Cesto para 12 platos
- Dimensiones 293 x 90 x 75 mm
- Color gris



Cestillo para cubiertos

LV-8CC

FI5 5564 21 €

- 8 compartimentos
- Dimensiones 450 x 250 x 200 mm
- Color gris



Cestillo redondo para cubiertos

LV-CC

FI5 5571 4 €

- Cesto para 12 platos
- Dimensiones Ø100 x 128 mm
- Color gris

Mesas con puertas refrigeradas y de congelados

fondo 600



	Refrigeradas		Congelados	
	FOMC 146 FI5 8700	FOMC 196 FI5 8701	FOMC 146 FI5 8704	FOMC 196 FI5 8705
Dimensiones	1314 x 600 x 850 mm	1780 x 600 x 850 mm	1314 x 600 x 850 mm	1780 x 600 x 850 mm
Nº de puertas	2	3	2	3
Parrillas por puertas	1	1	1	1
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	-5 / -20 °C	-5 / -20 °C
Capacidad	260 L	410 L	260 L	410 L
Potencia	300 W	350 W	600 W	750 W
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	88 kg	126 kg	90 kg	128 kg
	2.540 €	3.125 €	2.860 €	3.490 €

- Monoblock ventilado a regular o baja temperatura.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Peto trasero 100 mm.

Mesas con puertas refrigeradas y de congelados

fondo 600



Novedad

Novedad

	Refrigeradas		Congelados	
	FEMR156 FI5 8751	FEMR206 FI5 8752	FEMC156 FI5 8754	FEMC206 FI5 8755
Dimensiones	1500 x 600 x 850 mm	2000 x 600 x 850 mm	1500 x 600 x 850 mm	2000 x 600 x 850 mm
Nº de puertas	2	3	2	3
Temperatura de trabajo	0 / +5 °C	0 / +5 °C	-18 / -20 °C	-18 / -20 °C
Capacidad	250 L	400 L	250 L	400 L
Potencia	140 W	160 W	590 W	700 W
Refrigerante	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a
Tensión	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz
Peso	106 Kg	135 Kg	118 Kg	147 Kg
	1.875 €	2.175 €	2.575 €	2.925 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Estante revestido ajustable de acero inoxidable y plástico.
- Puertas con cierre automático a 45°.
- Sistema refrigeración Monoblock

- Aislamiento poliuretano de 48 mm espesor.
- Respetuoso con el Ozono.
- Densidad panel 40 kg/m³.
- Control digital de temperatura.
- Refrigeración con ventilador.

- Evaporación automática del agua durante la descongelación.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio.
- Peto trasero 100 mm.

Mesas Gastronorm con puertas **fondo 700**

refrigeradas y de congelados



	Refrigeradas		Congelados	
	FOMR 147 FI5 8720	FOMR 197 FI5 8721	FOMC 147 FI5 8724	FOMC 197 FI5 8725
Dimensiones	1314 x 700 x 850 mm	1780 x 700 x 850 mm	1314 x 700 x 850 mm	1780 x 700 x 850 mm
Nº de puertas	2	3	2	3
Parrillas por puertas	1	1	1	1
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	-5 / -20 °C	-5 / -20 °C
Capacidad	300 L	500 L	300 L	500 L
Potencia	300 W	350 W	600 W	750 W
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	120 kg	145 kg	125 kg	150 kg
	2.675 €	3.325 €	2.995 €	3.725 €

- Monoblock ventilado a regular o baja temperatura.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Peto trasero 100 mm.

Mesas Gastronorm con puertas

refrigeradas y de congelados

fondo 700



Novedad

Novedad

Refrigeradas

Congelados

FEMR157
FI5 8761

FEMR207
FI5 8762

FEMC157
FI5 8764

FEMC207
FI5 8765

Dimensiones	1500 x 700 x 850 mm	2000 x 700 x 850 mm	1500 x 700 x 850 mm	2000 x 700 x 850 mm
Nº de puertas	2	3	2	3
Temperatura de trabajo	0 / +5 °C	0 / +5 °C	-18 / -20 °C	-18 / -20 °C
Capacidad	300 L	500 L	300 L	500 L
Potencia	140 W	160 W	590 W	700 W
Refrigerante	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a
Tensión	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz
Peso	115 Kg	142 Kg	127 Kg	155 Kg
	1.975 €	2.325 €	2.680 €	2.975 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Estante revestido ajustable de acero inoxidable y plástico.
- Puertas con cierre automático a 45°.
- Sistema refrigeración Monoblock

- Aislamiento poliuretano de 48 mm espesor.
- Respetuoso con el Ozono.
- Densidad panel 40 kg/m³.
- Control digital de temperatura.
- Refrigeración con ventilador.

- Evaporación automática del agua durante la descongelación.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio.
- Peto trasero 100 mm.

Mesas con cajones **fondo 600**

refrigeradas y de congelados



	Refrigeradas		Congelados	
	FOMRC 146 FI5 8710	FOMRC 196 FI5 8711	FOMCC 146 FI5 8714	FOMCC 196 FI5 8715
Dimensiones	1314 x 600 x 850 mm	1780 x 600 x 850 mm	1314 x 600 x 850 mm	1780 x 600 x 850 mm
Nº de cajones	4	6	4	6
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	-5 / -20 °C	-5 / -20 °C
Capacidad	260 L	410 L	260 L	410 L
Potencia	300 W	350 W	600 W	700 W
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	103 kg	149 kg	105 kg	151 kg
	3.425 €	4.450 €	3.775 €	4.875 €

- Monoblock ventilado a regular o baja temperatura.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Peto trasero 100 mm.

Mesas Gastronorm con cajones **fondo 700**

refrigeradas y de congelados



	Refrigeradas		Congelados	
	FOMRC 147 FI5 8730	FOMRC 197 FI5 8731	FOMCC 147 FI5 8734	FOMCC 197 FI5 8735
Dimensiones	1314 x 700 x 850 mm	1780 x 700 x 850 mm	1314 x 700 x 850 mm	1780 x 700 x 850 mm
Nº de cajones	4	6	4	6
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	-5 / -20 °C	-5 / -20 °C
Capacidad	300 L	500 L	300 L	500 L
Potencia	300 W	350 W	600 W	700 W
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	139 kg	173 kg	144 kg	178 kg
	3.775 €	4.875 €	4.050 €	5.250 €

- Monoblock ventilado a regular o baja temperatura.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Peto trasero 100 mm.

Mesas bajas refrigeradas



Refrigeradas

	FOMRB 147 FI5 8775	FOMRB 197 FI5 8776	FOMRB 247 🛎 FI5 8777
Dimensiones	1420 x 700 x 600 mm	1880 x 700 x 600 mm	2400 x 700 x 600 mm
Nº de puertas	2	3	4
Temperatura de trabajo	-2 / +8 °C	-2 / +8 °C	-2 / +8 °C
Capacidad	170 L	265 L	365 L
Potencia	260 W	300 W	350 W
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-134a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	100 kg	126 kg	146 kg
	2.475 €	2.895 €	3.475 €

🛎 bajo pedido

- Diseñadas para soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación o envasado de alimentos.
- Fabricadas en acero inoxidable
- Inyección poliuretano de densidad 40-42 kgs/m³.

- Aislamiento de 50 mm espesor.
- Refrigeración estática.
- Desescarche automático.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Sin peto trasero.

Vitrinas de ingredientes refrigeradas



Bajas (altura 300 mm)

Altas (altura 600 mm)

	FOVRB6 FI5 8785	FOVRB9 FI5 8786	FOVRB6 FI5 8788	FOVRB9 FI5 8789
Dimensiones	1320 x 340 x 300 mm	1780 x 340 x 300 mm	1314 x 340 x 600 mm	1780 x 340 x 600 mm
Nº de bandejas	5 x GN 1/4 150	8 x GN 1/4 150	5 x GN 1/4 150	8 x GN 1/4 150
Temperatura de trabajo	+2 / +8 °C	+2 / +8 °C	+2 / +8 °C	+2 / +8 °C
Capacidad	300 L	500 L	300 L	500 L
Potencia	200 W	200 W	200 W	200 W
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	38 kg	50 kg	42 kg	57 kg
	1.275 €	1.425 €	1.325 €	1.475 €

- Tapa en vidrio acrílico (Plexiglas).
- Vitrinas refrigeradas de sobremesa para su utilización en la preparación de alimentos.
- Disponible para situar sobre nuestras mesas refrigeradas.

- Vitrinas altas para aprovechamiento del espacio de la mesa.
- Bandejas GN 1/4, altura máxima admisible 150 mm.
- Bandejas gastronorm no incluidas.

Armarios con puerta de cristal

refrigerados y de congelados



Refrigerados

Congelados

FARC39 FI5 8950

FAC36 FI5 8951

Dimensiones	595 x 655 x 1830 mm	640 x 670 x 1875 mm
Nº de puertas	1	1
Estantes	5 regulables	5
Temperatura de trabajo	+2 / +5 °C	-18 / -24 °C
Capacidad	382 L	382 L
Potencia	3,18 kW/día	5,98 kW/día
Refrigerante	R-290a	R-290a
Refrigeración	ventilada	estática
Clase climática	4	4
Desescarche	automático	automático
Luz interior LED	sí	sí
Cristal	dobles cristales	triple cristal
Ruedas	2	2
Termostato	analógico	analógico
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50Hz
Peso	55 kg	70 kg
	915 €	2.050 €

Armarios Gastronorm con puertas refrigerados y de mantenimiento de congelados



Refrigerados

Congelados

	FEAR78 FI5 8875	FEAR148 FI5 8876	FEAC78 FI5 8877	FEAC148 FI5 8878
Dimensiones	700 x 800 x 2050 mm	1400 x 800 x 2050 mm	700 x 800 x 2050 mm	1400 x 800 x 2050 mm
Nº de puertas	1	2	1	2
Temperatura de trabajo	-18 / -20 °C	-18 / -20 °C	-18 / -20 °C	-18 / -20 °C
Capacidad	700 L	1400 L	700 L	1400 L
Potencia	140 W	260 W	690 W	1.200 W
Refrigerante	R-290a	R-290a	R-290a	R-290a
Tensión	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz	220-230 V / 50-60 Hz
Peso	135 kg	220 kg	140 kg	225 kg
	2.225 €	2.975 €	3.025 €	4.050 €

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Estante revestido ajustable de acero inoxidable y plástico.
- Puertas con cierre automático a 45°.
- Sistema refrigeración Monoblock.

- Aislamiento poliuretano de 48 mm espesor.
- Respetuoso con el Ozono.
- Densidad panel 40 kg/m³.
- Control digital de temperatura.
- Refrigeración con ventilador.

- Evaporación automática del agua durante la descongelación.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio.

Armarios Gastronorm con puertas refrigerados y de mantenimiento de congelados



	Refrigerados		Congelados	
	FOARG 06 FI5 8800	FOARG 12 FI5 8801	FOARGC 06 FI5 8805	FOARGC 12 FI5 8806
Dimensiones	690 x 840 x 2100 mm	1380 x 840 x 2100 mm	690 x 840 x 2100 mm	1380 x 840 x 2100 mm
Nº de puertas	1	2	1	2
Parrillas por puertas	3	6	3	6
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	-5 / -22 °C	-5 / -22 °C
Capacidad	600 L	1320 L	600 L	1320 L
Potencia	340 W	400 W	730 W	900 W
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	116 kg	194 kg	122 kg	203 kg
	2.950 €	4.475 €	3.200 €	5.225 €

- Capacidad GN 2/1.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Puertas reversibles.
- Grupo monoblock de alta eficiencia.
- Aislamiento de 80 mm.
- Inyección poliuretano de densidad 40-42 kg/m³.

- Esquinas interiores redondeadas.
- Gran area de evaporador electrostáticamente pintado para evitar corrosión.
- Panel Electrónico termostático y termómetro.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.

- Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía.
- Desescarche automático.
- Burlete fácilmente desmontable para limpieza y sustitución.
- Protección IPX5.

Armarios Gastronorm con puertas refrigerados y de mantenimiento de congelados



Refrigerados

Congelados

FOARG 06-2
FI5 8810

FOARG 12-4
FI5 8811

FOARGC 06-2
FI5 8815

FOARGC 12-4
FI5 8816

Dimensiones	690 x 840 x 2100 mm	1380 x 840 x 2100 mm	690 x 840 x 2100 mm	1380 x 840 x 2100 mm
Nº de puertas	2	4	2	4
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C	-5 / -22 °C	-5 / -22 °C
Capacidad	600 L	1320 L	600 L	1320 L
Potencia	340 W	400 W	730 W	900 W
Refrigerante	R-134a	R-134a	R-404a	R-404a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50Hz
Peso	120 kg	201 kg	122 kg	203 kg
	3.250 €	4.875 €	3.450 €	5.775 €

bajo pedido

bajo pedido

- Capacidad GN 2/1.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Puertas reversibles.
- Grupo monoblock de alta eficiencia.
- Aislamiento de 80 mm.
- Inyección poliuretano de densidad 40-42 kg/m³.

- Esquinas interiores redondeadas.
- Gran area de evaporador electrostáticamente pintado para evitar corrosión.
- Panel Electrónico termostático y termómetro.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.

- Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía.
- Desescarche automático.
- Burlete fácilmente desmontable para limpieza y sustitución.
- Protección IPX5.

Armarios Gastronorm con puertas de cristal refrigerados



 bajo pedido

Refrigerados

FOARGCR06 
FI5 8820

FOARGCR12 
FI5 8821

Dimensiones	690 x 840 x 2100 mm	1380 x 840 x 2100 mm
Nº de puertas	1	2
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C
Capacidad	600 L	1320 L
Potencia	340 W	400 W
Refrigerante	R-134a	R-134a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	130 kg	240 kg
	3.475 €	5.125 €

- Capacidad GN 2/1.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Grupo monoblock de alta eficiencia.
- Aislamiento de 80 mm.
- Inyección poliuretano de densidad 40-42 kg/m³.
- Esquinas interiores redondeadas.

- Gran area de evaporador electrostáticamente pintado para evitar corrosión.
- Panel Electrónico termostático y termómetro.
- Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía.

- Desescarche automático.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Burlete fácilmente desmontable para limpieza y sustitución.
- Protección IPX5.

Armarios Gastronorm con puertas de cristal refrigerados



 bajo pedido

Refrigerados

FOARGCR06-2 
FI5 8825

FOARGCR12-4 
FI5 8826

Dimensiones	690 x 840 x 2100 mm	1380 x 840 x 2100 mm
Nº de puertas	2	4
Temperatura de trabajo	+1 / +16 °C	+1 / +16 °C
Capacidad	600 L	1320 L
Potencia	340 W	400 W
Refrigerante	R-134a	R-134a
Tensión	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Peso	135 kg	250 kg
	3.725 €	5.550 €

- Capacidad GN 2/1.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Grupo monoblock de alta eficiencia.
- Aislamiento de 80 mm.
- Inyección poliuretano de densidad 40-42 kg/m³.
- Esquinas interiores redondeadas.

- Gran área de evaporador electrostáticamente pintado para evitar corrosión.
- Panel Electrónico termostático y termómetro.
- Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía.

- Desescarche automático.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Burlete fácilmente desmontable para limpieza y sustitución.
- Protección IPX5.

Evaporadoras



Bandeja evaporadora 160 W

ABDE-2

FI5 9221 90 €

- Fabricada en aluminio refractado.
- Con muelles anti vibración.
- Ciclo: 1 L de agua en 5 horas a una temperatura media de 20 °C sin humedad excesiva.

- Dimensiones 320 x 120 x 85 mm
- Ciclo 1 L / h
- Potencia 160 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 1,2 kg



Bandeja evaporadora 300 W

ABDE

FI5 9220 90 €

- Fabricada en aluminio refractado.
- Con muelles anti vibración.
- Ciclo: 1 L de agua en 5 horas a una temperatura media de 20 °C sin humedad excesiva.

- Dimensiones 320 x 120 x 85 mm
- Ciclo 1 L / h
- Potencia 300 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 1,2 kg



Bandeja evaporadora 300 W con termostato

ABDET

FI5 9222 104 €

- Fabricada en aluminio refractado.
- Con muelles anti vibración.
- Ciclo: 1 L de agua en 5 horas a una temperatura media de 20 °C sin humedad excesiva.

- Dimensiones 320 x 120 x 85 mm
- Ciclo 1 L / h
- Potencia 300 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 1,3 kg



Bandeja evaporadora 180 W

ABDE18

FI5 9226 67 €

- Fabricada en en vamlpen 3026 VO CB.
- Cartucho fabricado en AISI 304.
- Cable de cobre y silicona.
- Conforme a norma UNEEN 60335-1 y normativa ROHS.

- Dimensiones 300 x 150 x 95 mm
- Temperatura de uso 20 a + 100 °C
- Potencia 180 W
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 487 g



Bandeja evaporadora 270 W

ABDE27

FI5 9225 69 €

- Fabricada en en vamlpen 3026 VO CB.
- Cartucho fabricado en AISI 304.
- Cable de cobre y silicona.
- Conforme a norma UNEEN 60335-1 y normativa ROHS.

- Dimensiones 300 x 150 x 95 mm
- Temperatura de uso 20 a + 100 °C
- Potencia 270 W
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 509 g



Suministros para hostelería | restauración | alimentación

Hefri s.l.

Calle Torrasa 116,
08930 Sant Adrià del Besòs
Barcelona
gastroequip@gastroequip.com
Tel.: 93 462 24 71

www.gastroequip.com

e-commerce:
eshop.gastroequip.com



Delegación Norte
Calle San Antonio 17
Pol. Ind. Villacedré
24009 León
Tel.: 98 721 16 87
leon@gastroequip.com

Delegación Sur
Calle Atenas 24
Pol. Ind. San Luís
29006 Málaga
Tel.: 95 203 85 60
malaga@gastroequip.com

Delegación Centro
Av. de las Flores 27
28970 Humanes de Madrid
Madrid
Tel.: 66 951 51 62
madrid@gastroequip.com

Delegación Este
Calle Montcabrer 5C
46960 Aldaya,
Valencia
Tel.: 96 150 60 78
valencia@gastroequip.com

