



2026

GASTRO EQUIP

Suministros para hostelería
restauración | alimentación





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 500 € 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 al 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 MOBILIARIO DE COCINAS

Mesas de trabajo	6 - 9
Estante sobremesa	10
Recambios mesas	10
Mesa caliente / Mesa Chef	11
Armario mural / Cajonera	12
Cajones - Tolvas	13
Soportes copas rack	14
Soportes de ingredientes	15
Estantes de pared	16 - 17
Tapas / Gomas desbroce	18
Dispensadores de platos y vasos	19
Filtros para campana	20
Luminaria para campana	21
Ruedas	22 - 23
Fregaderos	24, 26 - 29
Fregaderos para lavavajillas	25
Fregaderos industriales	30 - 31
Tubos rebosadero	32
Filtro separador de grasas	33
Lavamanos	34 - 37
Dosificadores y dispensadores	38 - 39

2 GRIFERÍA

Grifos ducha	40 - 45
Grifos de acero inoxidable	46 - 47
Grifos electrónicos	48 - 49
Grifos ducha colgantes	50 - 51
Grifos encimera	52 - 57
Tubos cuello	58
Pedales mezcladores	59
Recambios para grifos y grifos ducha	60 - 67

3 CARROS

Carros guía	68 - 69
Carros autoservicio	70 - 71
Carros de servicio	72 - 73
Carros de vajilla	74
Árboles y carro emplatar	75
Dispensadores de bandejas	76
Carro para ingredientes	76
Plataformas	77
Carro para cestas de vajilla	77
Cubos desperdicio	77
Carros calientes	78 - 79

4 BANDEJAS

Bandejas Gastronorm AISI 304	80 - 81
Bandejas Gastronorm con asas AISI 304	82 - 83
Bandejas para helados AISI 304	83
Bandejas Gastronorm perforadas AISI 304	84
Bandejas Gastronorm Policarbonato	85
Tapas Gastronorm	86 - 87
Bases y barras Gastronorm	87
Tapas y Contenedores Tritan	88 - 89
Bandejas de panadería	90
Parrillas estante varilla	91

5 ESTANTERÍAS

Componentes de estanterías	94 - 95
Estanterías con baldas de polietileno	96 - 99
Accesorios de estanterías	100 - 101
Recambios de estanterías	102 - 103

6 SNACK - BAR

Cocinas pavimento gas	104
Cocinas	105
Cocinas inducción	106
Freidoras	107 - 109
Planchas	110 - 113
Barbacoas piedra lávica	114 - 115
Barbacoas	115
Peladoras de patatas	116
Bañomarias	117
Brazos trituradores - Batidores	118 - 119
Mezcladores / Batidores	120
Trituradores	120
Esterilizadores de cuchillo UV	121
Tostadoras	122 - 123
Salamandra	122
Grill	124
Exprimidores	125
Envasadoras de vacío	126 - 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 estanterías	100 - 101
	Árboles y carro emplatar	75
	Armario mural / Cajonera	12
	Armarios con puertas de cristal refrigerados	206 - 207
	Armarios refrigerados y de congelados	202 - 204
B	Bandejas de panadería	90
	Bandejas Gastronorm AISI 304	80 - 81
	Bandejas Gastronorm Policarbonato	85
	Bandejas Gastronorm con asas AISI 304	82 - 83
	Bandejas Gastronorm perforadas AISI 304	84
	Bandejas para helados AISI 304	83
	Bañomaria serie 700	159
	Bañomarias	117
	Bañomarias serie 900	175
	Barbacoas carbón	146
	Barbacoas gas serie 700	157
	Barbacoas gas serie 900	173
	Barbacoas piedra lávica	114 - 115
	Bases y barras Gastronorm	87
	Brazos trituradores - Batidores	118 - 119
C	Cajones	13
	Carro para cestas de vajilla	77
	Carro para ingredientes	76
	Carros autoserivicio	70 - 71
	Carros calientes	78 - 79
	Carros de servicio	72 - 73
	Carros de vajilla	74
	Carros guía	68 - 69
	Cestas	192 - 193
	Cocedor de pasta serie 700	158
	Cocedoras de pasta serie 900	174
	Cocina radiante gas serie 900	166
	Cocinas	105
	Cocinas inducción	106
	Cocinas pavimento gas	104
	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	94 - 95
	Contenedores Tritan	89
	Cubos desperdicio	77
D	Dispensadores de bandejas	76
	Dispensadores de platos y vasos	19
	Dosificadores y dispensadores	38 - 39
E	Envasadoras de vacío	126 - 129
	Estante sobremesa 2 niveles	10
	Estanterías con baldas de polietileno	96 - 99
	Estantes de pared	16 - 17
	Esterilizadores de cuchillo UV	121
	Evaporadoras	208
	Exprimidores	125
F	Filtro separador de grasas	33
	Filtros para campana	20
	Fregaderos	24, 26 - 27
	Fregaderos de gran capacidad	28 - 29
	Fregaderos industriales	30 - 31
	Fregaderos para lavavajillas	25

	Freidoras	107 - 109
	Freidoras eléctricas serie 700	154
	Freidoras gas serie 700	155
	Freidoras serie 900	170 - 171
G	Gomas desbroce	18
	Grifos ducha	40 - 45
	Grifos ducha colgantes	50 - 51
	Grifos electrónicos	48 - 49
	Grifos encimera	52 - 57
	Grill	124
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	34 - 37
	Lavautensillos	188 - 189
	Lavavajillas	182 - 183
	Lavavajillas de arrastre	190 - 191
	Lavavajillas de capota	184 - 185
	Lavavasos	180 - 181
	Luminaria para campana	21
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	11
	Mesas / soportes serie 700	162
	Mesas / soportes serie 900	179
	Mesas bajas refrigeradas	200
	Mesas de trabajo	6 - 9
	Mesas entrada y salida	186 - 187
	Mesas refrigeradas y de congelados	194 - 199
	Mezcladores / Batidores	120
P	Parrillas estante varilla	91
	Pedales mezcladores	59
	Peladoras de patatas	116
	Planchas	110 - 113
	Planchas serie 700	152 - 153
	Planchas serie 900	168 - 169
	Plataformas	77
R	Recambios de estanterías	102 - 103
	Recambios mesas	10
	Recambios para grifos y grifos ducha	60 - 67
	Ruedas	22 - 23
S	Salamandra	122
	Sartén basculante serie 700	161
	Sartenes basculantes serie 900	178
	Soportes copas rack	14
	Soportes de ingredientes	15
T	Tapas Gastronorm	86 - 87
	Tostadoras	122 - 123
	Trituradores	120
	Tubos cuello	58
	Tubos rebosadero	32
	Tubos y regletas LED	130
V	Vitrinas de ingredientes refrigeradas	201

Mesas de trabajo fondo 600

Se suministran desmontadas



- Mesas bajas de 600 mm de altura.
- Sustituiremos las patas originales por específicas (ver página 10 código F15 2293).

Mesa central con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 2249	EMCE 66	600 x 600 x 850	16
F15 2250	EMCE 86	800 x 600 x 850	20
F15 2251	EMCE 106	1000 x 600 x 850	24
F15 2252	EMCE 126	1200 x 600 x 850	26
F15 2254	EMCE 156	1500 x 600 x 850	28
F15 2256	EMCE 186	1800 x 600 x 850	30
F15 2257	EMCE 206	2000 x 600 x 850	34



- Mesas con ruedas.
- Sustituiremos las patas originales por específicas (ver página 10 código F15 2294).

Mesa mural esquina con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 2278	EMME Q96	900 x 900 x 850	25





- Mesas murales bajas de 600 mm de altura.
- Sustituiremos las patas originales por específicas (ver página 10 código F15 2293).



Mesa mural con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 2269	EMME 66	600 x 600 x 850	16
F15 2270	EMME 86	800 x 600 x 850	20
F15 2271	EMME 106	1000 x 600 x 850	24
F15 2272	EMME 126	1200 x 600 x 850	26
F15 2274	EMME 156	1500 x 600 x 850	28
F15 2276	EMME 186	1800 x 600 x 850	30
F15 2277	EMME 206	2000 x 600 x 850	33



- Mesas murales con ruedas.
- Sustituiremos las patas originales por específicas (ver página 10 código F15 2294).

Estantes adicionales

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 2325	EMEA 66	600 x 600 x 40	3,5
F15 2326	EMEA 86	800 x 600 x 40	3,9
F15 2327	EMEA 106	1000 x 600 x 40	4,5
F15 2328	EMEA 126	1200 x 600 x 40	5,8
F15 2329	EMEA 156	1500 x 600 x 40	7,7
F15 2330	EMEA 186	1800 x 600 x 40	10
F15 2331	EMEA 206	2000 x 600 x 40	11





- Mesas bajas de 600 mm de altura.
- Sustituiremos las patas originales por específicas (ver página 10 código F15 2293).

Mesa central con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 2259	EMCE 67	600 x 700 x 850	17
F15 2260	EMCE 87	800 x 700 x 850	21
F15 2261	EMCE 107	1000 x 700 x 850	23
F15 2262	EMCE 127	1200 x 700 x 850	25
F15 2264	EMCE 157	1500 x 700 x 850	27
F15 2266	EMCE 187	1800 x 700 x 850	34
F15 2267	EMCE 207	2000 x 700 x 850	38



- Mesas con ruedas.
- Sustituiremos las patas originales por específicas (ver página 10 código F15 2294).

Mesa mural esquina con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 2288	EMME Q97	900 x 700 x 850	25





- Mesas murales bajas de 600 mm de altura.
- Sustituiremos las patas originales por específicas (ver página 10 código F15 2293).



Mesa mural con estante

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 2279	EMME 67	600 x 700 x 850	17
F15 2280	EMME 87	800 x 700 x 850	21
F15 2281	EMME 107	1000 x 700 x 850	23
F15 2282	EMME 127	1200 x 700 x 850	25
F15 2284	EMME 157	1500 x 700 x 850	27
F15 2286	EMME 187	1800 x 700 x 850	34
F15 2287	EMME 207	2000 x 700 x 850	39



- Mesas murales con ruedas.
- Sustituiremos las patas originales por específicas (ver página 10 código F15 2294).

Estantes adicionales

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 2332	EMEA 67	600 x 700 x 40	4
F15 2333	EMEA 87	800 x 700 x 40	4,4
F15 2334	EMEA 107	1000 x 700 x 40	5
F15 2335	EMEA 127	1200 x 700 x 40	6,2
F15 2336	EMEA 157	1500 x 700 x 40	8,1
F15 2337	EMEA 187	1800 x 700 x 40	10,4
F15 2338	EMEA 207	2000 x 700 x 40	11,4



Estante sobremesa



Estante sobremesa 2 niveles

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

- 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.
- **Se suministra desmontado.**

Recambios mesas

Pata completa 850 mm

EMPCN

FI5 2292

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



Pata completa 850 mm para doble estante

FI5 2297

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



Pie regulable mesa

EMPR

FI5 2290

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

Pata completa mesa para rueda

EMAP

FI5 2294

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



Pata completa 600 mm

EMPCN

FI5 2293

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



Pie alto regulable mesa

EMPRA

FI5 2291

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

Ruedas:
ver páginas 22 a 23.



Mesa mural con tabla de polietileno

Código	Modelo	Dimensiones mm	Tabla Polietileno mm	Peso kg
FI5 2147	MMP 12	1200 x 700 x 850	1200 x 300 x 40	32
FI5 2148	MMP 15	1500 x 700 x 850	1500 x 300 x 40	35

- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Peto trasero 100 mm.
- Se suministra desmontada.



Mesa caliente eléctrica con estante intermedio

Código	Modelo	Dimensiones mm	Potencia kW	Tensión V	Peso kg
FI5 2445	MCS 12	1200 x 700 x 850	0,8	220	50
FI5 2447	MCS 15	1500 x 700 x 850	0,8	220	65

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



Mesa Chef

Código	Modelo	Dimensiones mm	Cuba mm
FI5 2140	MCH 12	1200 x 600 x 850	400 x 400 x 250
FI5 2143	MCH 13	1500 x 600 x 850	400 x 400 x 250

- Construcción en acero inoxidable.
- Cuba soldada.
- No incluye grifería.
- Se suministra desmontada.



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

Armario mural / cajonera



Armario mural con puertas y con estante intermedio

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

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



Cajonera triple 3 cajones

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

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



Cajon cafetero con barra picamarros

ACJGP7

FI5 9214

- Con barra picamarros.
- Dimensiones 384 x 175 x 428 mm
- Hueco de luz 348 x 135 mm
- Peso 3 kg



Cajon cafetero sin barra picamarros

ACJGP9

FI5 9210

- Sin barra picamarros.
- Dimensiones 384 x 175 x 428 mm
- Hueco de luz 348 x 135 mm
- Peso 2,45 kg

Cajonera doble

ACGP42

FI5 9212

- Cajón doble.
- Dimensiones 384 x 315 x 428 mm
- Hueco de luz 348 x 278 mm
- Peso 5,5 kg



Tolva volquete café

ATVGG1

FI5 9211

- Tolva volquete picamarro.
- Dimensiones 384 x 310 x 257 mm
- Hueco de luz 348 x 276 mm
- Peso 4,8 kg



Barra picamarro

ABP45

FI5 9213

- Barra picamarro.
- Dimensiones Ø35 x 450 mm
- Peso 0,65 kg



Soportes copas rack

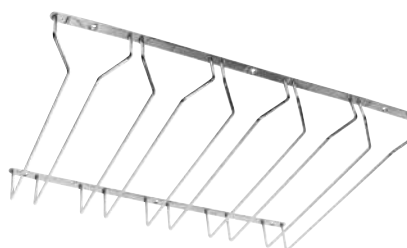


Soporte copas rack

ASC1

FI5 9433

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

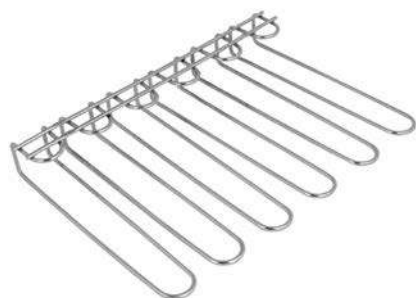


Soporte copas rack

ASC5

FI5 9434

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



Soporte copas rack

ASC6

FI5 9435

- 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

- 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



Soporte ingredientes 4 GN

EMSB4

FI5 2149

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



Soporte ingredientes 6 GN

EMSB6

FI5 2150

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

- Estante inferior para platos max. Ø28 cm.
- Acero inoxidable.
- Se suministra desmontado.

Estante pared tubos



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

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



Estante doble, para pared

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

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

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



Estante para microondas

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

- Acero inoxidable.
- Se suministra desmontado.

Excelente relación

Calidad-Precio



Estante pared liso

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

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

- Acero inoxidable.
- Se suministra desmontado.



Estante pared liso

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

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

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

Tapas / gomas desbroce



Tapas acero inoxidable

ATGD-234

FI5 9245

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



Tapas acero inoxidable

ATGD-278

FI5 9246

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



Goma desbroce

Epdm

Código	Modelo	Dimensiones mm	Huero de luz mm	Color	Peso kg
FI5 9240	AGDN-234	Ø234 x 50	Ø200	negro	630
FI5 9237	AGDR-234	Ø234 x 50	Ø200	rojo	630
FI5 9238	AGDA-234	Ø234 x 50	Ø200	amarillo	630
FI5 9239	AGDV-234	Ø234 x 50	Ø200	verde	630
FI5 9241	AGDZ-234	Ø234 x 50	Ø200	azul	630
FI5 9242	AGDN-278	Ø278 x 50	Ø236	negro	942



Tapas con aro

ATGN-250

FI5 9248

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



Goma desbroce grande

ADGN-250

FI5 9244

- 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
F15 9410	ADPN1824	Ø380 x 660	Ø180 - 260	11
F15 9411	ADPN2432	Ø440 x 660	Ø240 - 320	11

Dispensador de platos - Calefactado

Código	Modelo	Dimensiones mm	Para platos mm	Peso kg
F15 9415	ADPC1824	Ø380 x 660	Ø180 - 260	11,5
F15 9416	ADPC2432	Ø440 x 660	Ø240 - 320	11,5

• Acero inoxidable AISI 304.

Tapa para Dispensador de platos

Código	Modelo	Dimensiones mm	Para platos mm	Peso g
F15 9412	ATDP1826	Ø325	Ø180 - 260	265
F15 9413	ATDP2432	Ø400	Ø240 - 320	435



Dispensador de vasos, inoxidable

Código	Modelo	Dimensiones mm	Para vasos mm	Peso kg
F15 9420	ADVA6475	Ø128 x 590	Ø64 - 75	1,3
F15 9421	ADVA7590	Ø146 x 590	Ø75 - 90	1,6

• 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
F15 9422	ADVP5085	Ø155 x 596	Ø50 - 85	1,4

• Plástico.



Filtros para campana



Filtro para campana acero inoxidable AISI 430

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 9195	AFLF-3050	300 x 500 x 20	1,2
F15 9194	AFLF-5030	500 x 300 x 20	1,2
F15 9192	AFLF-4040	400 x 400 x 20	1,3
F15 9191	AFLF-4545	450 x 450 x 20	1,6
F15 9193	AFLF-5040	500 x 400 x 20	1,6
F15 9190	AFLF-5050	500 x 500 x 20	2



Filtro para campana acero inoxidable AISI 304

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 9206	AFL-304-39	490 x 390 x 50	1,9
F15 9200	AFLI-304	490 x 490 x 50	2,5

Filtro para campana acero inoxidable AISI 430

Código	Modelo	Dimensiones mm	Peso kg
F15 9205	AFL-430-39	490 x 390 x 50	2,5
F15 9201	AFLI-430	490 x 490 x 50	1,9



Tirador para filtro

ATFL-1

F15 9199

- Acero inoxidable
- Peso 35 g



Válvula de vaciado para campana

ADV

F15 9198

- 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

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 | nylon

con pletina



	zincadas-nylon						acero inoxidable-nylon	
	sin freno			con freno			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	ARPNI-100 FI5 9255	ARPNI-100 FI5 9256
Diametro de rueda	Ø75 mm	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø75 mm	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø100 mm	Ø100 mm
Banda rodadura	28 mm	30 mm	30 mm	28 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Altura	108 mm	133 mm	160 mm	108 mm	133 mm	160 mm	132 mm	132 mm
Pletina	91 x 62 mm							
Capacidad de carga	90 kg	100 kg	120 kg	90 kg	100 kg	120 kg	110 kg	110 kg

con tornillo M-12



	zincadas-nylon						acero inoxidable-nylon	
	sin freno			con freno			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	ARTNI-100 FI5 9257	ARTNI-100 FI5 9258
Diametro de rueda	Ø75 mm	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø75 mm	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø100 mm	Ø100 mm
Banda rodadura	28 mm	30 mm	30 mm	28 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Altura	110 mm	135 mm	162 mm	110 mm	135 mm	162 mm	135 mm	135 mm
Espárrago	M12 x 25 mm							
Capacidad de carga	100 kg	100 kg	120 kg	100 kg	100 kg	120 kg	110 kg	110 kg



con pletina

	zincadas-caucho				acero inoxidable-caucho	
	sin freno		con freno		sin freno	con freno
	ARPC-100 FI5 9275	ARPC-125 FI5 9283	ARPCF-100 FI5 9276	ARPCF-125 FI5 9284	ARPCI-100 FI5 9265	ARPCFI-100 FI5 9266
 Diámetro de rueda	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø100 mm	Ø125 mm	Ø100 mm	Ø100 mm
 Banda rodadura	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
 Altura	133 mm	160 mm	133 mm	160 mm	132 mm	132 mm
 Pletina	91 x 62 mm					
 Capacidad de carga	80 kg	90 kg	80 kg	90 kg	80 kg	80 kg

Rueda para calor



- Con pletina
- Temperatura max.: 210 °C



fibra de vidrio
sin freno



con tornillo M-12

	zincadas-caucho				acero inoxidable-caucho		
	sin freno		con freno		sin freno	con freno	
	ARFP-100 FI5 9254	ARTC-100 FI5 9277	ARTC-125 FI5 9285	ARTCF-100 FI5 9278	ARTCF-125 FI5 9286	ARTCI-100 FI5 9267	ARTCFI-100 FI5 9268
Ø100 mm	 Diámetro de rueda	Ø100 mm	Ø120 mm	Ø100 mm	Ø120 mm	Ø100 mm	Ø100 mm
30 mm	 Banda rodadura	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
132 mm	 Altura	135 mm	162 mm	135 mm	162 mm	135 mm	135 mm
91 x 62 mm	 Espárrago	M12 x 25 mm					
100 kg	 Capacidad de carga	80 kg	90 kg	80 kg	90 kg	80 kg	80 kg

Fregaderos bajo barra **fondo 500**

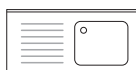


- Producto especialmente indicado para espacios reducidos.
- Estructura y fregadero se venden por separado.

Válvula desagüe no incluida, ver en página 32



1 cuba



escurridor
izquierda

FP 1050 IZ
FI5 2798



escurridor
derecha

FP 1050 D
FI5 2797

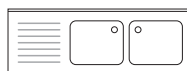
Dimensiones 1000 x 500

Cubas 404 x 354 x 160 mm

Hueco para lavavasos 490 mm ancho

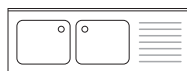


2 cubas



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



Estructuras para fregaderos

ESTFR 100
FI5 3088

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

• Dimensiones 1000 x 500 x 850 mm



Estructuras para fregaderos

ESTFR 120
FI5 3087

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

• Dimensiones 1200 x 500 x 850 mm

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

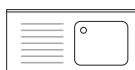
Fregaderos para lavavajillas

Se suministran desmontados

Válvula desagüe no incluida,
ver en página 32



1 cuba



escurridor
izquierda

FRE 126 EZL
FI5 3408



escurridor
derecha

FRE 126 EDL
FI5 3409

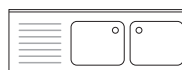
Dimensiones 1200 x 600 x 850 mm

Cubas 500 x 400 x 300 mm

Peso 26 kg

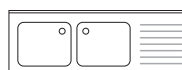


2 cubas



escurridor
izquierda

FRE 166 EZL2
FI5 3418



escurridor
derecha

FRE 166 EDL2
FI5 3419

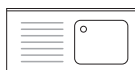
Dimensiones 1600 x 600 x 850 mm

Cubas 500 x 400 x 300 mm

Peso 30 kg



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

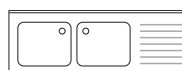


2 cubas



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

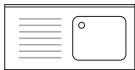
Fregaderos fondo 600

Se suministran desmontados

Válvula desagüe no incluida,
ver en página 32



1 cuba

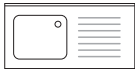


escurridor
izquierda

FRE 106 Z
F15 3403

FRE 126 Z
F15 3405

FRE 146 Z
F15 3410



escurridor
derecha

FRE 106 D
F15 3404

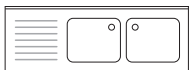
FRE 126 D
F15 3406

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



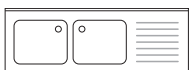
2 cubas



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

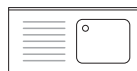
Fregaderos fondo 700

Se suministran desmontados

Válvula desagüe no incluida, ver en página 32



1 cuba

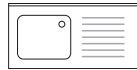


escurridor
izquierda

FRE 107 Z
FI5 3433

FRE 127 Z
FI5 3435

FRE 147 Z
FI5 3440



escurridor
derecha

FRE 107 D
FI5 3434

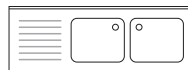
FRE 127 D
FI5 3436

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



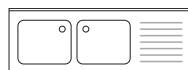
2 cubas



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

Fregaderos de gran capacidad

Se suministran desmontados

Válvula desagüe no incluida,
ver en página 32



1 cuba



Sin escurridor

FRE 66
F15 3400

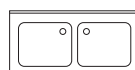
Dimensiones 600 x 600 x 850 mm

Cubas 500 x 400 x 300 mm

Peso 17,5 kg



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



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

Fregaderos de gran capacidad

Se suministran desmontados

Válvula desagüe no incluida,
ver en página 32



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 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



Refuerzo interior.

Estantes adicionales

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

Fregaderos industriales **fondo 600**

Válvula desagüe no incluida,
ver en página 32

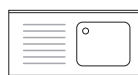


1 cuba



Sin escurridor **FP 0706**
FI5 2805

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

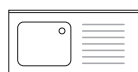


escurridor izquierda **FP 1050 IZ**
FI5 2798

FP 106 IZ
FI5 2821

FP 126 IZ
FI5 2826

FP 146 IZ
FI5 2831



escurridor derecha **FP 1050 D**
FI5 2797

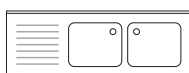
FP 106 1D
FI5 2820

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

2 cubas

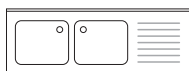


escurridor izquierda **FP 146 2Z**
FI5 2833

FP 166 2Z
FI5 2841

FP 186 2Z
FI5 2846

FP 196 2Z
FI5 2851



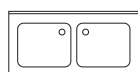
escurridor derecha **FP 146 2D**
FI5 2832

FP 166 2D
FI5 2840

FP 186 2D
FI5 2845

FP 196 2D
FI5 2850

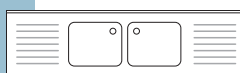
Dimensiones 1400 x 600 mm 1600 x 600 mm 1800 x 600 mm 1900 x 600 mm
Cubas 400 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm 500 x 400 x 250 mm



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



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

Fregaderos industriales fondo 700

Válvula desagüe no incluida,
ver en página 32



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

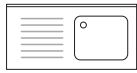
1400 x 700 mm

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



escurridor
izquierda

FP 127 IZ
FI5 2926

FP 147 IZ
FI5 2931



escurridor
derecha

FP 127 1D
FI5 2925

FP 147 1D
FI5 2930

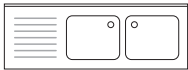
Dimensiones 1200 x 700 mm

1400 x 600 mm

Cubas 500 x 500 x 300 mm

500 x 500 x 300 mm

2 cubas

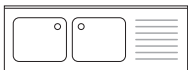


escurridor
izquierda

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

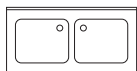
1800 x 700 mm

2000 x 700 mm

Cubas 500 x 500 x 300 mm

500 x 500 x 300 mm

500 x 500 x 300 mm



Central
sin escurridor

FP 127 2C
FI5 2927

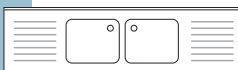
FP 147 2C
FI5 2934

Dimensiones 1200 x 700 mm

1400 x 700

Cubas 500 x 500 x 300 mm

500 x 500 x 300 mm



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

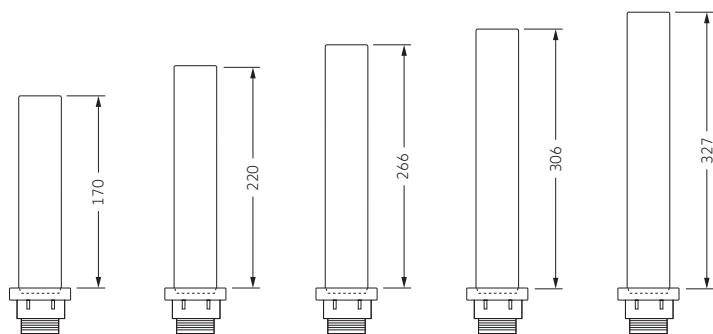
Tubos rebosadero



Tubo rebosadero

Código	Modelo	Altura total mm	Altura tubo mm
F15 3195	FR-TR 20	200	170
F15 3191	FR-TR 25	250	220
F15 3192	FR-TR 30	300	266
F15 3193	FR-TR 35	350	306
F15 3194	FR-TR 37	370	327

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



Válvula desagüe con tapón

FR DFP
F15 3190

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

Filtro separador de grasas



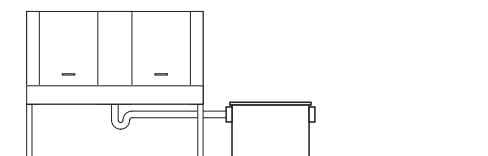
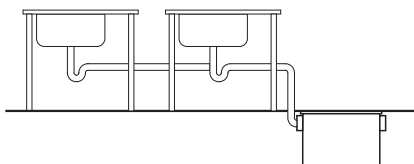
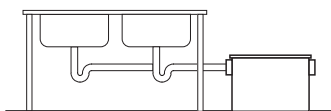
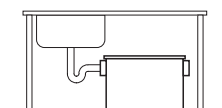
Filtro separador de grasas

ASAA-50

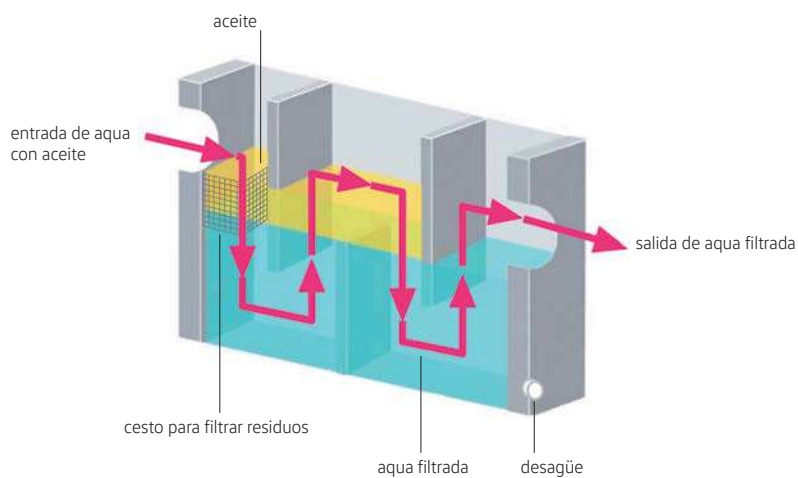
FI5 9400

- Separa agua de aceite.
- CERTIFICADO CE.
- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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



Lavamanos de pared

LVP-ECO
FI5 3306

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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.
- Escuadra 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

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



Lavamanos de pie con pulsador y dispensador

LVP-D
FI5 3311

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



Lavamanos de pie con pedal

LV-PP
FI5 3312

- 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

- 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

- Dimensiones 047,5 x 257,5 mm
- Capacidad 250 ml



Dosificador jabón manual granel

ADJ
FI5 9460

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



Dosificador jabón manual inoxidable

ADMI
FI5 9469

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



Dispensador toallas plegadas inoxidable

ADTPI
FI5 9467

- Acero inoxidable
- Dimensiones 270 x 100 x 220 mm



Dispensador toallas plegadas inoxidable

ADTPIA
FI5 9468

- 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

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



Grifo ducha
GN-1
FI5 3500

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



Grifo ducha con caño central
GN-1/05
FI5 3506

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



Grifo ducha
GN-1B
FI5 3502

- Pomo agua fría.
- Peso 4,9 kg



Grifo ducha con caño central
GN-1B/05
FI5 3507

- Pomo agua fría.
- Peso 5,3 kg





Grifo ducha para pared

GN-1P
FI5 3515

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



Grifo ducha para pared con caño central

GN-1P/05
FI5 3516

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



Grifo ducha monomando

GN-1M
FI5 3510

- Monomando agua fría / caliente.
- Peso 5 kg



Grifo ducha monomando con caño central

GN-1M/05
FI5 3512

- Monomando agua fría / caliente.
- Peso 6 kg

Grifos ducha serie GN



Grifo ducha sanitario/gerontológico

GN-2/05G

FI5 3514

• Agua fría / caliente.

• Peso 6,6 kg



Grifo ducha

GN-3

FI5 3503

• Sin pomo agua fría.

• Peso 4,3 kg



Grifo ducha con caño central

GN-3/05

FI5 3508

• Sin pomo agua fría.

• Peso 5,4 kg





Grifo ducha bajo monomando

GN-4M
FI5 3518

- Monomando agua fría / caliente.
- Altura 560 mm
- Peso 3,8 kg



Grifo ducha bajo sanitario/gerontológico

GN-5G
FI5 3519

- Agua fría / caliente.
- Altura 600 mm
- Peso 4,6 kg



Grifo ducha

GTS-2
FI5 3525

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



Grifo ducha con caño central

GTS-2/05
FI5 3526

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



Grifo ducha

GTS-3
FI5 3528

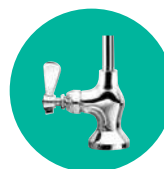
- Palomilla agua fría.
- Peso 4,4 kg



Grifo ducha con caño central

GTS-3/05
FI5 3529

- Palomilla agua fría.
- Peso 5,3 kg





Grifo ducha monomando

GTS-2M
FI5 3530

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



Grifo ducha monomando con caño central

GTS-2M/05
FI5 3531

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



Grifo ducha para pared

GTS-9
FI5 3536

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

Grifos de acero inoxidable



Novedad

Grifo con cuello giratorio lateral monomando

GNX-308

FI5 3522

- Totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Monomando agua fría / caliente.
- Incluye latiguillos conexión a red.

- Lanzamiento 300 mm
- Altura 374 mm
- Peso 3,2 kg



Novedad

Grifo con cuello giratorio lateral monomando

GNX-3-M

FI5 3523

- Totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Monomando agua fría / caliente.
- Incluye latiguillos conexión a red.

- Lanzamiento 215 mm
- Altura 300 mm
- Peso 1,5 kg



Grifos de acero inoxidable



Novedad



Grifo ducha acero inoxidable monomando con caño central

GNX-1-M/05

FI5 3520

- Totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Monomando agua fría / caliente.
- Incluye latiguillos conexión a red.

- Profundidad 400 mm
- Altura 980 mm
- Peso 6,65 kg



Novedad

Grifo monomando palanca

GNX-305

FI5 3521

- Totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Monomando agua fría / caliente.
- Incluye latiguillos conexión a red.

- Lanzamiento 220 mm
- Altura max. 245 mm
- Peso 1,1 kg

Grifos electrónicos de acero inoxidable



infrarrojo

Grifo electrónico, a pilas

GCC125B
FI5 3582

- 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 |



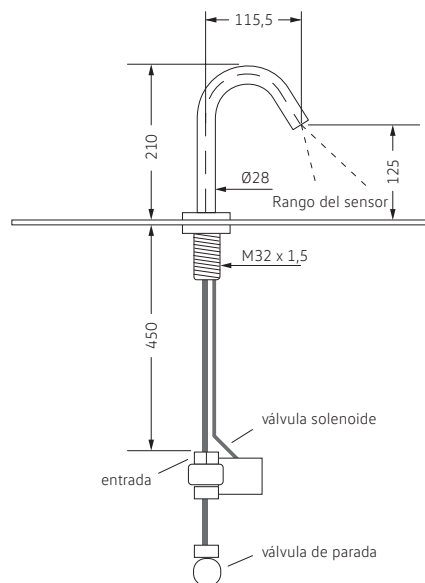
infrarrojo

Grifo electrónico, a red

GCC125E
FI5 3583

- 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 |

* No incluye pilas



- **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.

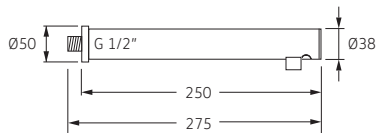


 infrarrojo

Grifo electrónico a pilas para pared

GPE-230

FI5 3581



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

• Peso 640 g

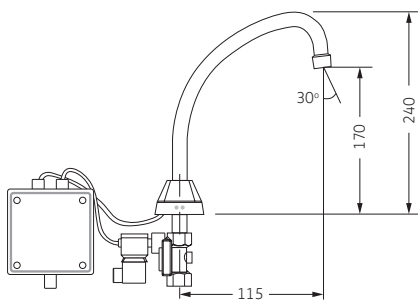
* No incluye pilas

 infrarrojo

Grifo electrónico

GCC-170E

FI5 3580



- Grifo electrónico con infrarrojos.

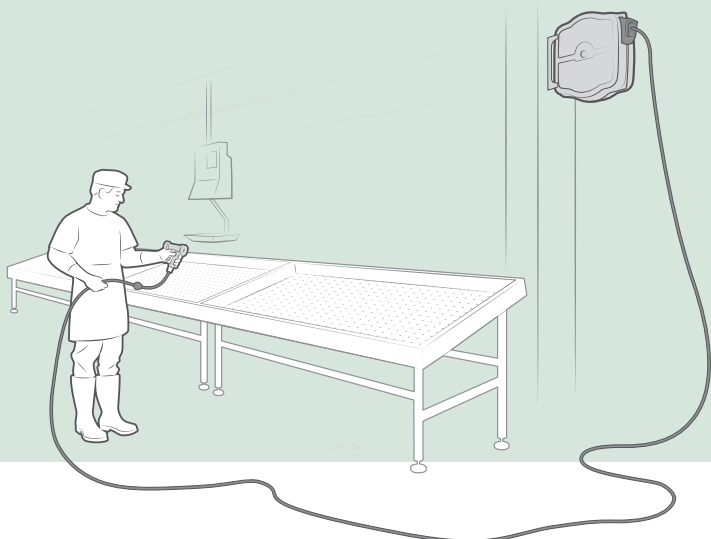
- Rango del sensor 150 - 300 mm
- Temperatura de uso 60 °C max.
- Presión de trabajo 1 a 8 bar
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 2 kg



- 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 reposo: 0.2 A.
- Longitud cable del sensor: 3 m max.
- Alimentación electroválvula: 12 V 0.9 A max.
- Índice de protección: IP 55.

Grifos colgantes



Grifo ducha colgante 5 m

GFC-5 I
FI5 3542

- 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

- 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

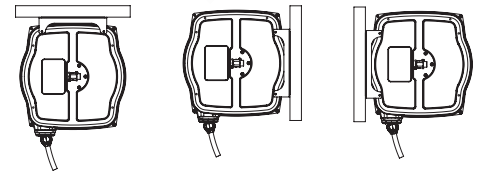
Grifo ducha colgante 20 m

GFC-20

FI5 3548

- 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

- 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

- Peso 654 g



Pistola

GRPRS

FI5 3646

- Peso 895 g

Grifos encimera



Grifo monomando palanca

GR-350
FI5 3563

- 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

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 308 mm
- Altura max. 450 mm
- Peso 3,2 kg



Grifo monomando palanca

GR-354
FI5 3566

- Monomando mezclador con dos conexiones.
- Lanzamiento 303 mm
- Altura max. 430 mm
- Peso 1,5 kg



Grifo monomando palanca

GR-353
FI5 3562

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



Grifo monomando palanca

GR-305
FI5 3561

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



Grifo dosificador

GDF-210
FI5 3578

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



Grifo ducha extraíble monomando palanca

GR-232
FI5 3560

- 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

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



Grifo con cuello giratorio lateral monomando

GRH-02
FI5 3572

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



Grifo con cuello giratorio lateral monomando

GRH-05
FI5 3575

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



Grifo monomando

GRH-06
FI5 3576

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



Grifo monomando Muelle

GRH-03
FI5 3573

- 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

- Pomo mezclador dos conexiones.
- Lanzamiento 300 mm
- Altura 290 mm
- Peso 1,1 kg



Grifo con tubo orientable

GR-308/17
FI5 3552

- Pomo mezclador dos conexiones.
- Lanzamiento 180 mm
- Altura 300 mm
- Peso 1,1 kg



Grifo con tubo orientable

GR-308/12
FI5 3553

- Pomo mezclador dos conexiones.
- Lanzamiento 185 mm
- Altura 135 mm
- Peso 1,6 kg



Grifo con tubo orientable

GR-308/19
FI5 3554

- Pomo mezclador dos conexiones.
- Lanzamiento 195 mm
- Altura 220 mm
- Peso 750 g



Grifo con tubo orientable monomando

GR-308M
FI5 3555

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



Grifo con tubo orientable monomando

GR-308M/17
FI5 3556

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



Grifo con tubo orientable monomando

GR-308M/12
FI5 3557

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



Grifo con tubo orientable monomando

GR-308M/19
FI5 3559

- 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

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



Tubo cuello cisne

GCC-120

FI5 3591

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



Tubo cuello cisne

GCC-190

FI5 3595

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



Tubo cuello cisne

GCC-170

FI5 3590

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



Tubo cuello cisne

GCC-308

FI5 3597

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



Enjuaga vasos

GEVG

FI5 3598

- Enjuaga vasos gris 120
- Diametro Ø105 mm
- Peso 130 g



Enjuaga vasos

GEVN

FI5 3599

- Enjuaga vasos negro 130
- Diametro Ø112 mm
- Peso 300 g

Pedales mezcladores



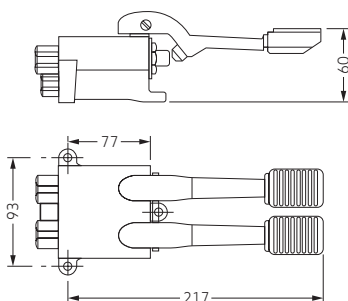
Pedal agua fria / caliente

GPD-176

FI5 3585

• Pedal agua fria / caliente.

• Peso 1,8 kg



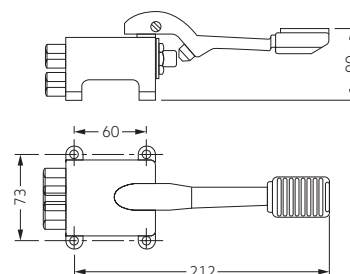
Pedal agua fria / caliente

GPD-195

FI5 3588

• Pedal agua fria / caliente.

• Peso 1,5 kg



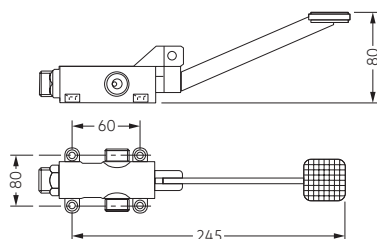
Pedal agua fria / caliente

GPD-171

FI5 3584

• Pedal agua fria / caliente.

• Peso 950 g



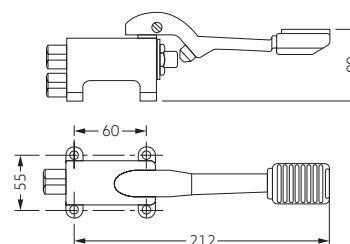
Pedal 1 agua

GPD-180

FI5 3586

• Pedal 1 agua.

• Peso 1,1 kg



Pulsadores / Latiguillos



Palanca 1 agua

GSN-50
FI5 3593

- Sin manos.
- Peso 668 g



Pulsador

GSN-20
FI5 3592

- Peso 401 g



Pulsador florón

GSN-35
FI5 3594

- Peso 457 g



Escuadra mezcladora

GMZ-20
FI5 3589

- Agua fría y caliente.
- Peso 230 g



Latiguillo reforzado

GRN-1K
FI5 3604

- Apto para grifos ducha GN.
- Hembra hembra 1/2".
- Longitud 1100 mm
- Peso 360 g

Novedad



Latiguillo reforzado

GRN-5G
FI5 3652

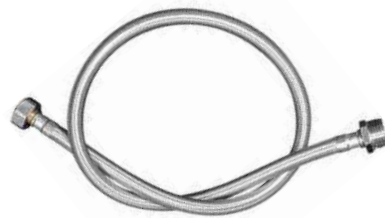
- Apto para grifos ducha GN-5G.
- Hembra hembra 1/2".
- Longitud 600 mm
- Peso 233 g



Latiguillo

GRN-2D
FI5 3610

- Macho hembra 1/2".
- Longitud 1200 mm
- Peso 200 g



Latiguillo

GRN-3D
FI5 3611

- Macho hembra 1/2".
- Longitud 800 mm
- Peso 152 g



Latiguillo

GRN-4D
FI5 3612

- Hembra hembra 1/2".
- Longitud 1200 mm
- Peso 152 g



Recambio piña Lux GN

GR-LX-P
FI5 3650

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 877 g



Recambio piña GN

GRN-1H
FI5 3601

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 654 g



Empuñadura piña

GR-TS EM2
FI5 3656

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



Recambio piña ducha GTS

GR-TS P
FI5 3630

- Para grifos ducha serie GTS.
- Peso 464 g



Recambio piña ducha GTS

GSA-PD
FI5 3651

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



Pistola

GRPRS
FI5 3646

- Peso 895 g

Recambios grifos ducha



Muelle acero inoxidable GN

GR-LX-1C

FI5 3602

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

• Peso 1 kg



Muelle acero zincado GN

GRN-EC

FI5 3648

- Para grifos ducha serie GN.
- Acero zincado

• Peso 1,5 kg



Muelle acero inoxidable GTS

GR-TS-MUI

FI5 3637

- Para grifos ducha serie GN
- Acero inoxidable..

• Peso 662 g



Soporte pared + gancho GN

ZN-1-F

FI5 3647

- Conjunto.

• Peso 232 g



Tubo latón cromo GN

GRN-1E

FI5 3603

- Latón cromo.

• Peso 593 g



Tubo vertical GTS

GR-TS TV

FI5 3639

- Latón cromo.

• Peso 593 g



Caño central completo GN

GRN-5

FI5 3614

- Para grifos ducha serie GN.

• Peso 412 g



Caño "S" GN2-05

GR-CSN-05

FI5 3663

- Peso 96 g



Manchon 1 agua GN

GR-MCL
FI5 3664

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 161 g



Batería pomo 1 agua GN

GR-N1A
FI5 3607

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 480 g



Batería pomo 2 aguas GN

GRN1-BA
FI5 3608

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 700 g



Novedad

Batería pared 2 aguas GN

GRN1_BAP
FI5 3653

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 900 g



Monomando palanca sanitaria

GR-GN2/GN
FI5 3617

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 5,1 kg



Batería monomando 2 aguas GN

GRN1-BAM
FI5 3609

- Para grifos ducha serie GN.
- Peso 1 kg



Batería monomando GTS

GRTS-BAM
FI5 3643

- Para grifos ducha serie GTS.
- Peso 1 kg



Palomilla 1 agua GTS

GRTS-3B1A
FI5 3641

- Para grifos ducha serie GTS.
- Peso 847 g



Palomilla 2 aguas GTS

GRTS-B2A
FI5 3638

- Para grifos ducha serie GTS.
- Peso 1,7 kg

Recambios



Palanca sanitaria

GR-PS1

FI5 3660

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

• Peso 112 g



Palanca sanitaria

GR-PS2

FI5 3661

• Para modelo: GN2-05/G.

• Peso 77 g



Recambio palomilla

GRTS-PAL

FI5 3634

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 81 g



Recambio caño

GR-CGR53

FI5 3666

• Para modelos: GR-305, GR353.

• Peso 220 g



Recambio caño

GR-CGR35

FI5 3667

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

• Peso 280 g



Recambio caño

GR-C205G

FI5 3665

• Para modelo: GN-2/05-G.

• Peso 150 g



Flexo

GR-FL

FI5 3645

• Para modelo GR-232.

• Peso 81 g



Recambio ducha

GR-PN

FI5 3644

• Para modelo GR-232.

• Peso 130 g



Latiguillo flexo

GR-TS FLE

FI5 3635

• Peso 476 g



Empuñadura piña GTS

GR-TS EM

FI5 3654

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 148 g



Caño central GTS 05

GR-TS 05

FI5 3642

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 928 g



Conexión empuñadura-flexo

GR-TS CX

FI5 3655

• Peso 55 g



Muelle inoxidable

GR-TS4 MU

FI5 3640

• Muelle inoxidable 18/8.

• Peso 1,5 kg



Gancho a pared GTS

GR-TS GP

FI5 3633

• Para grifos ducha serie GTS.

• Peso 418 g



Adaptador a pared GTS

GR-TS AP

FI5 3649

• Para grifos ducha serie GN.

• Peso 392 g

Cartuchos



Palanca rojo

PD-PAL-R

F15 3625

- Para pedal GPD-176.
- Agua caliente.

• Peso 235 g



Palanca azul

PD-PAL-A

F15 3624

- Para pedal GPD-176.
- Agua fría.

• Peso 235 g



Cartucho

CAR-09

F15 3627

- Para pedal GPD-171.

• Peso 158 g



Cartucho

CAR-10

F15 3618

- Para pedales GPD-176, GPD-180.

• Peso 228 g



Cartucho

CAR-15

F15 3632

- Para pedal GPD-195.

• Peso 137 g



Cartucho

CAR-01

FI5 3628

- Para batería:
GRN-1BAM, GN2/05 G, GR-354, GTS-2M.
- Dimensiones $\varnothing 39,8 \times 43$ mm
- Eje $10 \times 10,4$ mm
- Peso 67 g



Cartucho

CAR-03

FI5 3622

- Para batería:
GRH-01, GRH-02, GRH-03, GRH-05.
- Dimensiones $\varnothing 35,2 \times 40,5$ mm
- Eje 9×9 mm
- Peso 51 g



Cartucho

CAR-06

FI5 3620

- Para batería:
GR-350, GR-350-P.
- Dimensiones $\varnothing 40 \times 30,5$ mm
- Eje $10 \times 10,4$ mm
- Peso 58 g



Cartucho

CAR-05

FI5 3616

- Para batería:
GR-305, GR-232.
- Dimensiones $\varnothing 39,9 \times 30,5$ mm
- Eje $10 \times 10,4$ mm
- Peso 58 g



Cartucho

CAR-14

FI5 3631

- Para pomo, agua fría.
Grifos ducha GN-1 pomo agua fría.
- Dimensiones $\varnothing 24$ mm
- Eje $\varnothing 8$ mm
- Peso 53 g



Cartucho

CAR-07

FI5 3615

- Para pomo, agua caliente.
Grifos ducha GN-1 pomo agua caliente.
- Dimensiones $\varnothing 24$ mm
- Eje $\varnothing 8$ mm
- Peso 71 g



Cartucho

CAR-12

FI5 3621

- Para modelos GTS.
Agua caliente.
- Dimensiones $\varnothing 8$ mm
- Eje $\varnothing 22$ mm
- Peso 106 g



Cartucho

CAR-13

FI5 3636

- Para todos los modelos GTS.
Agua fría.
- Dimensiones $\varnothing 8$ mm
- Eje $\varnothing 22$ mm
- Peso 106 g



Cartucho

CAR-16

FI5 3623

- Para todos los modelos GTS.
Cano central, agua fría.
- Dimensiones $\varnothing 8$ mm
- Eje $\varnothing 22$ mm
- Peso 106 g

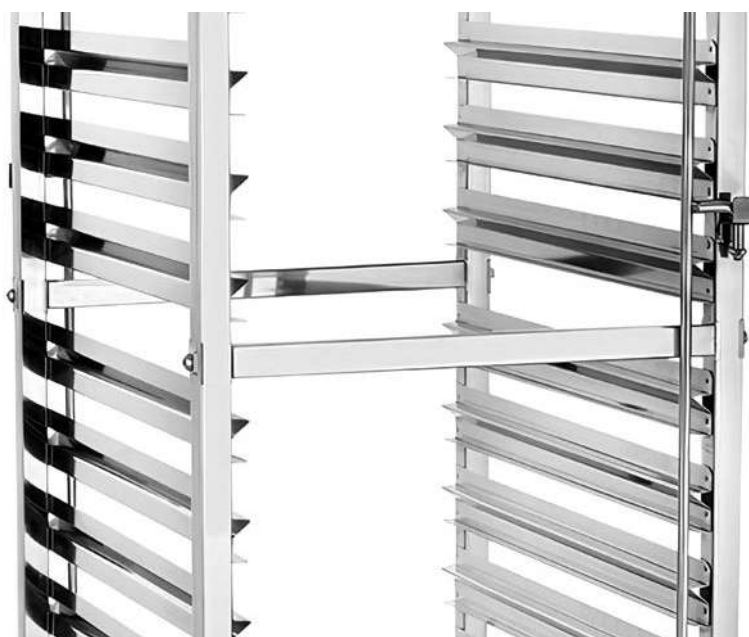
Carros guía

Se suministran desmontados

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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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-4060
FI5 1018

- 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

- 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

- Con doble cremallera completa.

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

Funda para carro guía 400 x 600

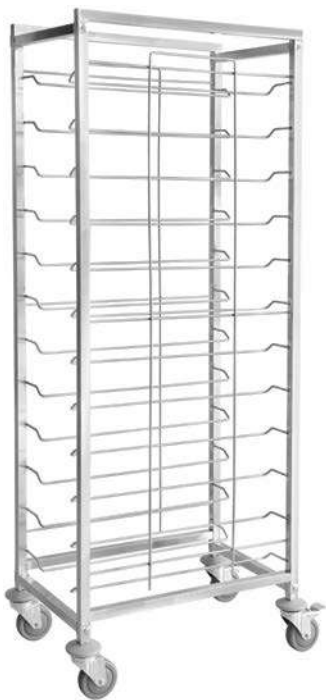
CF-46
FI5 1053

- Con doble cremallera completa.

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

Carros autoservicio

Se suministran desmontados



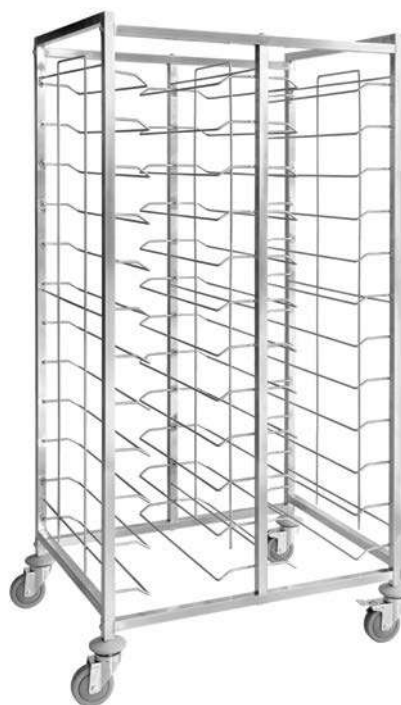
Carro autoservicio, 12 bandejas

CAS 12

FI5 1044

- 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

- 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

F15 1045

- 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

F15 1047

- 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

F15 1019

- 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

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



Carro de servicio

CCSAP-3
FI5 1037

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

Carro de servicio

CCSAP-3
FI5 1038

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



Carro de servicio

CSEP85
FI5 1000

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



Cubo desperdicio

CACB
FI5 1001

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



Cesta cubiertos

CACC
FI5 1002

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



Carro de servicio, 2 estantes

CSE-2 E
FI5 1003

- 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.
 - Consultenos también 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

- 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.
 - Consultenos también disponibilidad de carros soldados.
-
- Dimensiones 845 x 525 x 930 mm
 - Ruedas Ø100 mm
 - Peso 23 kg

Carros de vajilla

Se suministran montados



Carro de transporte y almacenaje de vajilla

CAT-PLAS

FI5 1008

- 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 |

Fácil reajuste de medida de plato por la parte superior.



Carro de transporte y almacenaje de vajilla

CTPL4

FI5 1029

- 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 |



Árbol emplatar, 24 platos

CEPA-24
FI5 1081

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

Se suministran montados



Dispensador de bandejas

CB
FI5 1025

- 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

- 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

- 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

- Apertura por pedal.
- Sujeción de la bolsa mediante goma.
- Dimensiones 590 x 440 x 940 mm
- Peso 6,8 kg



Carro para cestas de vajilla con asa

CCV-A
FI5 1023

- 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

- 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

- 2 ruedas sin freno.
- Dimensiones Ø390 x 605 mm
- Capacidad 50 L
- Ruedas Ø70 mm
- Peso 9 kg



Cubo desperdicio 95 L apertura por pedal

CCD-95P
FI5 1033

- 2 ruedas sin freno.
- Dimensiones Ø450 x 685 mm
- Capacidad 95 L
- Ruedas Ø70 mm
- Peso 12 kg

Carros calientes



Carro caliente, 6 bandejas GN 2/1

CC621

F15 1067

- 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

- 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

- 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
FI5 1501	GN 2/1 40	40	10	2.350
FI5 1502	GN 2/1 65	65	18,5	2.700
FI5 1503	GN 2/1 100	100	28,5	2.900
FI5 1504	GN 2/1 150	150	42,5	3.600
FI5 1505	GN 2/1 200	200	57,5	4.350



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
FI5 1507	GN 1/1 40	40	5	1.350
FI5 1508	GN 1/1 65	65	9	1.650
FI5 1509	GN 1/1 100	100	14	1.950
FI5 1510	GN 1/1 150	150	21	2.050
FI5 1511	GN 1/1 200	200	28	2.200



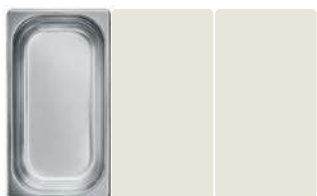
GN 2/3 (354 x 325 mm)

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



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
FI5 1520	GN 1/2 40	40	2	500
FI5 1521	GN 1/2 65	65	4,5	600
FI5 1522	GN 1/2 100	100	6	640
FI5 1523	GN 1/2 150	150	9	900
FI5 1524	GN 1/2 200	200	12,5	1.200



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
FI5 1526	GN 1/3 40	40	1,5	420
FI5 1527	GN 1/3 65	65	2,5	480
FI5 1528	GN 1/3 100	100	4	500
FI5 1529	GN 1/3 150	150	5,7	550
FI5 1530	GN 1/3 200	200	7,8	600

GN 1/4 (265 x 162 mm)



Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1531	GN 1/4 20	20	0,5	300
F15 1532	GN 1/4 40	40	1	330
F15 1533	GN 1/4 65	65	1,8	380
F15 1534	GN 1/4 100	100	2,8	400
F15 1535	GN 1/4 150	150	4	580
F15 1536	GN 1/4 200	200	5,5	750

GN 1/6 (176 x 162 mm)



Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1549	GN 1/6 40	40	0,4	180
F15 1537	GN 1/6 65	65	1	260
F15 1538	GN 1/6 100	100	1,6	320
F15 1539	GN 1/6 150	150	2,4	460
F15 1540	GN 1/6 200	200	3,4	650



GN 1/9 (176 x 108 mm)



Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1541	GN 1/9 65	65	0,6	190
F15 1542	GN 1/9 100	100	1	210

GN 2/4 (530 x 162 mm)



Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1544	GN 2/4 20	20	1	520
F15 1545	GN 2/4 40	40	2	640
F15 1546	GN 2/4 65	65	3,5	790
F15 1547	GN 2/4 100	100	5,5	990
F15 1548	GN 2/4 150	150	8,5	1.120

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
FI5 1553	GNA 2/1 100	100	28,5	3.900
FI5 1554	GNA 2/1 150	150	42,5	3.700
FI5 1555	GNA 2/1 200	200	57,5	4.450



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
FI5 1559	GNA 1/1 100	100	14	2.050
FI5 1560	GNA 1/1 150	150	21	2.150
FI5 1561	GNA 1/1 200	200	28	2.300



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
FI5 1566	GNA 2/3 100	100	9	1.300
FI5 1567	GNA 2/3 150	150	13	1.850
FI5 1568	GNA 2/3 200	200	18	2.400

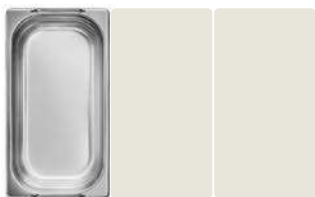


GN 1/2 (325 x 265 mm)

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



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
FI5 1578	GNA 1/3 100	100	4	600
FI5 1579	GNA 1/3 150	150	5,7	650
FI5 1580	GNA 1/3 200	200	7,8	700



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
FI5 1584	GNA 1/4 100	100	2,8	520
FI5 1585	GNA 1/4 150	150	4	700
FI5 1586	GNA 1/4 200	200	5,5	870



GN 1/6 (176 x 162 mm)

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

Bandejas para helados | AISI 304



Bandejas para helados (360 x 165 mm)

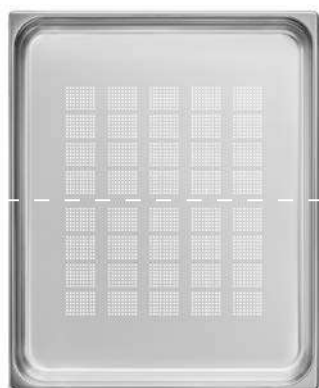
Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
FI5 1694	ACH08	80		700
FI5 1695	ACH118	118		800



Bandejas para helados (360 x 250 mm)

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

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
FI5 1602	GNP 2/1 65	65	18,5	2.170
FI5 1603	GNP 2/1 100	100	28,5	2.200
FI5 1604	GNP 2/1 150	150	42,5	2.160
FI5 1605	GNP 2/1 200	200	57,5	4.120



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
FI5 1607	GNP 1/1 40	40	5	930
FI5 1608	GNP 1/1 65	65	9	980
FI5 1609	GNP 1/1 100	100	14	1.030
FI5 1610	GNP 1/1 150	150	21	1.480
FI5 1611	GNP 1/1 200	200	28	1.950



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
FI5 1613	GNP 2/3 40	40	3	670
FI5 1614	GNP 2/3 65	65	5,5	750
FI5 1615	GNP 2/3 100	100	9	830
FI5 1616	GNP 2/3 150	150	13	1.020
FI5 1617	GNP 2/3 200	200	18	1.200



GN 1/2 (325 x 265 mm)

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



Bandejas Gastronorm | Policarbonato



GN 1/1 (530 x 325 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1808	PGN 1/1 65	65	9	630
F15 1809	PGN 1/1 100	100	14	820
F15 1810	PGN 1/1 150	150	21	1.060
F15 1811	PGN 1/1 200	200	28	1.360



GN 1/2 (325 x 265 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1821	PGN 1/2 65	65	4,5	430
F15 1822	PGN 1/2 100	100	6	520
F15 1823	PGN 1/2 150	150	9	570
F15 1824	PGN 1/2 200	200	12,5	750



GN 1/3 (325 x 176 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1827	PGN 1/3 65	65	2,5	190
F15 1828	PGN 1/3 100	100	4	260
F15 1829	PGN 1/3 150	150	5,7	390
F15 1830	PGN 1/3 200	200	7,8	520



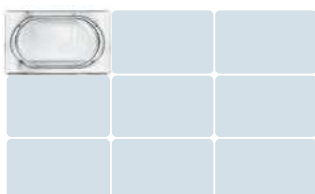
GN 1/4 (265 x 162 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1833	PGN 1/4 65	65	1,8	160
F15 1834	PGN 1/4 100	100	2,8	240
F15 1835	PGN 1/4 150	150	4	330



GN 1/6 (176 x 162 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1837	PGN 1/6 65	65	1	100
F15 1838	PGN 1/6 100	100	1,6	200
F15 1839	PGN 1/6 150	150	2,4	280



GN 1/9 (176 x 108 mm)

Código	Modelo	Profundidad mm	Capacidad L	Peso g
F15 1841	PGN 1/9 65	65	0,6	80
F15 1842	PGN 1/9 100	100	1	150
F15 1843	PGN 1/9 150	150	2,25	220

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
FI5 1701	GNT 1/1	GN 1/1	530 x 325	830
FI5 1702	GNT 2/3	GN 2/3	354 x 325	590
FI5 1703	GNT 1/2	GN 1/2	325 x 265	440
FI5 1704	GNT 1/3	GN 1/3	325 x 176	290
FI5 1705	GNT 1/4	GN 1/4	265 x 162	200
FI5 1706	GNT 1/6	GN 1/6	176 x 162	140
FI5 1707	GNT 1/9	GN 1/9	176 x 108	100
FI5 1708	GNT 2/4	GN 2/4	530 x 162	460

Tapas herméticas AISI 304



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

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
FI5 1721	GN 1/1	GN 1/1	530 x 325	830
FI5 1722	GN 2/3	GN 2/3	354 x 325	590
FI5 1723	GN 1/2	GN 1/2	325 x 265	440
FI5 1724	GN 1/3	GN 1/3	325 x 176	290
FI5 1725	GN 1/4	GN 1/4	265 x 162	200
FI5 1726	GN 1/6	GN 1/6	176 x 162	140
FI5 1728	GN 2/4	GN 2/4	530 x 162	460

Tapas policarbonato



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

Tapas, bases y barras Gastronorm



Tapas silicona

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g
F15 1740	GTS 1/1	GN 1/1	530 x 325	500
F15 1741	GTS 1/2	GN 1/2	325 x 265	250
F15 1742	GTS 1/3	GN 1/3	325 x 176	170
F15 1743	GTS 1/4	GN 1/4	265 x 162	125
F15 1744	GTS 1/6	GN 1/6	176 x 162	85
F15 1745	GTS 1/9	GN 1/9	176 x 108	60



Bases perforadas

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g
F15 1761	GN BP 1/1	GN 1/1	530 x 325	950
F15 1762	GN BP 1/2	GN 1/2	325 x 265	390
F15 1763	GN BP 1/3	GN 1/3	325 x 176	360



Barras divisorias

Código	Modelo	Para bandeja	Dimensiones mm	Peso g
F15 1770	GN B 1/1	GN 1/1	325	160
F15 1771	GN B 2/1	GN 2/1	530	230

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
F15 1776	BTT 1/2	GN 1/2	325 x 265	750
F15 1777	BTT 1/3	GN 1/3	325 x 176	550
F15 1778	BTT 1/4	GN 1/4	265 x 162	400
F15 1779	BTT 1/6	GN 1/6	176 x 162	300
F15 1780	BTT 1/9	GN 1/9	176 x 108	250



- Recomendamos por su facilidad de uso, dimensiones y practicidad nuestra bomba de vacío eléctrica código F15 5606.
- Ver página 127.

- 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
FI5 1854	BT4T	130	4	1.300
FI5 1856	BT6T	185	6	1.400
FI5 1858	BT8T	250	8	1.750
FI5 1860	BT10T	315	10	1.900

Tapa vacío contenedor Tritan™

BTT
FI5 1850

- 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 127.

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

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

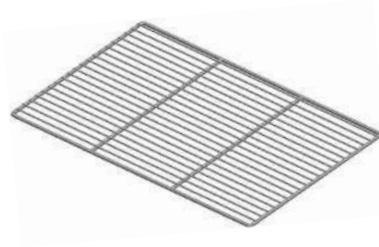


Bandeja de panadería, lisa

ABLA 46

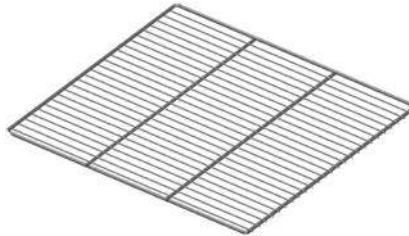
FI5 9231

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



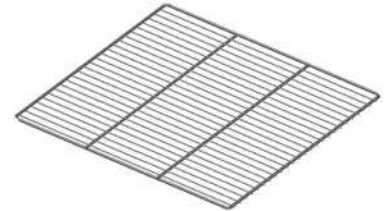
Parrilla estante varilla, GN 1/1
AEVGN11
FI5 1750

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



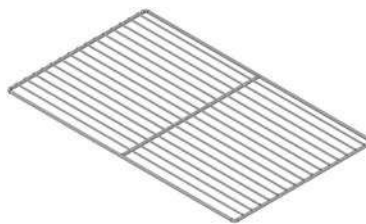
Parrilla estante varilla, GN 2/1
AEVGN21
FI5 1751

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



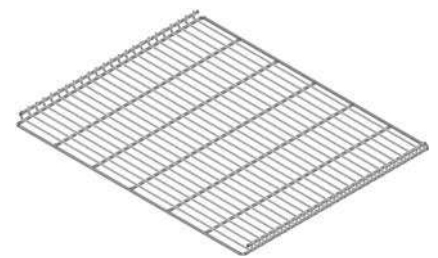
Parrilla estante varilla, 600 x 400
AEV4060
FI5 1752

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



Parrilla estante varilla, GN 1/1
AEVPGN11
FI5 1755

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



Parrilla estante varilla, GN 2/1
AEVPGN21
FI5 1756

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

Sistema de estanterías modulares con baldas de aluminio o polietileno

Aluminio

20
micras

ANODIZADO

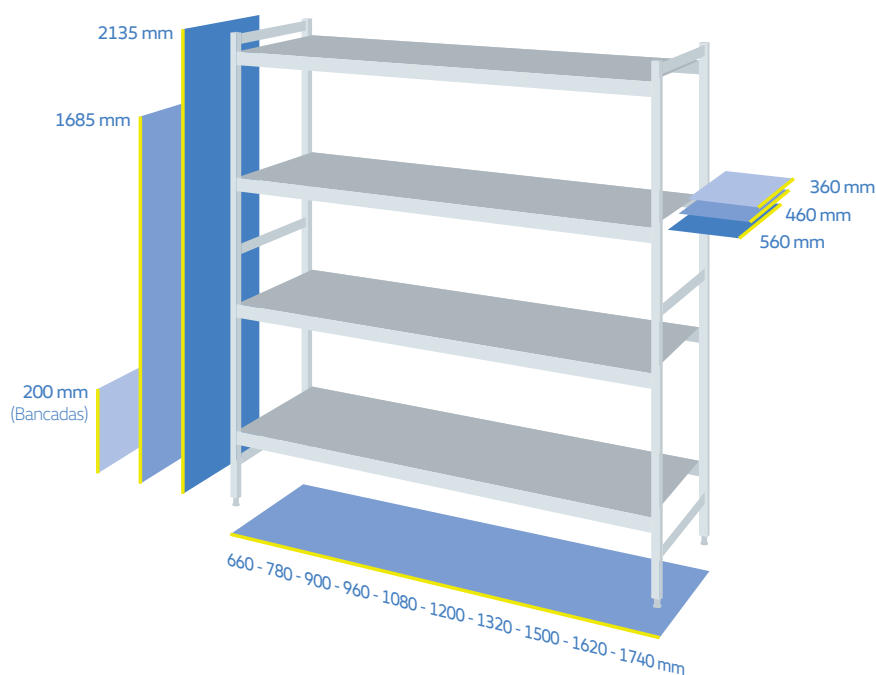


- Soluciones totalmente flexibles para la optimización del almacenamiento y conciencia higiénica.
- Gracias a su rango de temperatura de funcionamiento de $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ es la solución perfecta para aplicaciones de cámaras frigoríficas.
- Extremadamente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

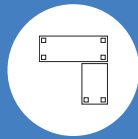
con posiciones preestablecidas a 150 mm de distancia, lo que permite una adaptación individual para adaptarse a los requisitos de almacenamiento.

- 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



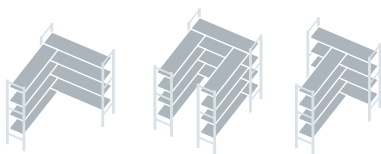
Compatibles
con bandejas
Gastronorm



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 limpie-

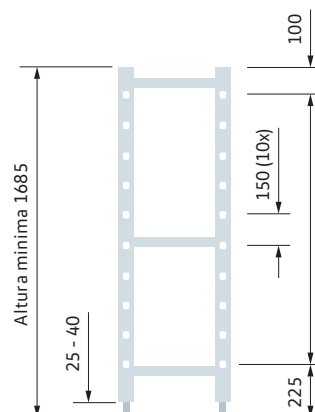
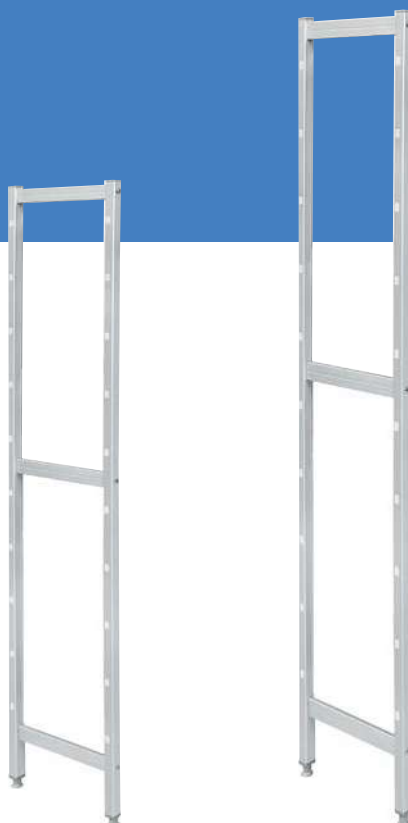


ieza. Las ruedas están hechas de polímero de alta calidad y acero inoxidable, lo que proporciona un funcionamiento suave.

Componentes de estanterías



Montaje definitivo mediante tornillos



Escalerillas

Fondo 360 mm		
Altura	Código	Peso kg
200	FI5 1476	0,39
1685	FI5 1463	1,60
2135	FI5 1469	2,20

Fondo 460 mm		
Altura	Código	Peso kg
200	FI5 1477	0,44
1685	FI5 1464	2,00
2135	FI5 1470	2,90

Fondo 560 mm		
Altura	Código	Peso kg
200	FI5 1478	0,49
1685	FI5 1465	2,40
2135	FI5 1471	3,20



Angular 360 mm
EAANG36

Fondo 360 mm	
Código	Peso kg
FI5 1460	0,20



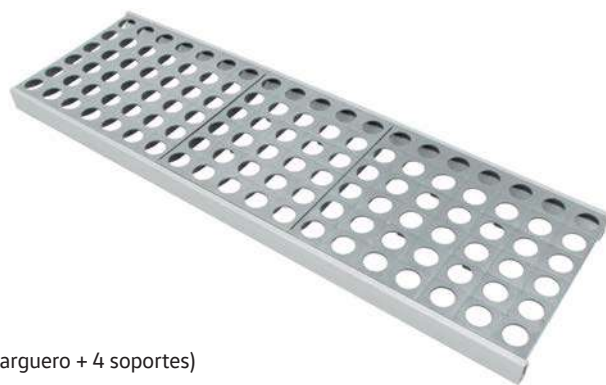
Angular 460 mm
EAANG46

Fondo 460 mm	
Código	Peso kg
FI5 1461	0,210



Angular 560 mm
EAANG66

Fondo 560 mm	
Código	Peso kg
FI5 1462	0,22



Parillas con baldas de polietileno

• Parrilla completa (Balda + larguero + 4 soportes)

Fondo 360 mm		
Largo	Código	Peso kg
660	FI5 1430	1,20
780	FI5 1431	1,80
900	FI5 1432	2,20
960	FI5 1433	2,40
1080	FI5 1434	2,50
1200	FI5 1435	2,60
1320	FI5 1436	2,70
1500	FI5 1437	3,40
1620	FI5 1438	4,00
1740	FI5 1439	5,00

Fondo 460 mm		
Largo	Código	Peso kg
660	FI5 1440	2,20
780	FI5 1441	2,60
900	FI5 1442	3,20
960	FI5 1443	3,40
1080	FI5 1444	4,00
1200	FI5 1445	4,20
1320	FI5 1446	4,40
1500	FI5 1447	4,80
1620	FI5 1448	5,20
1740	FI5 1449	5,40

Fondo 560 mm		
Largo	Código	Peso kg
660	FI5 1450	2,20
780	FI5 1451	2,80
900	FI5 1452	3,20
960	FI5 1453	3,60
1080	FI5 1454	3,80
1200	FI5 1455	4,20
1320	FI5 1456	4,80
1500	FI5 1457	5,00
1620	FI5 1458	7,40
1740	FI5 1459	7,60



Parillas con baldas de duraluminio

• Parrilla completa (Balda + larguero + 4 soportes)

Fondo 360 mm		
Largo	Código	Peso kg
660	FI5 1400	1,44
780	FI5 1401	2,16
900	FI5 1402	2,64
960	FI5 1403	2,88
1080	FI5 1404	3,00
1200	FI5 1405	3,12
1320	FI5 1406	3,24
1500	FI5 1407	4,08
1620	FI5 1408	4,80
1740	FI5 1409	6,00

Fondo 460 mm		
Largo	Código	Peso kg
660	FI5 1410	2,64
780	FI5 1411	3,12
900	FI5 1412	3,84
960	FI5 1413	4,08
1080	FI5 1414	4,80
1200	FI5 1415	5,04
1320	FI5 1416	5,28
1500	FI5 1417	5,76
1620	FI5 1418	6,24
1740	FI5 1419	6,48

Fondo 560 mm		
Largo	Código	Peso kg
660	FI5 1420	2,64
780	FI5 1421	3,36
900	FI5 1422	3,84
960	FI5 1423	4,32
1080	FI5 1424	4,56
1200	FI5 1425	5,04
1320	FI5 1426	5,76
1500	FI5 1427	6,00
1620	FI5 1428	8,88
1740	FI5 1429	9,12

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



2



657	66
777	78
897	90
957	96
1077	108
1197	120
1317	132
1497	150
1617	162
1737	174

3





1827	90 + 96
1887	96 + 96
1947	90 + 108
2007	96 + 108
2067	90 + 120
2127	108 + 108
2187	90 + 132
2247	78 + 150
2367	90 + 150
2427	96 + 150
2487	120 + 132
2547	108 + 150
2607	132 + 132
2667	120 + 150
2787	132 + 150
2907	132 + 162
2967	150 + 150
3027	132 + 174
3087	150 + 162
3207	150 + 174
3327	162 + 174
3447	174 + 174

4



3537	78 + 132 + 150
3597	108 + 108 + 150
3657	90 + 132 + 150
3717	78 + 150 + 150
3777	120 + 132 + 132
3837	90 + 150 + 150
3897	132 + 132 + 132
3957	120 + 132 + 150
4017	108 + 150 + 150

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 + + +								
	4 	4077	132 + 132 + 150							
4137		120 + 150 + 150								
4197		132 + 132 + 162								
4257		132 + 150 + 150								
4317		132 + 132 + 174								
4377		132 + 150 + 162								
4437		150 + 150 + 150								
4497		132 + 162 + 162								
4557		150 + 150 + 162								
4617		132 + 162 + 174								
4677		150 + 150 + 174								
4737		132 + 174 + 174								
4797		150 + 162 + 174								
4917		150 + 174 + 174								
5037		162 + 174 + 174								
5157		174 + 174 + 174								
5 		5247	120 + 132 + 132 + 150							
	5307	90 + 150 + 150 + 150								
	5367	132 + 132 + 132 + 150								
	5427	120 + 132 + 150 + 150								
	5487	108 + 150 + 150 + 150								
	5547	132 + 132 + 150 + 150								
	5607	120 + 150 + 150 + 150								
	5667	132 + 132 + 150 + 162								
	5727	132 + 150 + 150 + 150								
	5787	132 + 132 + 162 + 162								
	5847	132 + 150 + 150 + 162								
	5907	150 + 150 + 150 + 150								
	5967	132 + 150 + 162 + 162								
	6027	150 + 150 + 150 + 162								
	6087	132 + 162 + 162 + 162								
	6147	150 + 150 + 162 + 162								
	6207	132 + 162 + 162 + 174								
	6267	150 + 162 + 162 + 162								
	6327	132 + 162 + 174 + 174								
	6387	150 + 150 + 174 + 174								
	6447	132 + 174 + 174 + 174								
	6507	150 + 162 + 174 + 174								
	6627	150 + 174 + 174 + 174								
	6747	162 + 174 + 174 + 174								
	6867	174 + 174 + 174 + 174								

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



2



657	66
777	78
897	90
957	96
1077	108
1197	120
1317	132
1497	150
1617	162
1737	174

3



1827	90 + 96
1887	96 + 96
1947	90 + 108
2007	96 + 108
2067	90 + 120
2127	108 + 108
2187	90 + 132
2247	78 + 150
2367	90 + 150
2427	96 + 150
2487	120 + 132
2547	108 + 150
2607	132 + 132
2667	120 + 150
2787	132 + 150
2907	132 + 162
2967	150 + 150
3027	132 + 174
3087	150 + 162
3207	150 + 174
3327	162 + 174
3447	174 + 174

4



3537	78 + 132 + 150
3597	108 + 108 + 150
3657	90 + 132 + 150
3717	78 + 150 + 150
3777	120 + 132 + 132
3837	90 + 150 + 150
3897	132 + 132 + 132
3957	120 + 132 + 150
4017	108 + 150 + 150

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 + + +									
4077	132 + 132 + 150									
4137	120 + 150 + 150									
4197	132 + 132 + 162									
4257	132 + 150 + 150									
4317	132 + 132 + 174									
4377	132 + 150 + 162									
4437	150 + 150 + 150									
4497	132 + 162 + 162									
4557	150 + 150 + 162									
4617	132 + 162 + 174									
4677	150 + 150 + 174									
4737	132 + 174 + 174									
4797	150 + 162 + 174									
4917	150 + 174 + 174									
5037	162 + 174 + 174									
5157	174 + 174 + 174									
5247	120 + 132 + 132 + 150									
5307	90 + 150 + 150 + 150									
5367	132 + 132 + 132 + 150									
5427	120 + 132 + 150 + 150									
5487	108 + 150 + 150 + 150									
5547	132 + 132 + 150 + 150									
5607	120 + 150 + 150 + 150									
5667	132 + 132 + 150 + 162									
5727	132 + 150 + 150 + 150									
5787	132 + 132 + 162 + 162									
5847	132 + 150 + 150 + 162									
5907	150 + 150 + 150 + 150									
5967	132 + 150 + 162 + 162									
6027	150 + 150 + 150 + 162									
6087	132 + 162 + 162 + 162									
6147	150 + 150 + 162 + 162									
6207	132 + 162 + 162 + 174									
6267	150 + 162 + 162 + 162									
6327	132 + 162 + 174 + 174									
6387	150 + 150 + 174 + 174									
6447	132 + 174 + 174 + 174									
6507	150 + 162 + 174 + 174									
6627	150 + 174 + 174 + 174									
6747	162 + 174 + 174 + 174									
6867	174 + 174 + 174 + 174									

4

5



Portaetiquetas

EAPE

FI5 1390

- 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.



Soporte para pared

EASP

FI5 1391

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



Placa de fijación

EAPF

FI5 1392

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



A

Contenedor de recogida 300 mm

EASCL30

FI5 1395

- 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



B

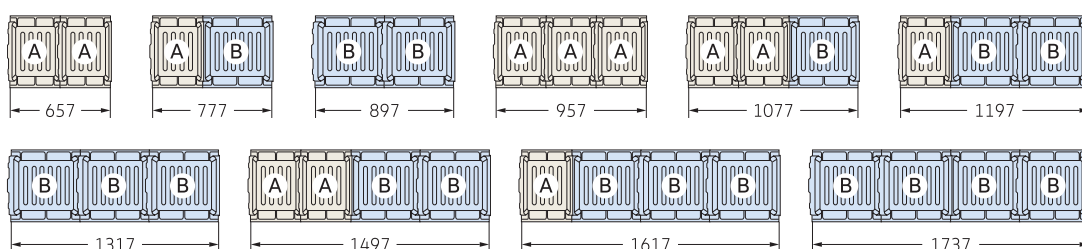
Contenedor de recogida 420 mm

EASCL43

FI5 1396

- 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



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



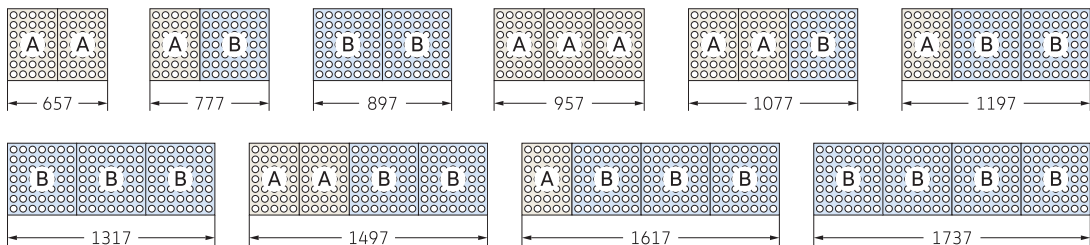
A

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

Referencias de módulos estándar



Largueros para parilla

Largo	Código	Modelo
660	FI5 1482	EAL 660
780	FI5 1483	EAL 780
900	FI5 1484	EAL 900
960	FI5 1485	EAL 960
1080	FI5 1486	EAL 1080
1200	FI5 1487	EAL 1200
1320	FI5 1488	EAL 1320
1500	FI5 1489	EAL 1500
1620	FI5 1490	EAL 1620
1740	FI5 1491	EAL 1740



Pilar para estantería

Altura	Código	Modelo
1685	FI5 1466	EAP 16
2135	FI5 1467	EAP 21



Soporte parrilla para estantería

EASP
FI5 1492

- Soporte de aluminio



Pata regulable

EAPR
FI5 1479

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



Rueda con freno

ERCF
FI5 1480

- Fibra composite
- Dimensiones Ø125 mm



Rueda sin freno

ERSF
FI5 1481

- Fibra composite
- Dimensiones Ø125 mm

Cocinas pavimento gas



gas

Novedad

Cocina pavimento gas

OCPG6B

FI5 6009

- Funcionamiento a GLP o Gas Natural.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Quemador doble alta potencia.
- Llama piloto.
- Parrilla de hierro fundido muy resistente.
- Válvulas de seguridad magnéticas.
- Higiénico y fácil de limpiar.

- Dimensiones 620 x 600 x 500 mm
- Potencia 15 kW
- Peso 40 kg

gas

Cocina pavimento gas

OCGP6E

FI5 6014

- 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



Novedad



Cocina 2 fuegos abiertos

OC2FB

FI5 5404

- Funcionamiento a GLP o Gas Natural.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Quemador alta potencia.
- Parrilla de hierro fundido muy resistente.
- Válvulas de seguridad magnéticas.
- Higiénico y fácil de limpiar.

- Dimensiones 800 x 500 x 250 mm
- Potencia 2 x 7 Kw
- Peso 33 kg

Novedad



Cocina 3 fuegos abiertos

OC3FB

FI5 5405

- Funcionamiento a GLP o Gas Natural.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Quemadores alta potencia.
- Parrilla de hierro fundido muy resistente.
- Válvulas de seguridad magnéticas.
- Higiénico y fácil de limpiar.

- Dimensiones 1200 x 500 x 250 mm
- Potencia 3 x 7 Kw
- Peso 41 kg

Novedad



Cocina 3 fuegos con horno

OC3FHP

FI5 5403

- Funcionamiento a GLP o Gas Natural.
- Cuerpo de acero inoxidable.
- Quemador alta potencia.
- Parrilla de hierro fundido muy resistente.
- Válvulas de seguridad magnéticas.
- Piezo eléctrico encendido.
- Horno Panorámico.
- Higiénico y fácil de limpiar.

- Dimensiones 1200 x 600 x 850 mm
- Potencia 3 x 7 Kw + 7 Kw
- Potencia total 28 Kw
- Peso 90 kg



Cocinas inducción



Cocina inducción con mando analógico

OC180

F15 5056

- 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

F15 5057

- 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



⚡ eléctrico

Freidora simple 6 L

EF81TL
FI5 5060

- 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



⚡ eléctrico

Freidora simple 8 L

EF101SL
FI5 5064

- 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 6,8 litros de aceite
- Potencia 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 4,7 kg



⚡ eléctrico

Freidora doble 6 + 6 L

EF82TL
FI5 5061

- 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



⚡ eléctrico

Freidora doble 8 + 8 L

EF102SL
FI5 5065

- 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 6,8 + 6,8 litros de aceite
- Potencia 3000 + 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 9 kg

Freidoras eléctricas con grifo



⚡ eléctrico

Freidora simple 8 L con grifo

EF101V
FI5 5068

- 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 6,8 litros de aceite
- Potencia 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 7,7 kg



⚡ eléctrico

Freidora doble 8 + 8 L con grifo

EF102V
FI5 5069

- 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 6,8 + 6,8 litros de aceite
- Potencia 3000 + 3000 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 14 kg

⚡ eléctrico

Freidora simple 10 L con grifo

EF131V
FI5 5058

- 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 litros de aceite
- Potencia 3800 W
- Tensión 220 V / 50 Hz
- Peso 8 kg



Freidoras gas con grifo

Novedad



Freidora simple 8 L gas con grifo

OFG8L

FI5 5021

- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Con termostato de regulación y de seguridad.
- Filtro para posos de fritura.
- Ajuste gradual de temperatura (1 a 8 niveles).
- Depósito de aceite monobloque soldado.
- Sujeción de la cesta para escurrir.
- Encendedor piezoeléctrico.
- Grifo de vaciado.

- Dimensiones 300 x 500 x 350 mm
- Capacidad 6 litros de aceite
- Termostato 200 °C max.
- Potencia 4 Kw
- Peso 8 kg

Novedad



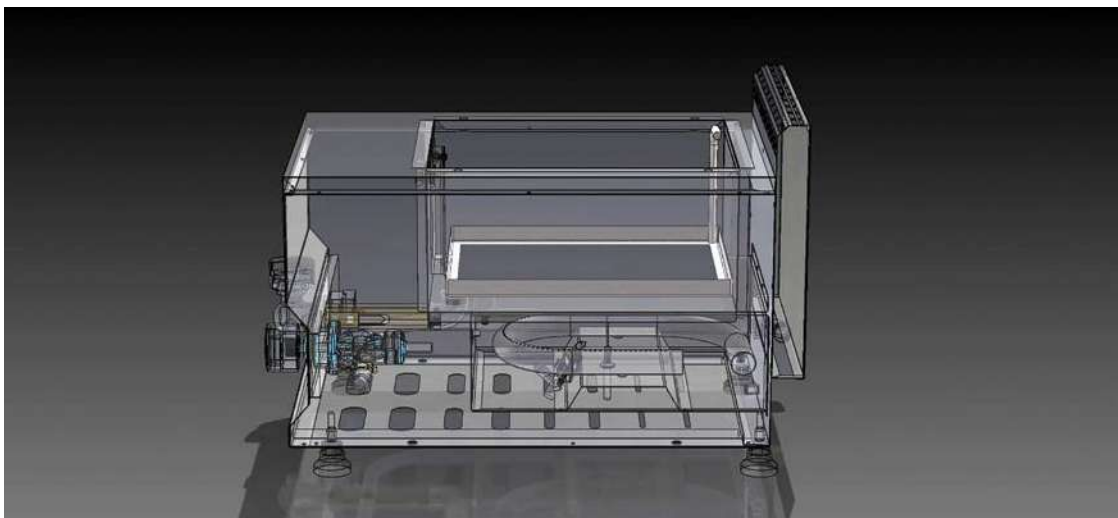
Freidora simple 8 + 8 L gas con grifo

OFG88L

FI5 5022

- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Con termostato de regulación y de seguridad.
- Filtro para posos de fritura.
- Ajuste gradual de temperatura (1 a 8 niveles).
- Depósito de aceite monobloque soldado.
- Sujeción de la cesta para escurrir.
- Encendedor piezoeléctrico.
- Grifo de vaciado.

- Dimensiones 600 x 500 x 350 mm
- Capacidad 6 + 6 litros de aceite
- Termostato 200 °C max.
- Potencia 8 Kw
- Peso 15 kg



Filtro residuos incluido en la freidora, mejorando la durabilidad del aceite.

Planchas



⚡ eléctrico

Plancha eléctrica

OPEG 818
FI5 5070

- 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
FI5 5072

- 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

Novedad

Superficie de cocción
de Cromo duro.



🔥 gas

Plancha Cromo gas 700

OPG70B
FI5 5256

- Estructura completamente en acero inoxidable.
- Dos quemadores acero inoxidable.
- Superficie de cocción 12 mm de cromo.
- Válvulas termostáticas.
- Resistente y duradera.
- Sistema de seguridad con corte de gas.
- Piezo eléctrico de encendido.
- Compatible con GLP (Butano) y Gas Natural.
- Pies regulables.

• Dimensiones	705 x 505 x 250 mm
• Potencia	6400 W
• Peso	21 kg

Novedad



gas

Plancha gas 500

OPG50B
FI5 5251

- Quemador acero inoxidable.
- Superficie de cocción 6 mm.
- Dimensiones 505 x 505 x 215 mm
- Dimensiones cocción x mm
- Potencia 3200 W
- Peso 15 kg

Novedad



gas

Plancha gas 700

OPG70B
FI5 5252

- Dos quemadores acero inoxidable.
- Superficie de cocción 6 mm.
- Dimensiones 705 x 505 x 215 mm
- Dimensiones cocción x mm
- Potencia 6400 W
- Peso 21 kg

Novedad



gas

Plancha gas 1000

OPG100B
FI5 5253

- Tres quemadores acero inoxidable.
- Superficie de cocción 6 mm.
- Dimensiones 1005 x 505 x 215 mm
- Dimensiones cocción x mm
- Potencia 9600 W
- Peso 21 kg

- Estructura completamente en acero inoxidable.
- Quemadores de acero inoxidable.

- Resistentes y duraderas.
- Sistema de seguridad con corte de gas.
- Piezo eléctrico de encendido.

- Compatibles con GLP (Butano) y Gas Natural.
- Patas regulables en altura.

Planchas



gas

Plancha gas 400

OPGP40
FI5 5260

- 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
FI5 5261

- 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



gas

Plancha gas 800

OPGP80
FI5 5262

- 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



gas

Plancha gas 1000

OPGP100
FI5 5263

- 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

- 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.



 gas

Plancha gas 1200

OPGP120

FI5 5264

- 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

Planchas combinadas

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



Carne - Pescado - Fogón



Detalle balsa especial Frankfurt



Carne - Verduras - Pescado



Carne - Verduras

Barbacoas piedra lávica

opciones

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



Barbacoa gas 35

OBG35
FI5 5275

- 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



Peto barbacoa 35

OBP35
FI5 5272

- Peso 2,7 kg

Parrilla para pescado 35

OBPP35
FI5 5281

- Peso 1,8 kg



Barbacoa gas 60

OBG60
FI5 5276

- 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

Peto barbacoa 60

OBP60
FI5 5273

- Peso 3,5 kg

Parrilla para pescado 60

OBPP60
FI5 5282

- Peso 2,6 kg



Barbacoa gas 90

OBG90
FI5 5277

- 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

Peto barbacoa 90

OBP90
FI5 5274

- Peso 5,2 kg

Parrilla para pescado 90

OBPP90
FI5 5283

- Peso 3,9 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.



Lava volcánica 3 kg

OLV3

F15 5284

- Peso 2,7 kg



 gas

Barbacoa gas 120

OBG120

F15 5278

- 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

 gas

Barbacoa gas 400

OBGB40

F15 5257

- El peto incluido.
- Dimensiones 400 x 500 x 300 mm
- Potencia 4 kW
- Peso 11 kg

Novedad



 gas

Barbacoa gas 600

OBGB60

F15 5258

- El peto incluido.
- Dimensiones 600 x 500 x 300 mm
- Potencia 8 kW
- Peso 15 kg

Novedad



- Fabricación en acero inoxidable.
- Parrilla de acero inoxidable en forma de Z que evita el goteo a la piedra volcánica alargando su vida útil.

- 3 posiciones de altura regulables
- Sistema de corte de gas para seguridad.
- Colector de cenizas extraíble donde también se puede poner agua.

- Recogedor de aceite extraíble.
- Compatible para GLP y Gas natural.

Peladoras de patatas

Peladoras de patatas 10 kg

OPP10

FI5 5902

- 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

- 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





Bañomaría 2 bandejas

OBM2
FI5 5025

- 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

- 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

- 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

Brazos trituradores - Batidores



Triturador 350 W + brazo 300 mm

OBT25-3

FI5 5080

- Velocidad fija.
- Motor italiano.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Dimensiones 130 x 98 x 595 mm
- Revoluciones 13.000 r.p.m.
- Potencia 350 W
- Tensión 230 V / 1N
- Peso 2.073 g



Bloque motor 350 W

OBC25

FI5 5084

- Velocidad fija.
- Motor italiano.
- Dimensiones 130 x 98 x 300 mm
- Revoluciones 13.000 r.p.m.
- Potencia 350 W
- Tensión 230 V / 1N
- Peso 1.568 g



Brazo triturador 300 mm

OB300

FI5 5081

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



Brazo triturador 350 mm

OB350

FI5 5082

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



Batidor

OBA25

FI5 5083

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

Brazos trituradores - Batidores



Tritrador 650 W + brazo 400 mm

OBT40-4

FI5 5085

- 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

- 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

- Brazo triturador 400 mm para OBT40
- Dimensiones Ø95 x 454 mm
- Peso 1.515 g



Brazo triturador 500 mm

OB450

FI5 5087

- Brazo triturador 500 mm para OBT40
- Dimensiones Ø95 x 545 mm
- Peso 1.730 g



Batidor

OBA40

FI5 5088

- Batidor para OBT40
- Dimensiones Ø120 x 370 mm
- Peso 2.380 g

Mezcladores / Batidores



Mezclador batidor 1 cuerpo

OBM1
FI5 5075

- 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

- 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

Trituradores

Triturador de 2 L

OTMBEL
FI5 5050

- 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

- 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



- 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 únicamente con

- el recipiente en su emplazamiento.
- Sistema de protección por sobretensión o calentamiento excesivo.
- Regulación de velocidad continua.

Esterilizadores de cuchillo UV



Esterilizador de cuchillo UV, para 8 cuchillos

OEC10
FI5 5054

- 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

- 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

- 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



Tostadoras / Salamandra



Tostadora para 4 rebanadas

OTP4ATS

FI5 5030

- 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

- 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 con temporizado

OTC2T

FI5 4960

- 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



Novedad

Tostador cuarzo, 2 pisos con interruptor

OTC2

FI5 4959

- Construcción en acero inoxidable.
- Dos pisos con interruptor.
- 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

- 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

- 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

- 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

- Construcción en acero inoxidable.
- Doble sentido de giro.
- Velocidad de avance regulable.
- Resistencias regulables independientemente 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



Grill



Grill con 1 tapa

OECG811
FI5 4990

- 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

- 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

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



Exprimidor cítricos manual

OEE4
FI5 5044

- 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 palanca

OEE6A
FI5 5049

- 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 manual con tapa

OEE5
FI5 5048

- 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 semi automático

EEX-SA
FI5 5047

- 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

Envasadoras de vacío



Termoselladora manual barra

ETS-320

FI5 5605

- 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

- 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

OESV

FI5 5608

- 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

- 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 88 y 89.



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

- 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

- 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 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 m³
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 30 kg



Envasadora de vacío 300 mm

EEV-MIX 30

FI5 5631

- 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 m³
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 35 kg



Envasadora de vacío 350 mm

EEV-FLEX 35

FI5 5632

- 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 m³
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 40 kg



Envasadora de vacío 400 mm

EEV-PACK 40

FI5 5633

- 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 m³
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 45 kg



Envasadora de vacío 260 mm

EEV-260
FI5 5620

- 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

- 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

- 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

- 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.

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

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

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

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

Blanco puro

ALLR6BP FI5 9504	ALLR9BP FI5 9505	ALLR12BP FI5 9506	ALLR15BP FI5 9507
600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm

Blanco rosado para carne

ALLR6BR FI5 9508	ALLR9BR FI5 9509	ALLR12BR FI5 9510	ALLR15BR FI5 9511
600 mm	900 mm	1200 mm	1500 mm

- 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

- 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

ALC-1-N
FI5 9482

- Color: gris
- Color: negro
- Suministrado con roseta para techo.
- Bombilla incluida

- Dimensiones Ø175 x 860 - 1760 mm
- Extensible 600 - 1500 mm
- Potencia 250 W
- Tensión 220 - 240 V / 50-60 Hz
- Peso 1,6 kg



Lámparas calentadoras extensibles

ALC-2-G
FI5 9483

ALC-2-N
FI5 9484

- Color: gris
- Color: negro
- Suministrado con roseta para techo.
- Bombilla incluida.

- Dimensiones Ø290 x 880 - 1720 mm
- Extensible 600 - 1500 mm
- Potencia 250 W
- 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
FI5 9546	ALLBC	Ø290 x 435 - 1585	amarillo mate	blanco cálido	30
FI5 9547	ALLBR	Ø290 x 435 - 1585	rojo mate	blanco rosado	30

- 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

- 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

- 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

FI5 5296

- 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

FI5 5297

- 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

- 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 |

Novedad



Horno convección

RX304

F15 5470

- Puerta apertura abatible.
- 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 GN 2/3
- Temperatura 250 °C max.
- Potencia 3.100 W
- Tensión 230 V / 50 Hz
- Peso 35 kg

Novedad



RXL304

F15 5471

- Puerta apertura izquierda.

Cambio apertura derecha para RXL304

HCMA

F15 5478

opciones

- Cambio de apertura a derecha.
- Modelos con humidificador.

• 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

Novedad



Novedad



Horno convección

RX604 PLUS

FI5 5472

• 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

RXL604 PLUS

FI5 5473

• Puerta apertura izquierda.

Cambio apertura derecha para RXL604

FI5 5478

opciones

- Cambio de apertura a derecha.
- Cambio a monofásico
- Modelos con humidificador.

Novedad



Horno convección, digital

RXD604 PLUS

F15 5475

• Puerta apertura abadible.

- 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

Novedad



RXDL604 PLUS

F15 5476

• Puerta apertura izquierda.

opciones

- Cambio de apertura a derecha.
- Cambio a monofásico
- Modelos con humidificador.

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.

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



Posición bandeja longitudinal

Horno convección

STR 106 V1

FI5 5480

- 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
• Tension	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).



Kit instalación

HCKIT
FI5 5494

- Para hornos STR.



Sonda multipunto

HCSM
FI5 5481

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



Detergente dual hornos STR

HCD5
FI5 5483

HCD1
FI5 5484

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

Hornos de convección

gastronomía

Novedad



Posición bandeja longitudinal

Horno convección - Compact

STC 611 V7

FI5 5485

- 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

- Para hornos STC7 y STG7.

Modulo Wifi STG/STC V7

HCMW
FI5 5493

- Para hornos STC7 y STG7.

- Dimensiones 100 x 60 x 30 mm
- Peso 600 g



Novedad



Posición bandeja transversal

Horno convección

STG 71 V7

FI5 5490

- 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
FI5 5495

• 5 kg

• Para los hornos STC7 y STG7.

HCD1
FI5 5496

• 10 kg



Abrrilantador horno

HCA5
FI5 5497

• 5 kg

• Para los hornos STC7 y STG7.

HCA1
FI5 5498

• 10 kg

Hornos pizza 30 cm



Horno pizza, 4 pizzas

HPE4
FI5 5737

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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 + 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

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



Base para horno pizza

HPBS5
FI5 5742

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



Base para horno pizza

HPBS6
FI5 5743

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

• 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 fuegos abiertos sobremesa

S70CE2F

FI5 6117

• 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 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

- 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.



gas

Cocina con horno

S70C4FH
FI5 6100

S70C4FHP*
FI5 6101

- 4 quemadores
- Dimensiones 800 x 700 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 4 x 6 kW + 7 kW
- Potencia total 31 kW
- Peso 99 kg
- 2 x 6 kW + 2 x 7,5 kW + 7 kW
- 34 kW
- 99 kg
- *Consultar disponibilidad



gas

Cocina sobremesa

S70C2F
FI5 6109

S70C2FP*
FI5 6111

- 2 quemadores
- Dimensiones 800 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 2 x 6 kW
- Potencia total 12 kW
- Peso 27 kg
- 2 x 7,5 kW
- 15 kW
- 50,4 kg
- *Consultar disponibilidad



gas

Cocina sobremesa

S70C4F
FI5 6110

S70C4FP*
FI5 6112

- 4 quemadores
- Dimensiones 400 x 700 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 4 x 6 kW
- Potencia total 24 kW
- Peso 27 kg
- 4 x 7,5 kW
- 30 kW
- 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 6 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.



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S70PLES

FI5 6140

Plancha lisa sobremesa

S70PLESC

FI5 6141

• 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

Plancha lisa sobremesa

S70PLEDC

FI5 6145

• 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

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLREDC

FI5 6147

• 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

Plancha lisa sobremesa

S70PGLSC

FI5 6131

• 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 sobremesa

S70PGLD

FI5 6134

Plancha lisa sobremesa

S70PGLDC

FI5 6135

• 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

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S70PLRGDC

FI5 6137

• 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 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

• 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 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

- 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

• 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.



gas

Barbacoa sobremesa

S70BGS

FI5 6150

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



gas

Barbacoa sobremesa

S70BGD

FI5 6151

- 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.

⚡ eléctrico

Cocedor de pasta sobremesa

S70CPES
FI5 6160

- 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

- 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

- 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 atérmico de 2".
- Quemadores de acero inoxidable micro perforado de alto rendimiento con termostato de fallo de llama.



gas

Sartén basculante 50 L

S70SBG

FI5 6180

- 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

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



Mesa de trabajo

S70MTD

FI5 6191

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



Soporte base con puertas

S70BSS

FI5 6193

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



Soporte base con puertas

S70BSD

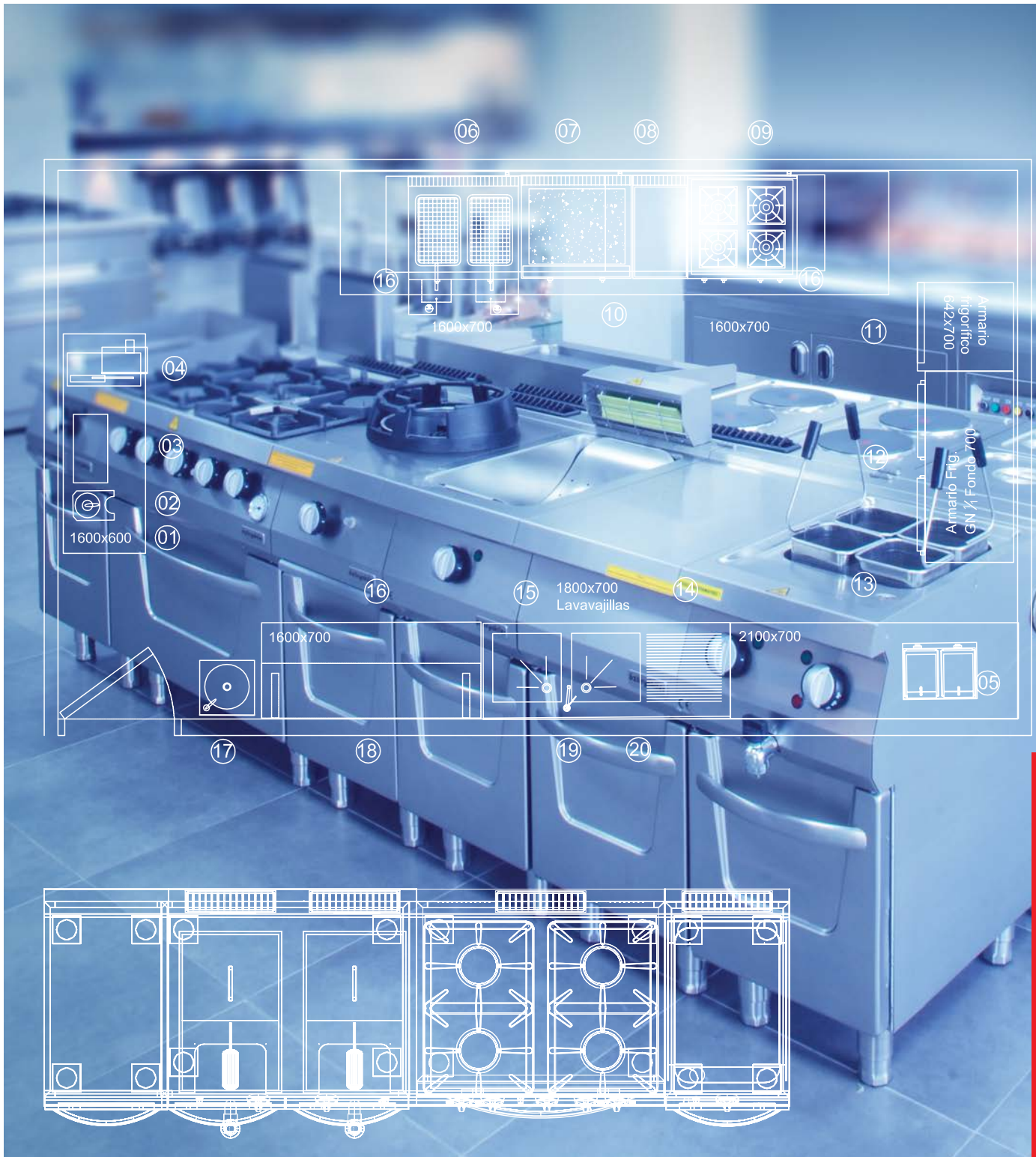
FI5 6194

- 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

• 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 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 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

- 4 quemadores
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 4 x 10 kW
+ Horno 8 kW
- Potencia total 48 kW
- Peso 115 kg



Cocina con horno panorámico

S90NCG6FHP

FI5 6703

- 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

- 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



- 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 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

- 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.



Cocina fogueos abiertos sobremesa

S90NCG2F

FI5 6709

- 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



Cocina fogueos abiertos sobremesa

S90NCG4F

FI5 6711

- 4 quemadores
- Dimensiones 800 x 900 x 280 mm
- Termostato 100 - 300 °C
- Potencia 2 x 6 kW + 2 x 10 kW
- Potencia total 32 kW
- Peso 60,6 kg



Cocina fogueos abiertos sobremesa

S90NCG6F

FI5 6713

- 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 fogueos 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

Plancha lisa sobremesa

S90PLESC
FI5 6741

• satinado

• cromo duro

- 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



Bases ver página 179.



⚡ eléctrico

Plancha lisa sobremesa

S90NPELD
FI5 6744

Plancha lisa sobremesa

S90NPELDC
FI5 6745

• satinado

• cromo duro

- 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



⚡ eléctrico

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPELRD
FI5 6746

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPELRDC
FI5 6747

• satinado

• cromo duro

- 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

- 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.



gas

Plancha lisa sobremesa

S90NPGLS

FI5 6730

Plancha lisa sobremesa

S90NPGLSC

FI5 6731

• satinado

• cromo duro

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



Bases ver página 179.



gas

Plancha lisa sobremesa

S90NPGLD

FI5 6734

Plancha lisa sobremesa

S90NPGLDC

FI5 6735

• satinado

• cromo duro

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



gas

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPGLRD

FI5 6736

Plancha lisa-ranurada sobremesa

S90NPGLRDC

FI5 6737

• satinado

• cromo duro

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

- Construcción en Acero Inoxidable.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Diseño 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 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

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



**Freidora 22 L + 22 L
base con puertas**

S90NFGDP
FI5 6756

- 2 + 2 cestas / tanque incluidas
- Dimensiones 800 x 900 x 850 mm
- Capacidad 22 L + 22 L
- Termostato 190 °C max.
- Potencia 44 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

• 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

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



Barbacoa sobremesa

S90NBGD

FI5 6751

- 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

Cocedor de pasta 40 L base con puertas

S90NCPES
FI5 6762

🔥 gas

S90NCPGS
FI5 6760

• 3 cestas 280 x 130 x 200 mm (incluidas)

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

- 18 kW
- 220 V / NPE / 60 Hz
- 67 kg



⚡ eléctrico

Cocedor de pasta 40 + 40 L base con puertas

S90NCPED
FI5 6763

🔥 gas

S90NCPGD
FI5 6761

• 6 cestas 280 x 130 x 200 mm (incluidas)

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

- 18 kW
- 220 V / NPE / 60 Hz
- 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

F15 6767

- 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

S90NBMG

F15 6765

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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.



 eléctrico

Sartén basculante 80 L manual

S90SBE80

FI5 6784

- 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

- 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

- 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

F15 6790

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



Mesa de trabajo

S90NMT80

F15 6791

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



Soporte base con puertas

S90NBP40

F15 6793

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



Soporte base con puertas

S90NBP80

F15 6794

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

Soporte base con puertas

S90NBP12

F15 6795

- 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.

Lavavasos



Fácil seguimiento de las fases de lavado y de la temperatura.



Análogo

Táctil

LV-40
F15 5531

Novedad

OBY 4T PD
F15 5533

Dimensiones	475 x 550 x 765 mm	475 x 550 x 765 mm
Altura útil carga	330 mm	330 mm
Cestas	400 x 400	400 x 400
Mandos accionamiento	analógico	táctil digital
Producción	30 cestas/hora 500 vasos/hora	30 cestas/hora 500 vasos/hora
Programas de lavado	1 [120"]	3 [105" - 135" - 195"]
Dosificador detergente	-	sí
Dosificador abrillantador	sí	sí
Bomba aclarado	-	-
Bomba desagüe	-	-
Temperatura lavado	55 / 60 °C	55 / 60 °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	3,3 kW	3,3 kW
Cuba de lavado	18,4 L	18,4 L
Boiler de aclarado	2,8 L	2,8 L
Resistencia lavado	2 kW	2 kW
Resistencia aclarado	3 kW	3 kW
Tensión	230 V-NPE / 50 Hz	230 V-NPE / 50 Hz
Peso	40 kg	40 kg

- 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

Visores de temperatura
Lavado y Aclarado.



Novedad

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

Lavavajillas



Fácil seguimiento de las fases de lavado y de la temperatura.



	Analógico			Novedad	Táctil
	LV-50 F15 5521	LV-50A F15 5520	LV-50AD F15 5522	OBY50TPD F15 5528	LV-OBY5DP F15 5529
Dimensiones	595 x 650 x 830 mm			595 x 650 x 830 mm	
Altura útil carga	335 mm			335 mm	
Cestas	500 x 500 (incluidas)			500 x 500 (incluidas)	
Mandos accionamiento	analógico			táctil digital	
Producción	18 - 35 cestas/hora 560 vasos-platos/hora			20 - 35 cestas/hora 560 vasos-platos/hora	
Programas de lavado	2 [102" - 192"]			5 [102"-132"-152"-172"-192"]	
Temperatura lavado	55 / 60 °C			55 / 60 °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	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	70 kg			70 kg	
Dosificador detergente	-	-	-	sí	sí
Dosificador abrillantador	sí	sí	sí	sí	sí
Bomba aclarado	-	sí	sí	-	sí
Bomba desagüe	-	-	sí	-	sí

- 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

Visores de temperatura
Lavado y Aclarado.



Análogo

Táctil

Novedad

LV-50E
FI5 5525

Novedad

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

- 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



Fácil seguimiento de las fases de lavado y de la temperatura.



Analógico

Táctil

LV-CA1080M
FI5 5500

LV-CA1080D
FI5 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

- 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

Visores de temperatura
Lavado y Aclarado.



Análogo

Táctil

Novedad

LVCAE
FI5 5506

Novedad

LVCADE
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

- 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



Mesa salida Izquierda

LVMSI6
FI5 5514

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



Mesa entrada Derecha

LVMED12
FI5 5511

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



Mesa entrada Izquierda

LVMEI12
FI5 5512

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



Mesa salida Derecha

LVMSD6
FI5 5513

- 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

- 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.

Visores de temperatura
Lavado y Aclarado.



Novedad

LVU80
FI5 5546



Novedad

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

- 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

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

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

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



Suplemento para cesta vasos/copas

LV-SCV16

F15 5559

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



Cesta para vasos / copas

LV-C25V

F15 5555

- 25 compartimentos - Ø90 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color azul



Suplemento para cesta vasos/copas

LV-SCV25

F15 5560

- 25 compartimentos - Ø90 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 40 mm
- Color azul



Cesta para vasos / copas

LV-C36V

F15 5556

- 36 compartimentos - Ø74 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color verde



Suplemento para cesta vasos/copas

LV-SCV36

F15 5561

- 36 compartimentos - Ø74 mm
- Dimensiones 500 x 500 x 40 mm
- Color verde



Cesta para vasos / copas

LV-CBV

FI5 5552

- Sin compartimentos
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color azul



Cesta para cubiertos

LV-CBC

FI5 5551

- Sin compartimentos
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color azul



Cesta para platos

LV-CBP

FI5 5550

- Sin compartimentos
- Dimensiones 500 x 500 x 100 mm
- Color azul



Suplemento cesta base

LV-CBP

FI5 5563

- Dimensiones 500 x 500 x 40 mm
- Color marron



Cesta lavavasos / copas

LV-CLVV4

FI5 5566

- Dimensiones 400 x 400 x 150 mm
- Color gris



Cesta lavavasos / platos

LV-CLVV41

FI5 5567

- Dimensiones 400 x 400 x 110 mm
- Color gris



Soporte para platos / lavavasos

LV-SPLVV

FI5 5570

- Cesto para 12 platos
- Dimensiones 293 x 90 x 75 mm
- Color gris



Cestillo para cubiertos

LV-8CC

FI5 5564

- 8 compartimentos
- Dimensiones 450 x 250 x 200 mm
- Color gris



Cestillo redondo para cubiertos

LV-CC

FI5 5571

- Cesto para 12 platos
- Dimensiones Ø100 x 128 mm
- Color gris

Mesas con puertas refrigeradas y de congelados

fondo 600



Refrigeradas

Congelados

	FOMC 146 F15 8700	FOMC 196 F15 8701	FOMC 146 F15 8704	FOMC 196 F15 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

- Monoblock ventilado a regular o baja temperatura.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Peto trasero 100 mm.



	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

- 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 F15 8720	FOMR 197 F15 8721	FOMC 147 F15 8724	FOMC 197 F15 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

- Monoblock ventilado a regular o baja temperatura.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Peto trasero 100 mm.

Mesas Gastronorm con puertas fondo 700

refrigeradas y de congelados

fondo 700



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

- 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
F15 8710

FOMRC 196
F15 8711

FOMCC 146
F15 8714

FOMCC 196
F15 8715

	FOMRC 146 F15 8710	FOMRC 196 F15 8711	FOMCC 146 F15 8714	FOMCC 196 F15 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

- 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


	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


- 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

 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

- 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

• Aislamiento poliuretano de 48 mm de espesor.

• Todos los armarios son con los laterales embutidos y sin guías ni soportes.



Refrigerados

Congelados

FARC39
FI5 8950

FAC36
FI5 8951

	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 / 50 Hz
Peso	55 kg	70 kg

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	0 / +5 °C	0 / +5 °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

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Todos los armarios son con los laterales embutidos y sin guías ni soportes.
- Estante revestido ajustable de acero inoxidable y plástico.

- Puertas con cierre automático a 45°.
- Sistema refrigeración Monoblock.
- Respetuoso con el Ozono.
- Densidad panel 40 kg/m³.
- Control digital de temperatura.

• Aislamiento poliuretano de 80 mm de espesor.

- Evaporación automática del agua durante la descongelación.
- Refrigeración con ventilador.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio.

Armarios Gastronorm con puertas refrigerados y de mantenimiento de congelados



Refrigerados

Congelados

FOARG 06
F15 8800

FOARG 12
F15 8801

FOARGC 06
F15 8805

FOARGC 12
F15 8806

	FOARG 06 F15 8800	FOARG 12 F15 8801	FOARGC 06 F15 8805	FOARGC 12 F15 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

• Aislamiento poliuretano de 80 mm de espesor.

- Capacidad GN 2/1.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Todos los armarios son con los laterales embutidos sin guías ni soportes.
- Puertas reversibles.
- Grupo monoblock de alta eficiencia.
- 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.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Desescarche automático.

- Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía.
- 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

	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

🔔 bajo pedido

🔔 bajo pedido

- Capacidad GN 2/1.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Todos los armarios son con los laterales embutidos y sin guías ni soportes.
- Puertas reversibles.
- Grupo monoblock de alta eficiencia.
- 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.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.
- Desescarche automático.


• **Aislamiento poliuretano de 80 mm de espesor.**

- Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía.
- Burlete fácilmente desmontable para limpieza y sustitución.
- Protección IPX5.

Armarios Gastronorm con puertas de cristal refrigerados

Todos los armarios son con los laterales embutidos y sin guías ni soportes



 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

• Aislamiento poliuretano de 80 mm de espesor.

- Capacidad GN 2/1.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Todos los armarios son con los laterales embutidos y sin guías ni soportes.
- Grupo monoblock de alta eficiencia.
- 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.
- 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

Todos los armarios son con los laterales embutidos y sin guías ni soportes



 bajo pedido

Refrigerados

FOARGCR06-2 
F15 8825

FOARGCR12-4 
F15 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

- Capacidad GN 2/1.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Todos los armarios son con los laterales embutidos y sin guías ni soportes.
- Grupo monoblock de alta eficiencia.
- 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.
- Fácil acceso al grupo compresor para operaciones de mantenimiento.

• **Aislamiento poliuretano de 80 mm de espesor.**

- Refrigeración ventilada con paro automático del ventilador en aperturas de puerta ahorrando energía.
- Desescarche automático.
- Burllete fácilmente desmontable para limpieza y sustitución.
- Protección IPX5.

Evaporadoras



Bandeja evaporadora 160 W

ABDE-2
FI5 9221

- 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

- 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

- 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

- Fabricada en en vavplen 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

- Fabricada en en vavplen 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

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



**GASTRO
EQUIP**

Suministros para hostelería
restauración | alimentación



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 Luis
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