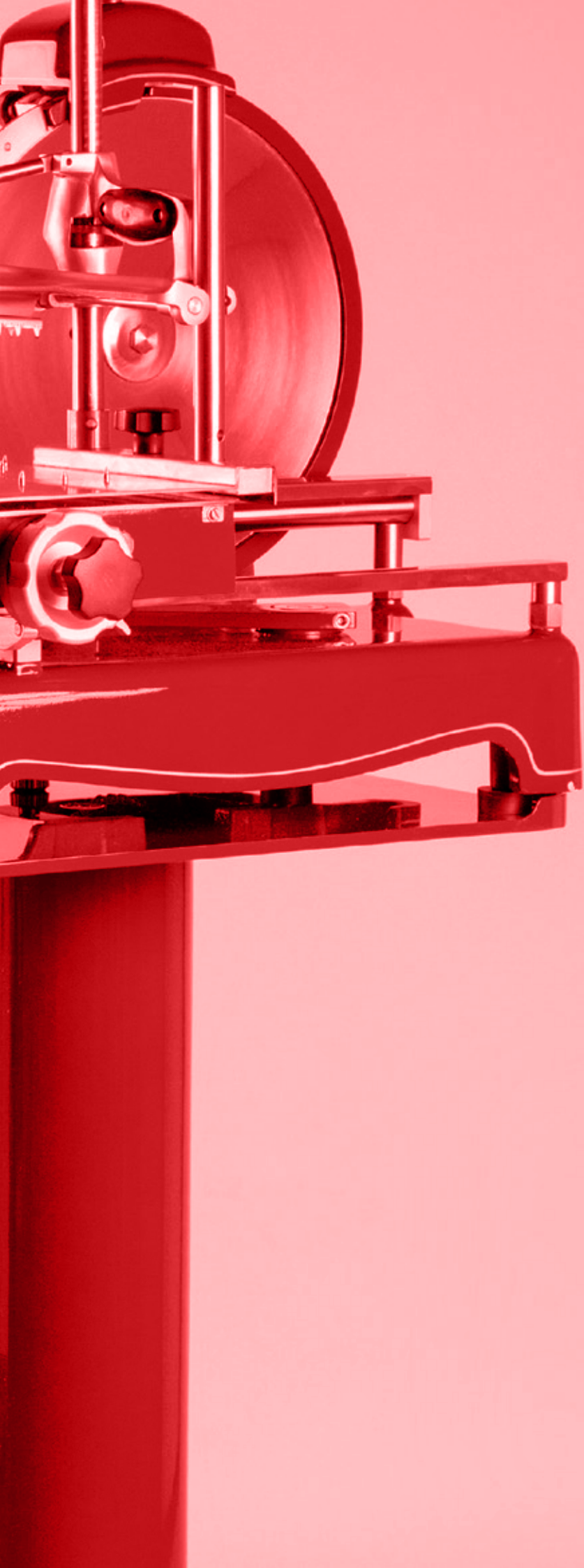




ABC

MAQUINARIA HOSTELERÍA

03
CATÁLOGO
2024





Innovación en Hostelería

Soluciones Profesionales para tu Negocio

En ABC MAQUINARIA HOSTELERIA

Tenemos como objetivo principal desde nuestra fundación en 2014, ofrecer productos de alta calidad a un precio muy competitivo. Es por esto que nos complace presentarle nuestro catálogo 03 donde hemos incluido una amplia variedad de maquinaria para hostelería y alimentación de primer nivel a precios muy reducidos.

Este catálogo no hubiera sido posible sin la estimable colaboración de nuestros distribuidores e igualmente seguimos abiertos a todo tipo de sugerencias que puedan ayudarnos a seguir creciendo con el fin de poder cubrir todas las necesidades de nuestro clientes.

resto italia
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

cgt

marcfi

fimar
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

TECNODOM

resto italia
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

LIVEZZINI

eurobil36

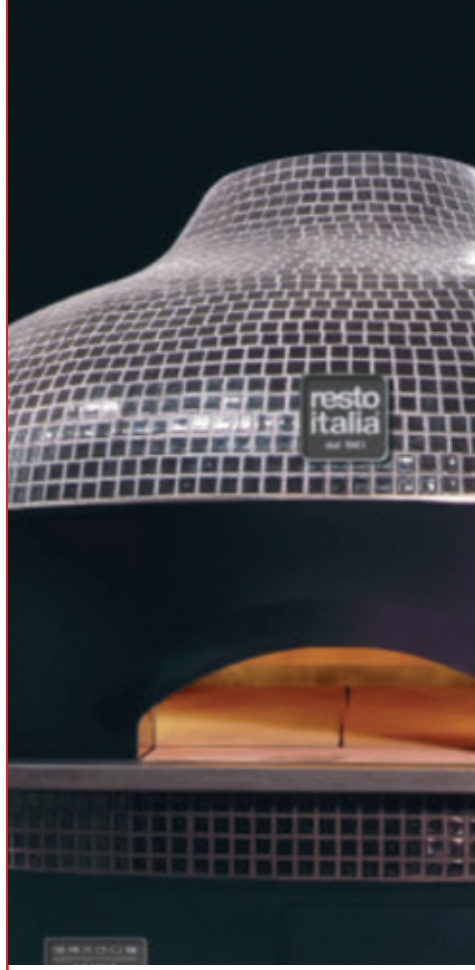
NOAW

ecr sampos

CARPIGIANI HORECA

Canill

Canill



01	CORTADORAS	7
	· Cortadoras de Volante	8
	· Cortadoras de Transmisión por Correa	12
	· Cortadoras de Transmisión por Engranajes	14
	· Cortadoras de Transmisión por Correa verticales	16
02	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO	19
	· Picadoras de carne	20
	· Sierra de huesos	21
	· Ablandador de carne	22
	· Prensa hamburguesas	23
	· Envolvedora	24
	· Termoselladoras	25
	· Envasadoras al vacío	26
03	FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES	31
	· Vitrinas	32
	· Mesas frías	34
	· Armarios	36
	- Armarios snack	
	- Armarios Refrigerados ABS	
	- Armarios de exposición	
	· Gama Subzero	42
	· Botelleros	44
	· Arcones	46
	· Vinotecas	49
	· Abatidores	50
04	HORNOS Y MICROONDAS	53
	· Microondas	54
	· Hornos de convección	56
	· Hornos de convección mixtos	58
	· Hornos de convección con autolavado	60
05	PIZZERÍA	65
	· Hornos pizza	66
	· Hornos Gratos	68
	· Amasadoras	70
	· Laminadoras	71
	· Complementos	72
06	LAVADO DE VAJILLA	77
	· Lavavasos	80
	· Lavavajillas	80
	· Lavavajillas capota	81
07	CHURRERÍA-CAFETERÍA-SNACK-BAR	83
	· Fogones de churros	84
	· Dosificadoras	86
	· Complementos	87
	· Termos de leche	88
	· Montadora de nata	89
	· Chocolateras	90
	· Gófreras y creperas	92
	· Exprimidores	94
	· Molinillos de café	96
	· Máquina de perritos	97
	· Trituradoras	98
08	REGISTRADORAS Y BALANZAS	101
	· Registradoras	102
	· Balanzas	104





CORTADORAS

01

Todas nuestras cortadoras de fiambre están fabricadas en Italia con los máximos estándares de calidad.

- Cortadoras de Volante
- Cortadoras de Transmisión por Correa
- Cortadoras de Transmisión por Engranajes
- Cortadoras para carne



CORTADORAS DE VOLANTE MANUAL DE ESTILO VINTAGE

Descripción

- Está especialmente indicada para el corte preciso de todo tipo de fiambres, especialmente de jamón.
- Su lenta cadencia de corte impide que el jamón desprenda su aroma y sabor durante el proceso de corte.
- Construida íntegramente en aluminio y acero, y diseñada para facilitar su limpieza.

300K - 330K



Incremento pintura
mate/cromo

450 €

PEANA

1.390 €



Especificaciones técnicas:

Modelo	300K	330K
Dimensión*	57 x 79 x 52 cm	58 x 81 x 54 cm
Ø Lama	300 mm	330 mm
Recorrido carro	25,5 cm	28 cm
Regulador corte	0 – 1,5 mm	0 – 1,5 mm
Capacidad corte	21 x 24 cm	22 x 24 cm
Peso	44,5 kg	47 kg

* Ancho x Fondo x Alto

5.430 €

6.290 €

300L



Especificaciones técnicas:

Modelo	300L	Mesa Vintage
Dimensión	57 x 79 x 52 cm	66 x 55 x 86 cm
Ø Lama	300 mm	
Recorrido carro	25,5 cm	
Regulador corte	0 – 1,5 mm	
Capacidad corte	21 x 24 cm	
Peso	44,5 kg	40 kg

■ 5.430 €

■ 1.120 €



250/21H



Especificaciones técnicas:

Modelo	250/21
Dimensiones	42 x 25 x 51 cm
Ø Lama	250 mm
Recorrido carro	23 cm
Regulador corte	0 – 15 mm
Capacidad corte	18 x 21 cm
Peso	29 kg

3.690 €

300/10H



PEANA

Ø 60 x 79 cm

1.390 €



Especificaciones técnicas:

Modelo	300/10H
Dimensiones*	55 x 78 x 56 cm
Ø Lama	300 mm
Recorrido carro	25,5 cm
Regulador corte	0 – 15 mm
Capacidad corte	21 x 24 cm
Peso	44,5 kg

4.490 €



CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR CORREA

Descripción

Gama SA - GSA

- Cortadora de fiambres construida íntegramente en aluminio anodizado.
- Dotada de un carro con gran capacidad de corte y máxima potencia en transmisión por correa.

Especificaciones técnicas:

Modelo	220-SA	250-GSA	275-GSA	300-GSA
Potencia	0,154 Kw	0,154 Kw	0,176 Kw	187 k W
Regulación corte	0 – 14 mm	0 – 14 mm	0 – 14 mm	0 – 14 mm
Longitud carro	21 cm	24 cm	24 cm	24 cm
Medida de la base	385 x 255 mm	450 x 320 mm	450 x 320 mm	450 x 320 mm
Capacidad de corte	210 x 145 ø 150 mm	230 x 190 ø 170 mm	230 x 180 ø 200 mm	235 x 220 ø 220 mm

* Para ver medidas, consultar pág. 17

574 €

690 €

850 €

960 €





Descripción

Gama GX

- Gama de cortadoras GX de gran potencia y transmisión por correa.
- Dotada de una gran inclinación para obtener más capacidad de corte.
- Este modelo es ideal para cualquier tipo de local o supermercado.

Especificaciones técnicas:

Modelo	275-GX	300-GX	350-GX
Potencia	0,180 Kw	0,242 Kw	0,242 Kw
Regulación de corte	0 – 12 mm	0 – 14 mm	0 – 14 mm
Longitud de carro	23 cm	25 cm	28 cm
Medida de la base	490 x 330 mm	550 x 380 mm	550 x 380 mm
Capacidad de corte	240 x 185 ø 190 mm	270 x 215 ø 215 mm	270 x 265 ø 240 mm

* Para ver medidas, consultar pág. 17

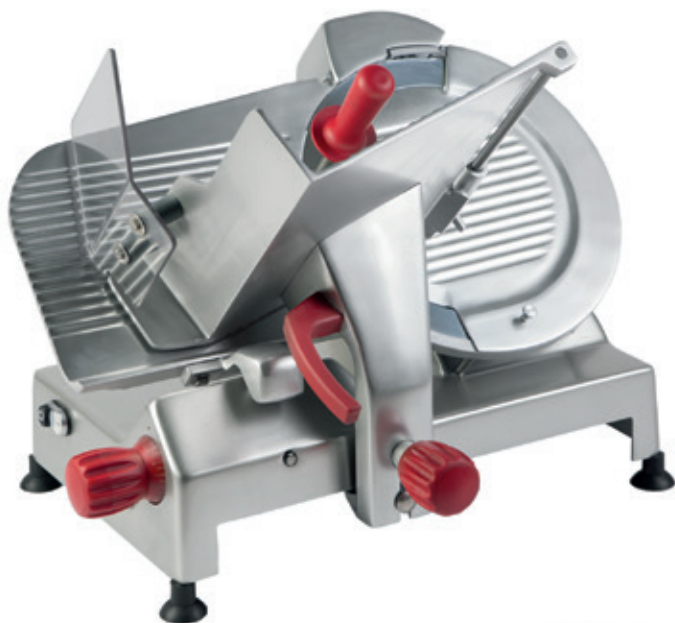
1.220 €

1.440 €

1.590 €



CORTADORAS DE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES



Descripción

Gama GI CL

- Base más grande respecto a las cortadoras de la misma categoría permitiendo más recorrido del carro.
- Especialmente indicada para gran producción.



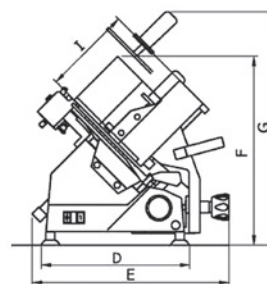
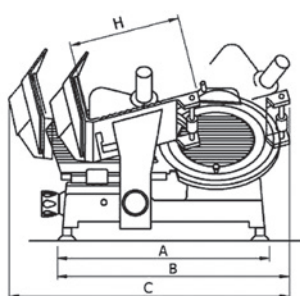
Especificaciones técnicas:

Modelo	300-GI CL	350-GI CL
Potencia	0,300 Kw	0,300 Kw
Regulación de corte	0 – 14 mm	0 – 14 mm
Longitud de carro	305 mm	305 mm
Medida de la base	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Capacidad de corte	300 x 220 ø 220 mm	300 x 240 ø 240 mm

* Para ver medidas, consultar pág. 17

2.030 €

2.290 €





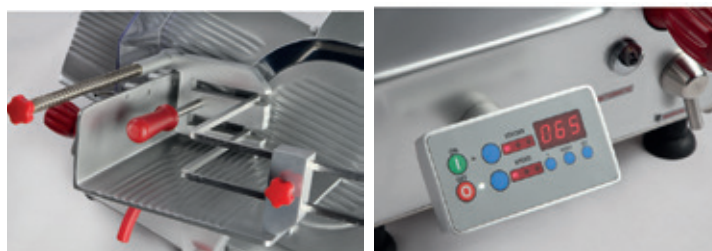
CORTADORA DE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES AUTOMÁTICA

Descripción

A350I-CL

- Ideal para hoteles y grandes superficies.
- Construida en aluminio anodizado y dotada de un carro largo para facilitar el corte de grandes piezas.
- Esta cortadora incorpora 2 motores, uno para la cuchilla y otro para el carro permitiendo su uso en modo manual o automático.

* Incluye de serie un dispositivo cuentalonchas.



Especificaciones técnicas:

Modelo	A350I-CL
Potencia	0,450 Kw
Regulación de corte	0 – 12 mm
Longitud de carro	31 cm
Medida de la base	600 x 400 mm
Capacidad de corte	305 x 240 ø 240 mm

* Para ver medidas, consultar pág. 17

5.140 €





CORTADORA DE TRANSMISIÓN POR CORREA VERTICALES

Descripción

Gama TC - Transmisión por correa
Gama TCI - Transmisión por engranajes

- Cortadora vertical de transmisión por correa con doble plato particularmente indicada para cortar carne.
- Ideal para carnicerías y restaurantes.
- Disponible con disco de diámetro 300 y 350 mm.



Especificaciones técnicas:

Modelo	300-TC	350-TC	350-TCI 
Potencia	0,242 Kw	0,370 Kw	0,370 Kw
Regulación corte	0 – 12 mm	0 – 16 mm	0 – 16 mm
Longitud carro	270 mm	330 mm	330 mm
Medida de la base	550 x 380 mm	630 x 430 mm	630 x 430 mm
Capacidad de corte	270 x 220 ø 220 mm	310 x 260 ø 260 mm	310 x 200 ø 260 mm

* Para ver medidas, consultar pág. X

2.360 €

3.120 €

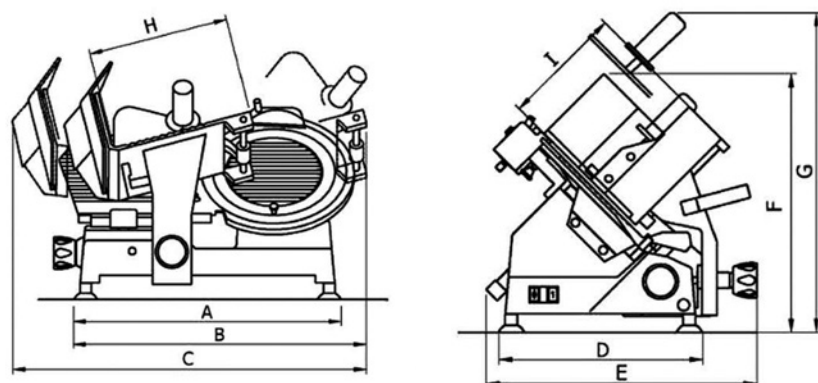
3.540 €



MESA

Medidas: 705 x 505 x 855 mm

430 €



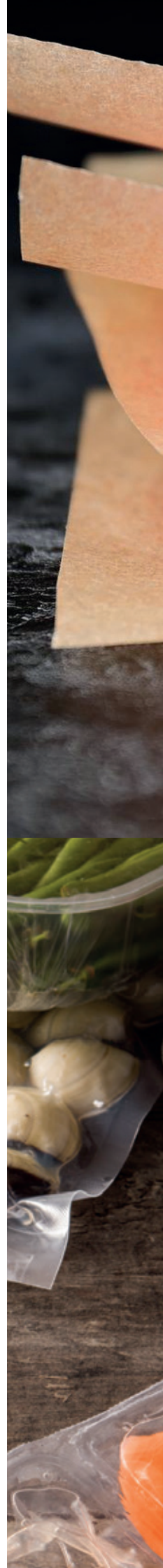
Referencias:

A	Distancia patas
B	Distancia de corte
C	Distancia inicio/fin recorrido carro
D	Distancia patas
E	Distancia de fondo
F	Altura
G	Distancia máxima altura
H	Longitud carro
I	Fondo de carro

Medidas (en mm):

REF.	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Gama GSA - SA									
220-SA	385	430	525	255	400	330	410	210	215
250	450	500	640	320	530	390	510	245	210
275	450	500	640	320	530	400	510	245	260
300 GSA	450	500	640	320	530	410	510	245	260
Gama GX									
275-GX	485	560	630	325	475	455	490	230	230
300-GX	550	585	680	380	560	520	550	250	290
350-GX	550	610	700	380	560	520	600	280	325
Gama GI CL									
300-GI CL	600	620	700	400	580	550	630	280	325
350-GI CL	600	620	700	400	580	550	630	280	325
A350I-CL	600	900	1020	400	705	680	840	305	355
Gama TC/TCI									
300-TC	470	565	710	310	640	440	490	230	260
350-TC	630	750	890	430	730	560	650	330	400
350-TCI	630	750	890	430	730	560	650	330	400







PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ENVASADO

02

- Picadoras de carne
- Sierra de huesos
- Ablandador de carne
- Prensa hamburguesas
- Envolvedora
- Termoselladoras
- Envasadoras al vacío



PICADORAS DE CARNE

Descripción

GAMA TC - CGT

- Las picadoras de carne TC-CGT están diseñadas y construidas en Italia.
- Fabricadas íntegramente en acero inox (Grupo, Boca, Carcasa y Contenedor).
- Están dotadas de un motor reductor con engranajes de acero bañado en aceite y una matriz y cuchilla autoafilantes.
- Disponen de inversor de giro.

Especificaciones técnicas:

Modelo	TC-CGT-12	TC-CGT-22	TC-CGT-32	TC-CGT-32TRIF
Potencia	1 HP / 0,75 Kw	1,5 HP / 1 ,2 Kw	2,5 HP / 1,8 Kw	3 HP / 2,2 Kw
Producción	120 kg/h	250 kg/h	450 kg/h	500 kg/h
Dimensión total	24 x 48 x 40 cm	24 x 45 x 48 cm	26 x 53 x 52 cm	26 x 53 x 52 cm
Peso	23 kg	30 kg	41 kg	41 kg
Alimentación	220 V	220 V	220 V	220 V / 3+N 380 V / 3+N

■ 1.240 €

■ 1.740 €

■ 2.490 €

■ 2.380 €





SIERRA DE HUESOS

Descripción

SH-CGT-183-INOX

SH-CGT-246-INOX

- Construidas íntegramente en acero inox
- Encimera con desplazador (solo en el modelo 246)
- Preparadas para uso intensivo e industrial.
- Medidas de corte de 27x21 cm en el modelo 183 y 32x28,5 cm en el modelo 246.
- Aptas para corte de producto fresco o congelado.
- Encimera en acero inox.
- Hoja de Acero templado especial.

Especificaciones técnicas:

Modelo	SH-CGT-183-INOX	SH-CGT-246-INOX
Potencia	1,5 HP / 1,2 Kw	2 HP / 1,5 Kw
Dimensión total	61 x 50 x 95 cm	81 x 76 x 170 cm
Medidas base	49 x 36 cm	71 x 65 cm
Peso	60 kg	120 kg
Alimentación	220 V	220 V

■ **2.990 €**

■ **7.430 €**



MESA SH-CGT

Dimensiones: 51 x 51 x 66 cm / 15 kg

■ **320 €**



ABLANDADOR DE CARNE

Descripción

INT-GI/M

- El ablandador de carne INT-GI/M está especialmente indicado para elaborados y como herramienta perfecta para Residencias, Restaurantes, Supermercados ya que con un simple movimiento podrá ablandar o cortar en tiras de diferentes gruesos tanto carnes como pescados (calamares, etc.).
- Completamente construido en Acero Inox, la unidad de corte y ablandado son aptas para el lavavajillas.



Especificaciones técnicas:

Modelo	INT-GI/M
Dimensiones	25 x 51 x 46 cm
Medidas de trabajo	18 x 2 cm
Peso	11 kg
Medidas de corte	4-8-12-16-20 mm

1.490 €



PRENSA DE HAMBURGUESAS

Descripción

HF-130

- Nuestro Prensa Hamburguesas HF130 está construido en Aluminio anodizado a excepción de las partes que están en contacto con la carne que están fabricadas en Acero Inox.



Especificaciones técnicas:

Modelo	HF-130
Dimensiones	28 x 22 x 30 cm
Medidas de trabajo	Ø 13 cm
Peso	6,7 kg

■ 250 €



HW-450



ENVOLVEDORA DE FILM

Especificaciones técnicas:

Modelo HW-450

Dimensiones 56 x 60 x 14 cm

Medidas de trabajo 45 cm

Potencia 230 W

Peso 7 kg

250 €

TB-40



TERMOSELLADORA DE BOLSAS

Descripción

TB-40

- Termoselladora modelo TB-40 para bolsas de hasta un máximo de 400mm.
- Su robustez la hacen ideal para su uso intensivo en supermercados o grandes superficies.

Especificaciones técnicas:

Modelo TB-40

Dimensiones 56 x 9,5 x 17 cm

Potencia 470 W

Peso 3 kg

148 €



TERMOSELLADORAS

Descripción

- Termoselladoras SV300 y SV400 para envasar barquetas de manera semiautomática.
- Gracias a estas termoselladoras podemos sellar de un modo totalmente higiénico productos en bandejas para mejorar notablemente su conservación y facilitar su transporte.

SV-300



SV 133 x 96 mm

SV 193 x 138 mm

SV 180 x 180 mm

SV 195 x 260 mm

■ 130 €

Especificaciones técnicas:

Modelo	SV-300	SV-400
Dimensiones	28 x 50 x 60 cm	40 x 50 x 60 cm
Medidas de trabajo	180 x 180 mm (SERIE)	1/2GN (SERIE)
	OPCIONAL	OPCIONAL
	*138 x 96 mm	*2 x 1 / 4GN
	*193 x 138 mm	*2 x 180 x 180
	*195 x 260 mm	*2 x 1 8/GN
Potencia	1200 W	600 W
Peso	20 kg	29 kg

■ 1.590 €

■ 2.390 €



STAMPO GN 1/2
265 x 320 mm

STAMPO GN 1/4
265 x 160 mm

STAMPO GN 1/8
160 x 130 mm

STAMPO GN x 2
180 x 180 mm

■ 346 €

SV-400

ENVASADORAS DE ASPIRACIÓN EXTERNA

Descripción

- Envasadora de aspiración externa **para usar con bolsa gofrada.**
- De manejo muy simple y diseñada para ocupar el mínimo espacio.

MINI-MINI 35



MINI-BIG 45



Especificaciones técnicas:

Modelo	MINI-MINI 35	MINI-BIG 45
Barra soldante	35 cm	45 cm
Bomba vacío	20/24LTmin	20/24LTmin
Medida exterior	37 x 26 x 13 H	47 x 26 x 13 H
Peso	8 kg	10 kg
Consumo	250 W	270 W

398 €

549 €



ENVASADORAS DE VACÍO

Descripción

- Envasadoras al vacío de gran rendimiento y calidad.
- Cuba embutida en acero inox de muy fácil limpieza.
- Panel digital con 18 niveles programables de sellado y regulación de vacío.
- Función de autolimpieza de bomba.

MYCRA-25



ÚNICA-40



Especificaciones técnicas:

Modelo	MYCRA-25	OPTIMA-35	ÚNICA-40	SUPREMA-45
Barra soldante	25 cm	35 cm	40 cm	45 cm
Medida cámara	26 x 30 x 12 H	36 x 40 x 19 H	40 x 43 x 20 H	50 x 46 x 20 H
Bomba vacío	8 m ³	8 m ³	12 m ³	20 m ³
Medida exterior	36 x 42 x 37 H	46 x 52 x 42 H	51 x 56 x 45 H	56 x 61 x 45 H
Peso	30 kg	40 kg	55 kg	60 kg
Consumo	750 W	1000 W	1150 W	1150 W

1.540 €

1.998 €

2.260 €

2.790 €

ENVASADORA AL VACÍO

Descripción

BOXER DUO 45

La Boxer-Duo 45 es nuestro tope de gama en envasadoras. Dotada con sensor automático que autorregula el ciclo de vacío específico para líquidos, marinadas, etc. Incluye un programa de vacío suave para alimentos delicados y otro de extra vacío para alimentos que necesiten más tiempo de almacenaje.

- Vacío automático por sensor.
- 19 programas modificables y memorizables.
- Programa especial para marinado.
- Programa especial para líquidos.
- Barras soldantes por pistones.
- Autolimpieza de la bomba.
- Sellado más fuerte en dos etapas (bolsas con mayor grosor).
- Doble barra de soldadura de 45 cm accionada mediante pistones.

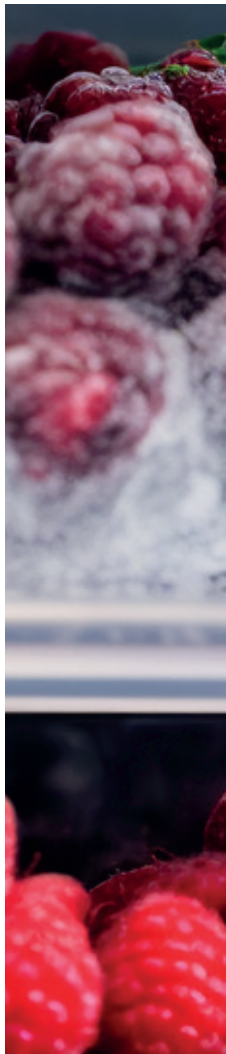


Especificaciones técnicas:

Barra soldante	2 x 45 cm
Medida cámara	50 x 46 x 22 H
Bomba vacío	20 m ³
Medida exterior	60 x 58 x 45 H
Peso	70 kg
Consumo	1130 W

3.990 €







FRÍO COMERCIAL Y ABATIDORES

03

- Vitrinas
- Mesas frías
- Armarios
 - Armarios snack
 - Armarios Refrigerados ABS
 - Armarios de exposición
- Gama Subzero
- Botelleros y Arcones
- Abatidores
- Vinotecas



VITRINAS EXPOSITORAS DE ALIMENTOS

Descripción

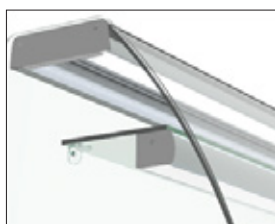
Nuestra gama de vitrinas expositoras para alimentación, están concebidas para la presentación de alimentos refrigerados entre -2°C y 2°C.

Gracias a su gran plano de exposición se consigue mostrar los alimentos de una manera limpia y clara resultando más atractivos para su venta.

Nuestras vitrinas son perfectas para cualquier punto de venta como pueden ser supermercados, cafeterías, pastelerías o áreas de servicio.

Opción

- Estantes intermedio con iluminación.



- Cierre plexi.
- Plano de exposición en acero inox.
- Acabado opcionales sin incrementos.



Características principales

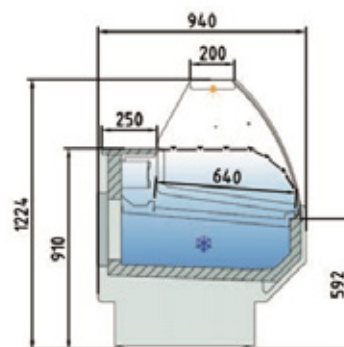
- Decoración total en gris Ral 7024. (Posibilidad de diferentes acabados bajo pedido).
- Cristal frontal templado y abatible.
- Interior en chapa de acero prepintada.
- Plano de exposición y protección del evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 30mm en ABS inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilera de aluminio lacado.
- Iluminación estándar LED en la encimera superior.
- Reserva refrigerada con puertas (hueco de 44x27cm).
- Evaporación estática.
- Control electrónico de temperatura.
- Desescarche automático.
- Refrigerante R-290 respetuoso con el medio ambiente.
- Clase climática 4 (30°C 55%hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.



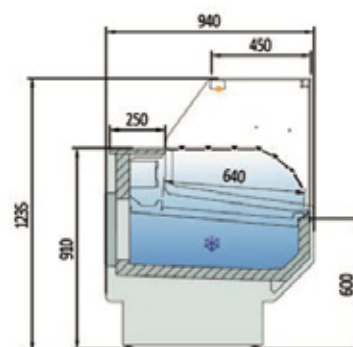
Opciones:

Modelo	Estante cristal iluminado	Plano de exposición en acero	Cierre plexi
VED-9-10	170 €	190 €	112 €
VED-9-13	218 €	230 €	165 €
VED-9-15	256 €	260 €	190 €
VED-9-20	342 €	290 €	240 €
VED-9-25	426 €	350 €	320 €
VED-9-30	480 €	410 €	380 €

VED-9-C-A



VED-9-RR-A



Especificaciones técnicas VED-9-C-A | VED-9-RR-A:

Modelo	Medidas exteriores	Medidas plano de exposición	Capacidad de la reserva	Puertas de reserva	Potencia frigorífica	Consumo nominal	
VED-9-10	1025 x 940 x 1224 mm	960 x 640 mm	299 L	1	483 W	823 W	1.890 €
VED-9-13	1265 x 940 x 1224 mm	1005 x 640 mm	376 L	2	572 W	881 W	2.100 €
VED-9-15	1505 x 940 x 1224 mm	1445 x 640 mm	452 L	2	781 W	1000 W	2.348 €
VED-9-20	1985 x 940 x 1224 mm	1925 x 640 mm	606 L	3	1098 W	1219 W	2.548 €
VED-9-25	2465 x 940 x 1224 mm	2405 x 640 mm	759 L	4	1284 W	1278 W	3.040 €
VED-9-30	2945 x 940 x 1224 mm	2885 x 640 mm	913 L	4	1299 W	1299 W	3.480 €

MESAS FRÍAS

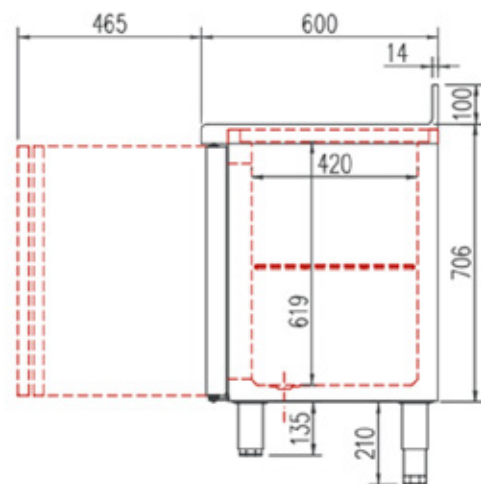
Descripción

Nuestras mesas de refrigeración y congelación snack están diseñadas para facilitar su uso en el día a día. Incorporan puertas con sistema de cierre automático, fondo interior embutido para facilitar su limpieza así como la unidad condensadora extraíble para hacer mucho más fácil su mantenimiento.



Características principales

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de alambre plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero regulables en altura 135-210 mm.
- Control digital de temperatura con desescarches optimizados y alarma por alta temperatura de condensación.
- Refrigerante R-290 respetuoso con el medio ambiente.





Especificaciones técnicas:

Modelo	MD-150-A	MD-200-A	MD-250-A	MND-150-A	MND-200-A
Rango °C	-2/+8 °C	-2/+8 °C	-2/+8 °C	-20/-15 °C	-20/-15 °C
Medidas Ext.	1495 x 600 x 850 mm	2020 x 600 x 850 mm	2545 x 600 x 850 mm	1495 x 600 x 850 mm	2020 x 600 x 850 mm
Estantes (Incluidos)	2	3	4	2	3
Capacidad	245 L	380 L	516 L	245 L	380 L
Potencia Frigorífica	502 W	502 W	845 W	606 W	606 W
Consumo nominal	235 W	238 W	379 W	556 W	610 W

1.880 €

2.190 €

2.598 €

2.280 €

2.660 €

ARMARIOS

- Armarios snack
- Armarios Refrigerados ABS
- Armarios de exposición

Con nuestra extensa gama de armarios snack en inox, con interior en ABS y de exposición, nos aseguramos poder cubrir cualquier necesidad tanto en la rama de alimentación como en hostelería. Todos nuestros armarios incluyen de serie termómetro digital de temperatura para poder cumplir así con la normativa vigente.

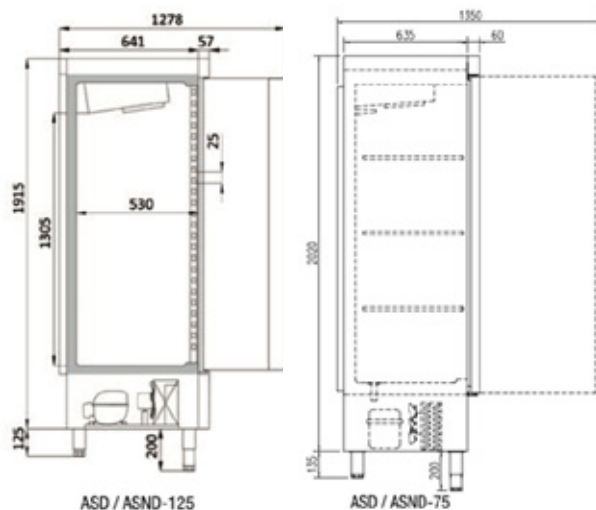
ARMARIOS SNACK

Descripción

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas AISI-304 de apertura reversible (modelo 750), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores en alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox ajustable en altura 135-210 mm.
- Unidad condensadora ventilada extraíble para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Evaporador con tiro forzado y recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Control digital de temperatura con descarches optimizados y alarma por alta temperatura de condensación.
- Refrigerante R-290

Opciones:

- Kit de 4 ruedas (ASD/ASDN75). | **94 €**
- Kit de 5 ruedas (ASD/ASDN125). | **116 €**
- Parrillas adicionales.
ASD-75 | **26 €**
ASD-125 | **46 €**



ASD-75

ASD-125



Especificaciones técnicas:

Modelo	ASD-75-A	ASD-125	ASND-75	ASND-125
Rango °C	-2/+8 °C	-2/+8 °C	-20/-15 °C	-20/-15 °C
Medidas Ext.	660 x 2160 x 735 mm	1250 x 2040 x 700 mm	660 x 2160 x 735 mm	1250 x 2040 x 700 mm
Estantes (Incluidos)	3 GN2/1	6	3 GN2/1	6
Capacidad	505 L	964 L	505 L	964 L
Potencia Frigorífica	502 W	543 W	606 W	833 W
Consumo nominal	243 W	416 W	553 W	810 W

2.070 €

2.570 €

2.530 €

3.420 €

ARMARIOS REFRIGERADOS CON INTERIOR EN ABS

Nuestros armarios de refrigeración y congelación en ABS destacan por su practicidad y durabilidad a la vez que se ajustan a cualquier presupuesto dado su bajo coste.

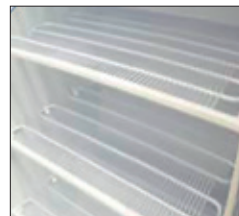
Características principales:

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar su limpieza.
- Guías integradas en las paredes con sistema antivuelco.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital y control de temperatura manual.
- Evaporación ventilada en los modelos APS.

Opciones:



- **Parrilla** adicional para APS451 | **49 €**
APS 651 | **62 €**
- **Cesta superior para ANS**
ANS451 (capacidad máx 6 unds) | **32 €**
ANS651 (capacidad máx 12 unds)
- **Cesta inferior para ANS**
ANS451 (capacidad 1 und) | **32 €**
ANS651 (capacidad 1 und)



Especificaciones técnicas:

Modelo	APS-451-I-A	APS-651-I-A	ANS-451-I-A	ANS-651-I-A
Rango °C	-1/+6 °C	-1/+6 °C	-22/-15 °C	-22/-15 °C
Medidas Ext.	626 x 740 x 1865 mm	780 x 740 x 1865 mm	626 x 740 x 1865 mm	780 x 740 x 1865 mm
Estantes (Incluidos)	4	4	7 fijos	7 fijos
Capacidad	460 L	600 L	460 L	600 L
Potencia Frigorífica	190 W	190 W	140 W	150 W
Gas refrigerante	R-600a	R-600a	R-290	R-290

1.220 €

1.498 €

1.370 €

1.790 €



ARMARIOS DE EXPOSICIÓN

Descripción

Nuestra gama de armarios de exposición es ideal para la presentación de alimentos, bebidas y en general productos que requieran de una conservación a temperatura positiva o negativa.

- Iluminación interior.
- Cerradura con llave.
- Termómetro digital.
- Distribución uniforme del frío interior gracias a su refrigeración ventilada.
- Refrigerantes R600a para refrigeración y R290 para congelación respetuosos con el medio ambiente.

APE-451-C-A



ACE-451-C-A



APE-451-C BLACK

APE-902-C-A HC



Especificaciones técnicas:

Modelo	APE-451-C-A	APE-451-C S1 BLACK	ACE-451-C-A	APE-902-C-A HC
Rango °C	+1/+10 °C	+1/+10 °C	-12/-22 °C	-2/+8°C
Medidas Ext.	595 x 640 x 1840 mm	595 x 640 x 1840 mm	595 x 640 x 1840 mm	1200 x 710 x 2050 mm
(Incluidos)	5	5	6 fijos	8
Capacidad	372 L	372 L	300 L	1030 lts
Frigorífica	250 W	250 W	600 W	456 W
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-290

864 €

980 €

1.592 €

2.460 €

ARMARIO SUB-ZERO

Descripción

Nuestra gama Sub-zero está pensada para asegurar temperaturas en su interior por debajo de entre -3°C y -1°C lo que nos permite servir la cerveza muy fría así como otros refrescos a temperatura negativa.

- Capacidad 252 litros.
- Cerradura con llave.
- Dotado con iluminación led en interior y canopi.
- Sistema cíclico ventilado.
- Temperatura Subzero.
- Gas refrigerante R600a.

Especificaciones técnicas:

Modelo	SVRH1665SZ
Rango $^{\circ}\text{C}$	$-6^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{C}$
Medidas Ext.	575 x 590 x 1665 mm
Estantes (Incluidos)	3
Capacidad	252 L
Potencia frigorífica	450 W
Consumo nominal	458 W

920 €

SVRH1665SZ



BOTELLERO SUB-ZERO

Descripción

- Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- Separador interior vertical en alambre plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble para facilitar su limpieza.
- Control de temperatura.
- Refrigerante R290.



EBEG-100-SZ-EAA

Especificaciones técnicas:

Modelo	EBEG-100-SZ-EAA
Rango °C	-3°C/-1°C
Medidas Ext.	1020 x 545 x 840 mm
Estantes (Incluidos)	-
Capacidad	142 L
Potencia frigorífica	369 W
Consumo nominal	408 W

950 €

BOTELLEROS **ENFRIADORES DE BOTELLAS EBG**

Descripción

Enfriadores de botellas serie EBEG y EBEG-SZ con fondo plano para hacer más cómodo su uso en el día a día. Construidos con acero plastificado en el exterior y acero galvanizado en su interior.

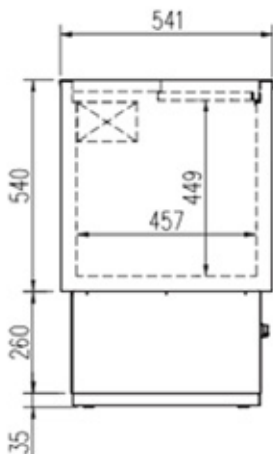
Principales características:

- Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- Separador interior vertical en alambre plastificado (1 por puerta).
- Unidad condensadora ventilada y extraíble para facilitar su limpieza.
- Control de temperatura.
- Refrigerante R600a (R290 en el modelo Sub-zero)

EBEG-100-EAA



EBEG-150-EAA



EBEG-200-EAA



Especificaciones técnicas:

Modelo	EBEG-70-EAA	EBEG-100-EAA	EBEG-150-EAA	EBEG-200-EAA	EBEG-100-SZ-EAA
Rango °C	0/+7 °C	0/+7 °C	0/+7 °C	0/+7 °C	-3/-1 °C
Medidas Ext.	705 x 545 x 840 mm	1020 x 545 x 840 mm	1510 x 545 x 840 mm	2010 x 545 x 840 mm	1020 x 545 x 840 mm
Puertas	1	2	3	4	2
Capacidad	129 L	184 L	290 L	389 L	142 L
Potencia frigorífica	144 W	167 W	236 W	360 W	369 W
Gas refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-290

550 €

640 €

860 €

990 €

950 €

ARCONES CONGELADORES HORIZONTALES PUERTA ABATIBLE CIEGA

Descripción

Amplia gama de congeladores horizontales desde 98L hasta 450L con puerta abatible ciega. Todos nuestros arcones de puerta abatible están equipados con el sistema DUAL-COOLING que los permite trabajar tanto en temperaturas negativas (congelación) como positivas (refrigeración).

Características principales:

- Sistema Dual Cooling (Refrigeración y congelación).
- Display LED.
- Silencioso, menos de 40db.
- Función modo Super.
- Memoria tras apagón.
- Función bloqueo.

SCH1000FDC



SCH1500FDC





SCH4000FDC

SCH2000FDC



Especificaciones técnicas:

Modelo	SCH1000FDC	SCH1500FDC	SCH2000FDC	SCH3000FDC	SCH4000FDC	SCH4600CDC
Rango °C	2°/6°C -25°/-14°C	2°/6°C -25°/-14°C	2°/6°C -25°/-14°C	2°/6°C -25°/-14°C	2°/6°C -25°/-14°C	3°/6°C -18°/-24°C
Medidas ext.	545 x 545 x 845 mm	705 x 545 x 845 mm	902 x 545 x 845 mm	1090 x 620 x 845 mm	1300 x 705 x 845 mm	1500 x 743 x 845 mm
Capacidad	98L	142L	198L	287L	371L	454L
Potencia	90w	95w	120w	150w	180w	170w
Autonomía mantenimiento	13h	20h	22h	28h	36h	44h

340 €

430 €

475 €

640 €

780 €

1.160 €

ARCONES CONGELADORES HORIZONTALES PUERTA CRISTAL CORREDERA

Descripción

Nuestra gama de congeladores horizontales con puerta de cristal destaca por su eficiencia energética. Disponibles con 85 y 174 litros de capacidad.

Principales características:

- Control electrónico.
- Puertas deslizantes de cristal.
- Incluye cerradura.

SVCH101FS



SVCH201FS



Especificaciones técnicas:

Modelo	SVCH101FS	SVCH201FS
Rango °C	-18°C/-15°C	-18°C/-15°C
Medidas Ext.	545 x 555 x 810 mm	895 x 555 x 810 mm
Capacidad	85 L	174 L
Potencia	129 w	216 w
Cestas	2	3

520 €

610 €

VINOTECAS

Descripción

Vinotecas con capacidad para 33 y 52 botellas especialmente diseñadas para la exposición y conservación de vinos, con puerta de cristal con filtro UV que protege las botellas de la iluminación exterior.

Dotadas de doble zona de temperatura por lo que son ideales tanto para el vino tinto como para el vino blanco.

Principales características:

- Doble zona de temperatura (12°/18°C y 5°/14°C).
- Display LED táctil.
- Iluminación interior LED.
- Estantes de madera.
- Silencioso, 40db.

SVN3600D2



SVN5200C



Especificaciones técnicas:

Modelo	SVN3600D2	SVN5200D
Rango °C	12°/18°C 5°/14°C	12°/18°C 5°/14°C
Medidas Ext.	495 x 430 x 847 mm	495 x 597 x 840 mm
Capacidad	33 botellas	52 botellas
Potencia	85 w	65 w
Estantes	4	6 extraíbles madera

■ 829 €

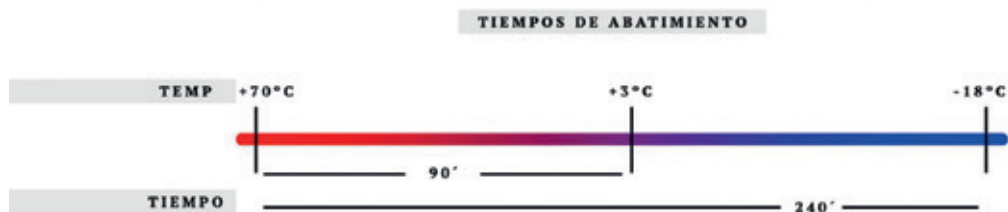
■ 745 €

ABATIDORES

Descripción

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

Mediante su utilización se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando así la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.- Se consigue mediante éste proceso reducir al máximo los riesgos de deshidratación y formación de escarcha en el producto, cumpliendo así con la norma alimentaria HACCP.



ATTILA-2



Especificaciones técnicas:

Modelo	ATTILA-2	ATTILA-3	ATTILA-5
Capacidad	3-GN2/3	3-GN1/1 ó 60 x 40	3-GN1/1 ó 60 x 40
Potencia	520 W	1150 W	1424 W
Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Medidas Int.	340 x 363 x 270 mm	610 x 410 x 280 mm	610 x 410 x 410 mm
Medidas Ext.	358 x 630 x 420 mm	750 x 740 x 750 mm	750 x 740 x 870 mm
Volumen	34 L	70 L	100 L L
Distancia entre guías	80 mm	70 mm	70 mm
Carga máx. ciclo +3°	9 kg	15 kg	23 kg
Carga máx. ciclo -18°	7 kg	9 kg	12 kg
Peso	56 kg	82 kg	92 kg

2.580 €

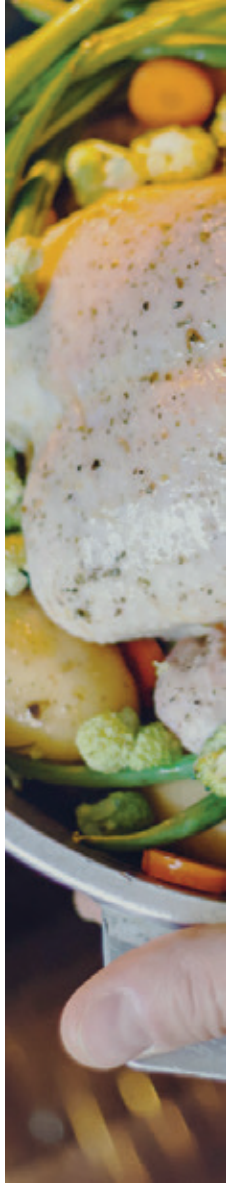
3.040 €

3.500 €

ATTILA-10


Modelo	ATTILA-10	ATTILA-15	ATTILA-20
Capacidad	10-GN1/1 ó 60x40	15-GN1/1 ó 60x40	20-GN1/1 ó 60x40
Potencia	1490 W	2400W	2550W
Alimentación	230 V / 50 Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Medidas Int.	610 x 410 x 760 mm	610 x 430 x 1110 mm	610 x 430 x 1340 mm
Medidas Ext.	750 x 740 x 1300 mm	750 x 750 x 1900 mm	750 x 750 x 2130 mm
Volumen	190 L	280 L	340 L
Distancia entre guías	70 mm	70 mm	65 mm
Carga máx. ciclo +3°	25 kg	45 kg	60 kg
Carga máx. ciclo -18°	15 kg	25 kg	35 kg
Peso	112 kg	178 kg	190 kg

5.620 €
9.820 €
11.990 €





HORNOS Y MICROONDAS

04

Todos nuestros hornos de convección y convección mixtos están fabricados en Italia con un cuidado diseño que facilita su uso diario.

- Microondas
- Hornos de convección
- Hornos de convección mixtos
- Hornos de convección con autolavado



MICROONDAS

Descripción

Nueva gama de hornos microondas profesionales que se adaptan a cualquier necesidad, ya sea calentar y cocinar pequeñas porciones de una manera rápida o simplemente descongelar o gratinar los alimentos. Las diferencias respecto a los microondas domésticos son que el sistema de cocción es de mayor potencia y todos nuestros modelos carecen de plato giratorio lo que simplifica muchísimo el uso y limpieza del mismo a diario.

Características principales

- Base cerámica
- Interior en acero inoxidable
- Incluyen opción descongelar
- Control Soft-touch en los modelos superiores.
- Función Grill (solo en el modelo SMWC23900GGN)



Especificaciones técnicas:

Modelo	SMWC23900DGN	MICRO-1025	MICRO-1834-DE
Consumo	1000 W	1500 W	3000 W
Potencia	900 W	1000 W	1800 W
	1000 W Grill		
Capacidad Interior	23 L	25 L	34 L ESTANTE INTERMEDIO
Medidas cámara de cocción	340 x 338 x 197 mm	327 x 346 x 200 mm	360 x 409 x 225 mm
Medida exterior	490 x 390 x 288 mm	515 x 431 x 311 mm	574 x 526 x 367 mm
Peso	15 kg	16 kg	35 kg

240 €

440 €

1.235 €

MICROONDAS

Descripción

MICRO-1025

- Horno de microondas profesional con controles electrónicos 1000 vatios de potencia de salida.
- 25 litros de capacidad - acero completamente inoxidable.
- Fondo de cristal fijo cerámico GN ½.
- Cocción flexible gracias a las opciones de duplicar y triplicar el tiempo con las teclas programadas X2 y X3.



Descripción

MICRO-1834-DE

- Horno de micro-ondas profesional con doble magnetrón Toshiba.
- 1800 W de potencia.
- Estante intermedio.
- Posibilidad de memorizar 10 programas.
- Interior y exterior en acero inox.
- Filtro de aire desmontable para fácil limpieza.



HORNOS DE CONVECCIÓN

Descripción

NERONE

La gama de hornos Nerone destaca por su fácil manejo y funcionamiento. Dotados de doble turbina para garantizar una cocción rápida y uniforme. El frontal y la cámara de cocción están fabricadas en acero inox, con las esquinas totalmente redondeadas para facilitar su limpieza. Todos los modelos se fabrican con puerta de doble cristal e incluyen iluminación.



NERONE 595-4



NERONE GN1/1

Modelo también disponible con grill.



NERONE 600-3 y NERONE 600-4



Especificaciones técnicas:

Modelo	NERONE 595-4	NERONE GN1/1	NERONE GN1/1+ Grill	NERONE 600-3	NERONE 600-4
Capacidad	4-43,5 x 35 cm	4-GN1/1	4-GN1/1	3-60 x 40 cm	4-60X40CM
Potencia	3,15 Kw	3,15 Kw	3,15 Kw	3,15 Kw	3,15 Kw
Alimentación	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz
Dimensiones interiores	46,4 x 42 x 36 cm	56 x 42 x 37cm	56 x 42 x 37 cm	65 x 46 x 35 cm	65 x 46 x 35 cm
Dimensiones exteriores	59 x 66 x 58 cm	68,6 x 66 x 58 cm	68,6 x 66 x 58 cm	77,5 x 72 x 56 cm	77,5 x 72 x 56 cm
Distancia entre guías	84 mm	84 mm	84 mm	105 mm	80 mm
Peso	33 kg	37 kg	37 kg	40 kg	40 kg

BANDEJAS

Capacidad	4	4	4	3	4
Dotación	2	-	-	2	2
Dimensiones	43,5 x 35 cm	530 x 325 mm	530 x 325 mm	60 x 40 cm	60 x 40 cm
Precio	24 €	24 €	24 €	24 €	24 €

870 €

920 €

998 €

1.056 €

1.250 €

HORNOS DE CONVECCIÓN MIXTOS

Descripción

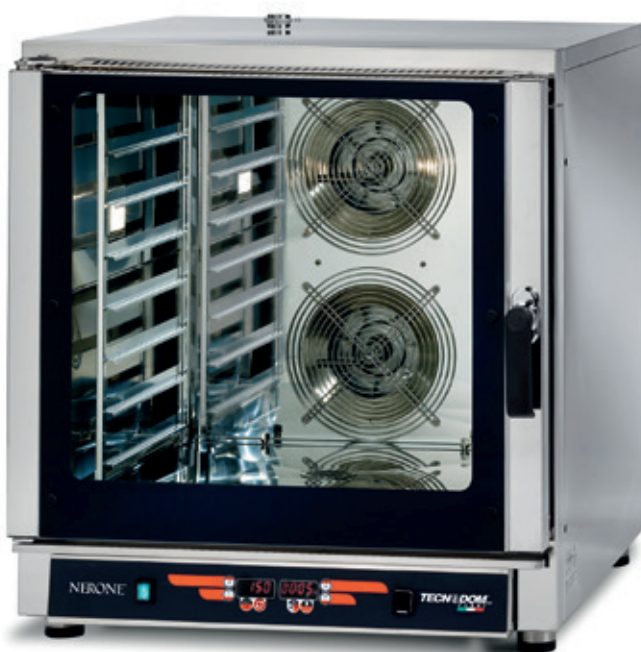
NEMID

La gama de hornos Nerone Mid Digital destaca por su robustez, por su polivalencia ya que admite bandejas GN1/1 y 6G0x40, por su eficacia gracias a sus 9 programas totalmente personalizables en los que se puede elegir tiempo, temperatura y porcentaje de humedad (hasta el 100%). Los hornos Nerone Mid Digital incluyen de serie la sonda al Corazón.

NEMID-5



NEMID-7



Descripción

NEMID-10

- Doble pantalla led.
- 9 Programas de cocción personalizables.
- Sonda al corazón de serie.
- Regulación de porcentaje de humedad en la cámara de 0-100%.
- Ventiladores con inversión de giro.
- Cocción con sistema Delta T.
- Compatible con bandejas GN1/1 y 60x40.

*OPCIONAL:

- Soporte horno para 12 bandejas GN1/1.

MESA NEMID

- Mesa para hornos, compatible tanto con hornos NEMID como también NERONE.
- Capacidad para 6 + 6 bandejas GN1/1 ó 2/3.
- Dimensión exterior de 83 x 75 x 70 cm.
- Distancia de 7 cm entre guía. **942 €**
- Peso 31 kg.



Especificaciones técnicas:

Modelo	NEMID-5	NEMID-7	NEMID-10
Capacidad	5 - 60 x 40 ó GN1/1	7- 60 x 40 ó GN1/1	10 - 60 x 40 ó GN1/1
Potencia	6,45 Kw	10,7 Kw	12,7 Kw
Alimentación	220 / 380 V 3+N	220 / 380 V 3+N	220 / 380 V 3+N
Dimensiones interiores	68 x 48 x 44 cm	68 x 48 x 62 cm	68 x 48 x 84 cm
Dimensiones exteriores	84 x 91 x 75 cm	84 x 91 x 93 cm	84 x 91 x 115 cm
Distancia entre guías	8 cm	8 cm	8 cm
Peso	87 kg	106 kg	127 kg
BANDEJAS			
Capacidad	5	7	10
Dotación	-	-	-
Dimensiones	60 x 40 cm ó GN1/1	60 x 40 cm ó GN1/1	60 x 40 cm ó GN1/1
Precio	24 €	24 €	24 €

3.220 €

3.790 €

4.090 €

HORNOS DE CONVECCIÓN MIXTOS CON AUTOLAVADO

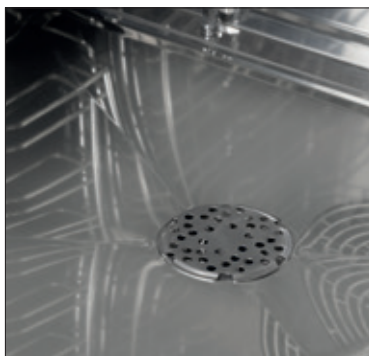
AL CAPONE 5

Descripción

- 4 Funciones de autolavado:
 - Enjuague
 - Suave
 - Normal
 - Completo
- Doble pantalla led lateral.
- 99 Programas de cocción personalizables.
 - Selector de modo de cocción directo:
 - Convección
 - Convección mixto
 - Cocción al vapor
- Visualización de las alarmas en las pantallas del horno.
- Sonda al corazón de serie
- Regulación de porcentaje de humedad en la cámara de 0-100%
- Ventiladores con Inversión de Giro y regulador de velocidad
- Cocción con sistema Delta T
- Pre-instalación para campana extractora de condensación con alarmas y mandos integrados.
- Compatible con bandejas GN1/1 y 60x40.

*OPCIONALES:

- Campana extractora de condensación con aspiración variable.
- Manguera de ducha. | **80 €**
- Soporte horno para 12 bandejas GN1/1. | **942 €**





Al Capone

SEAR

d by

8888

TECNODOM
FORN

AL CAPONE 10



Especificaciones técnicas:

Modelo	AL CAPONE 5	AL CAPONE 10	CAMPANA CAPONE
Capacidad	5 - 60 x 40 cm 5 - GN1/1	10 - 60 x 40 cm 10 - GN1/1	330/500 m3
Potencia	6,45 Kw	12,7 Kw	250 w
Alimentación	220/380V 3+N	220/380V 3+N	220/240v 1+N
Dimensión cámara	66 x 45,5 x 44 cm	66 x 46 x 84 cm	-
Dimensiones exteriores	92 x 84 x 76 cm	92 x 84 x 116 cm	92 x 100 x 30 cm
Distancia entre guías	75 mm	75 mm	-
Peso	100 kg	135 kg	33 kg

4.590 €

5.580 €

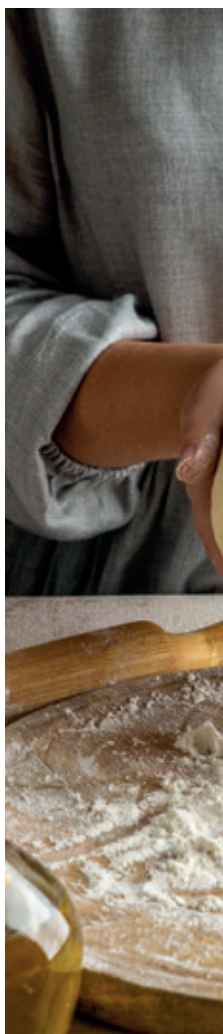
1.590 €





Campana Capone







PIZZERÍA

05

Todos nuestros hornos de pizza, amasadoras y laminadoras están fabricados íntegramente en Italia.

- Hornos
- Amasadoras
- Laminadoras
- Complementos



HORNO PARA PIZZA

Descripción

SMALL y SMALL G2

- El horno SMALL G2 es ideal para la introducción en el mundo de la pizza.
- Gracias a su diseño robusto y compacto podrá ubicarlo incluso en la contrabarra.
- Dispone de cámaras de cocción para pizza de 36 cm de diámetro.

Especificaciones técnicas:

Modelo	SMALL	SMALL G2
Dimensiones int.	41 x 36 x 11 cm	41 x 36 x 11 cm
Dimensiones ext.	55 x 43 x 22 cm	55 x 43 x 43 cm
Potencia	1,6 W	3,2 W
Voltaje	230 V	230 V
Temperatura	0/350°	0/350°
Peso	17 kg	30 kg
Nº pizzas Ø 36 cm	1	2

635 €

950 €

SMALL G2

SMALL



Especificaciones técnicas:

Modelo	START 4	START 44	START 6	START 66
Dimensiones int.*	66 x 66 x 14 cm	66 x 66 x 14 cm	66 x 99 x 14 cm	66 x 99 x 14 cm
Dimensiones ext.*	94 x 92 x 40 cm	94 x 92 x 71 cm	94 x 125 x 40 cm	94 x 125 x 71 cm
Potencia	4,7 Kw	9,4 Kw	7 Kw	14,4 Kw
Voltaje	230/400 V	230/400 V	230/400 V	230/400 V
Temperatura	50/400 °C	50/400 °C	50/400 °C	50/400 °C
Peso	82 kg	138 kg	103 kg	178 kg
Nº pizzas Ø 33 cm	4	4	6	6
Soporte mesa*	94,5 x 82,5 x 85/90/95 370 €		94,5 x 115,5 x 85/90/95 390 €	
Campana horno	360 €		380 €	

*Ancho x Fondo x Alto

1.150 €

1.890 €

1.520 €

2.490 €

Descripción

Gama START

- La gama de hornos Start es ideal para la cocción de pizzas de 33 cm.
- Fabricado en acero inox y chapa prelacada con aislamiento de lana de roca.
- Estos hornos equipan resistencias blindadas de gran durabilidad.
- Incluyen luz interior.

START 4



RG6

Descripción

RG6

- Con el horno RG6 conseguimos darle un toque especial a las pizzas muy similar al auténtico horno de leña.
- Además, gracias a sus quemadores de gas, economizamos en el uso diario.






Descripción

START 6/66 BIG/L

- El horno Start 66 Big/L está pensado para un uso muy intensivo.
- Gracias a la disposición de las cámaras de forma apaisada se agiliza la carga y descarga de las pizzas.
- Tiene capacidad para 12 pizzas de 36 cm. de diámetro.

START 44



START 6BIG/L	START 66 BIG/L	RG 6
109 x 72 x 14 cm	109 x 72 x 14 cm	62 x 92 x 15 cm
131 x 87 x 40 cm	131 x 86 x 71 cm	100 x 114 x 47 cm
9,2 Kw	18,4 Kw	27 Kw/GAS
230/400 V	230/400 V	-
50/400 °C	50/400 °C	50/500 °C
102 KG	162 kg	120 kg
2 x  Ø 36 cm	2 x  Ø 36 cm	 Ø 32 cm
132 x 91 x 85/90/95		101 x 116 x 85/90/95
398 €		530 €
430 €		

| 1.899 €

| 3.390 €

| 4.890 €

HORNO CRATOS

Descripción

Horno para pizzas

- El horno Cratos ha sido diseñado para conseguir las principales características de la cocción de la pizza artesana con el mínimo esfuerzo y cuenta con la aprobación de la **Asociación Verace Pizza Napoletana**.
- Equipado con el sistema Eco Power que le permite alcanzar la temperatura máxima de funcionamiento de 515°C en tan solo 85 minutos asegurando al mismo tiempo un consumo mínimo durante la actividad de 6,5Kw.
- Las dimensiones y potencia del horno simplifica enormemente el trabajo del pizzero ofreciendo la posibilidad de cocinar hasta 9 pizzas al mismo tiempo.
- Gracias a la altura de la cámara de cocción de 18 cm. es posible hornear pan, asados, etc....
- El horno Cratos está disponible en distintos acabados tanto de azulejo mosaico como de resina.

Características de la estructura

- Soporte fabricado en acero pintado a alta temperatura
- Cámara de cocción construida con materiales reflectarios.
- Suelo de cocción de placas de piedra de Sorrento certificado
- Resistencias blindadas.
- Doble luz interior.
- Puerta para el cierre de la boca del horno.
- Aislamiento ISO Max que asegura que el exterior del horno no supere los 40°C.
- Termostato de seguridad.
- Temperatura máxima de trabajo 515°C con un Consumo medio de 6.5 Kw/h.

PANEL DE CONTROL

- Pantalla táctil de 5 pulgadas en color.
- Gestión electrónica de la temperatura. independiente de suelo y techo.
- Función de calentamiento rápido.
- Función My Baking (99 recetas personalizables).
- Función de encendido programable.
- Funcion Eco-power de ahorro de energía.



Especificaciones técnicas:

Dimensiones	
Int. Cámara*	930 x 945 x 180 mm
Dimensiones Ext.*	1600 x 1635 x 1380 mm
Potencia	15,25 Kw / 400V 3N
Peso	2 x 255 kg
Capacidad	9 - Ø 33 cm
	5 - Ø 35 cm
	4 - 45 cm
	2 Bandejas de 60 x 40 cm

Soporte

Dimensiones	960 x 1218 x 785 cm
Peso	20 kg

*Ancho x Fondo x Alto

22.900 €



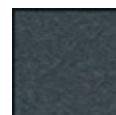
ACABADOS

Mosaico Estándar

Resina Estándar



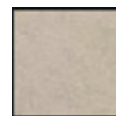
■ NEGRO



■ NEGRO



■ BLANCO



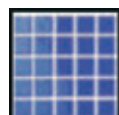
■ BLANCO



■ ROJO



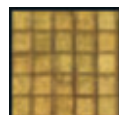
■ GRIS



■ AZUL



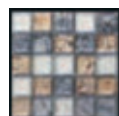
■ ROJO



■ ORO



■ COBRE



■ MIX





AMASADORAS

Descripción

AMASADORAS SK

- Las amasadoras SK permiten elaborar masas para pizzerías, pastelerías o panaderías perfectamente amalgamadas en pocos minutos.
- La cuba, espiral y divisor de masa están contruidos en acero inox 304.
- Incluyen ruedas y timer.



Especificaciones técnicas:

Modelo	SK 10	SK 20	SK 30	SK 30 TRIF/2V	SK 40	SK40 TRIF/2V
Dimensión ext.	29 x 45 x 55 cm	40 x 63 x 70 cm	44 x 68 x 78 cm	44 x 68 x 78 cm	50 x 80 x 77 cm	50 x 80 x 77 cm
Dimensión cuba	24 x 16 cm	36 x 21 cm	40 x 26 cm	40 x 26 cm	45 x 26 cm	45 x 26 cm
Volumen cuba	7 L	21 L	32 L	32 L	41 L	41 L
Capacidad	6 kg	17 kg	25 kg	25 kg	36 kg	36 kg
Potencia	0,22 Kw (220 V)	0,75 Kw (220 V)	1,10 Kw (220 V) (220 V)	1,25 / 1,80 Kw (380 V)	1,10 Kw (220 V)	1,25 / 1180 Kw (380 V)
Peso	34 kg	59 kg	90 kg	97,5 kg	96 kg	107 kg

*Ancho x Fondo x Alto

■ 1.160 €

■ 1.590 €

■ 1.820 €

■ 2.090 €

■ 2.100 €

■ 2.300 €



LAMINADORAS

Descripción

LAMINADORAS SPR

- Las laminadoras SPR están construidas íntegramente en acero inox. y están dotadas de motor eléctrico con ventilador de refrigeración para uso intensivo.
- Permite regulación de la masa de 0,5 a 4 mm.
- Se recomienda el uso de pedal para reducir el consumo eléctrico y alargar la vida útil del motor.



SPR 40 / SPR 430

SPR 50



Especificaciones técnicas:

Modelo	SPR 50	SPR 30	SPR 40
Dimensiones	44 x 35 x 55 cm	44 x 37 x 64 cm	55 x 37 x 75 cm
Peso de masa	210 / 700 gr	80 / 210 gr	80 / 400 gr
Diámetro pizza	26 / 45 cm	14 / 30 cm	26 / 45 cm
Alimentación	230 V	230 V	230 V
Potencia	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw
Peso	25 kg	27 kg	34 kg

*Ancho x Fondo x Alto | **1.090 €** | **1.200 €** | **1.450 €**

MESAS SOPORTES PARA HORNOS DE PIZZA

Descripción

- Soportes de hornos de pizza fabricados en acero con acabado en lacado. Se pueden montar con hasta 3 alturas diferentes.



Especificaciones técnicas:

Modelo	SOPORTE START 4/44	SOPORTE START 6/66	SOPORTE 6/66 BIG L	SOPORTE RG6
Medidas	94,5 x 82,5 x 85/90/95	94,5 x 115,5 x 85/90/95	132 x 91 x 85/90/95	101 x 116 x 85/90/95

*Ancho x Fondo x Alto | **370 €**

| **390 €**

| **398 €**

| **530 €**



CAMPANAS EXTRACTORAS

Gama START



Especificaciones técnicas:

Modelo	START 4/44	START 6/66	START 6/66 BIG L
Medidas	925 x 965 x 115 mm	925 x 1291 x 115 mm	131 x 102 x 115 mm
Peso	10 kg	12 kg	13,50 Kg

360 €

380 €

430 €

OPCIÓN Motor eléctrico aspiración

340 €





COMPLEMENTOS DE PIZZERÍA

· Fabricados en Italia por Giemme bajo los más estrictos estándares de calidad.

Pala lisa y perforada

· Construidas en aluminio anodizado.



Cepillo

Recambio de cepillo



Especificaciones técnicas:

Complemento	Pala lisa	Pala perforada	Cepillo	Recambio de cepillo
Modelo	ARN-33-150-N	ARF-33-150-N	P-304-SO-150-GM	G06
Medida pala	33 cm	33 cm	16 cm	16 cm
Medida palo	150 cm	150 cm	156 cm	-
Medida total	186 cm	186 cm	174 cm	-
Material	Aluminio anodizado	Aluminio anodizado	Acero Inox.	-

99 €

124 €

79 €

18 €

Palino



Pala Recogebrasas



Esparcidora de brasas



Palino	Pala Recogebrasas	Esparcidora de brasas
P-304-22-150-GM	P-304-C-150-GM	P-304-U-150-GM
22 cm	17 x 20 cm	28 cm
146 cm	146 cm	146 cm
174 cm	174 cm	174 cm
Acero Inox.	Acero Inox./Galbanizado	Acero Inox./Galbanizado

84 €

64 €

79 €





LAVADO DE VAJILLA

06

- Lavavasos
- Lavavajillas
- Lavavajillas capota



Lavado de vajilla

asber 



LAVADO PROFESIONAL

Descripción

Línea EASY

- Los lavavajillas EASY-LINE de Asber mantienen un equilibrio perfecto entre facilidad de uso y eficiencia en lavado, siendo ideales para clientes que requieran la mejor relación calidad-precio.
- La gama dispone de modelos de lavavasos para cestas 350x350 mm y 400x400 mm, aperturas frontales para cestas de 500x500 mm, así como capotas para cestas de 500x500 mm. Los ciclos de lavado se controlan mediante un programador electromecánico.

Características principales

- Tirador ergonómico y tope integrados en la puerta haciendo que la alimentación de las cestas sea más rápida y sencilla.
- Panel frontal extraíble que permite un acceso fácil a los componentes mejorando el mantenimiento del equipo.
- Estructura de la máquina fabricada completamente en acero inoxidable lo que extiende la vida útil de la misma.
- Panel de control electromecánico con un solo programa.
- Termostatos de seguridad para tanque y calderín, así como válvula antirretorno, que garantizan unas condiciones de trabajo fiables y seguras.



LAVAVASOS

GES-350 , GES-400 Y GES-400B

Características técnicas

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Cuba de lavado: 11 l. / Potencia: 2.0 Kw.
- Calderín de aclarado: 5 l. / Potencia: 2.4 Kw.
- Bomba de lavado: 0.3 Kw.
- Consumo de agua: 2 l. /aclarado.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Válvula anti-retorno incorporada.
- Termostato de seguridad en tanque y calderín.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230V / 1N 50 Hz.
- Bomba de desagüe *** (solo en el modelo GES-400B).

Dotación GES-350

- 2 cestas base 350 x 350 mm y 1 cestillo para cubiertos CU.

Dotación GES-400 Y GES-400B

- 2 cestas base 400 x 400 mm, 1 soporte para platos y 1 cestillo para cubiertos CU.



LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL

GES-500 Y GES-500B

Características técnicas

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Cuba de lavado: 25 l. / Potencia: 2.8 Kw.
- Calderín de aclarado: 7 l. / Potencia: 2.8 Kw.
- Bomba de lavado: 0.6 Kw.
- Consumo de agua: 2.7 l. /aclarado.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Brazos de lavado de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Válvula anti-retorno incorporada.
- Termostato de seguridad en tanque y calderín.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230V / 1N 50 Hz.
- Bomba de desagüe *** (solo en el modelo GES-500B).

Dotación

- 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 1 cestillo para cubiertos CU-7.



LAVAVAJILLAS CAPOTA

Capota GES-H500

Características técnicas

- Panel de control electromecánico.
- 2 ciclos de lavado de 90" / 180".
- Ciclo continuo hasta su parada manual
- Cuba de lavado: 45 l. / Potencia: 4.5 Kw.
- Calderín de aclarado: 7 l. / Potencia: 6.0 Kw.
- Bomba de lavado: 0.6 Kw.
- Consumo de agua: 3.0 l. /aclarado.
- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Cuba de lavado: 25 l. / Potencia: 2.8 Kw.
- Calderín de aclarado: 7 l. / Potencia: 2.8 Kw.
- Bomba de lavado: 0.6 Kw.
- Consumo de agua: 2.7 l. /aclarado.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Brazos de lavado de acero inoxidable.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Válvula anti-retorno incorporada.
- Termostato de seguridad en tanque y calderín.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230V / 1N 50 Hz.



Dotación

- 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 1 cestillo para cubiertos CU-7.

Especificaciones técnicas:

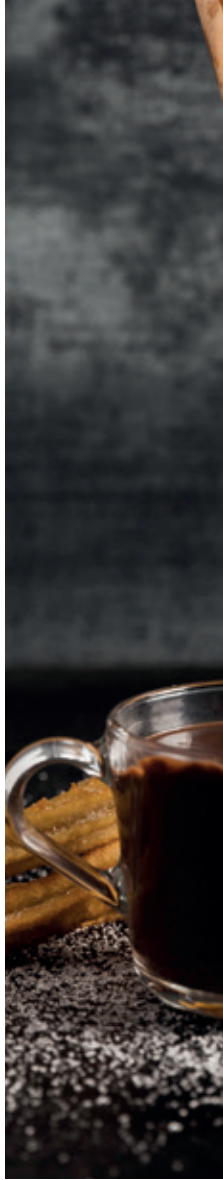
Modelo	GES-350	GES-400 / 400B	GES-500 / 500B	GES-H500
Conexión eléctrica	230 V/1N	230 V/1N	230 V/1N	400 V/3N
Potencia lavado	300 W	300 W	600 W	600 W
Potencia calderín	2400 W	2800 W	2800 W	6000 W
Potencia cuba	2000 W	2000 W	2800 W	4500 W
Potencia total	2700 W	3100 W	3400 W	11.100 W
Dimensiones	43 x 47,5 x 66 cm	47 x 52,5 x 72 cm	60 x 60 x 82 cm	67,5 x 67,5 x 142/187,5 cm
Altura útil trabajo	22	27	32	42
Capacidad calderín	5 L	5 L	7 L	7 L
Capacidad cuba	11 L	15 L	25 L	45 L
Temperatura lavado	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C
Temperatura aclarado	85 °C	85 °C	85 °C	85 °C
Tiempos de ciclo	120 s	120 s	120 s	90 / 180 s
Consumo de agua	2L / ciclo	2,5L / ciclo	2,7L / ciclo	3L / ciclo
Peso	34 kg	39 kg	54 kg	108 kg

■ 1.298 €

GES-400
■ 1.490 €
GES-400 B
■ 1.840 €

GES-500
■ 1.890 €
GES-500B
■ 2.290 €

■ 3.298 €





CHURRERÍA-CAFETERÍA SNACK-BAR

07

- Fogones de churros
- Complementos
- Termos de leche y chocolateras
- Gofreras y creperas
- Montadora de nata
- Exprimidores
- Molinillos de café
- Máquina de perritos
- Trituradoras



FOGÓN DE CHURROS A GAS

Descripción

FG 70 / FG 80

- Fogón de churros profesional de muy fácil manejo construido en acero inox Aisi 304.
- Está especialmente indicado para uso en exterior e incluye ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Disponible para uso con butano/propano.



FOGONES DE CHURROS A GAS AUTOMÁTICO

Descripción

FGAUT 70 / FGAUT 80

- Fogón de churros automático construido en acero inox Aisi 304.
- Gracias a su quemador automático se puede usar tanto en exterior como en interior.
- Incluye ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Válido para uso a gas natural o butano/propano.



Especificaciones técnicas:

Modelo	FG 70	FG 80	FGAUT 70	FGAUT 80
Potencia	49 Kw	49 Kw	37 Kw	37 Kw
Medidas exteriores	70 x 70 x 80 cm	80 x 80 x 80 cm	70 x 70 x 80 cm	80 x 80 x 80 cm
Capacidad	14 L	22 L	14 L	22 L
Ø superior cuba	60 cm	70 cm	60 cm	70 cm
Ø inferior cuba	40 cm	50 cm	40 cm	50 cm
Altura	17 cm	17 cm	17 cm	17 cm
Precio tapa fogón	174 €	192 €	174 €	192 €

2.940 €

3.170 €

4.520 €

4.760 €

FOGONES DE CHURROS ELÉCTRICO

Descripción

FELECT70 / FELECT80

- Fogón de churros eléctrico de gran producción.
- Válido para uso en interior y exterior.
- Construido totalmente en acero inox Aisi 304 con cuba embutida.

Principales características:

- Resistencia de gran tamaño para evitar el aceite improductivo y alargar la vida del mismo
- Termostato analógico regulable de 0-210 °C.
- Termostato de seguridad
- Cabezal totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Gran aislamiento térmico de alta densidad.
- Grifo de vaciado de gran caudal
- 15 Kw de potencia que aseguran un calentamiento óptimo en cada momento.



Descripción

FE60 / FE60TRIF

- Fogón eléctrico de sobremesa para churros, buñuelos, etc.
- Disponible en 10 Kw monofásico y 15 Kw trifásico.
- Ideal para cocinas reducidas.

Principales características:

- Resistencia de gran tamaño para evitar el aceite improductivo y alargar la vida del mismo.
- Termostato analógico regulable de 0-210 °C.
- Termostato de seguridad.
- Cabezal totalmente extraíble para facilitar su limpieza.
- Diámetro de trabajo de 60 cm.



Especificaciones técnicas:

Modelo	FELECT70	FELECT80	FE60	FE60TRIF
Capacidad	14 L	22 L	18 L	18 L
Diámetro superior	60 cm	70 cm	60 cm	60 cm
Diámetro inferior	40 cm	50 cm	40 cm	40 cm
Altura sartén	17 cm	17 cm	16 cm	16 cm
Largo	70 cm	80 cm	62 cm	62 cm
Ancho	70 cm	80 cm	85 cm	85 cm
Alto	80 cm	80 cm	40 cm	40 cm
Potencia	15 Kw	15 Kw	10 Kw	15 Kw
Tensión	380V /3+N	380V /3+N	220V /1+N	380V /3+N

■ 3.496 €

■ 3.750 €

■ 2.380 €

■ 2.840 €



DOSIFICADORA AUTOMÁTICA

DAUTV15

Descripción

- Dosificadora automática construida en acero Aisi 304 con tolva para 15 kg de capacidad.
- Incluye ruedas para facilitar su desplazamiento y variador de velocidad.

DOSIFICADORA MANUAL / DIMA



DOSIFICADORA DECAF2 Y SOPORTE DE PARED



BOQUILLAS



· BCAF6G

■ 36 €



· BCAFR

■ 36 €



· BCAF8M

■ 144 €



· BCAF2D

■ 122 €



· BCAFP

■ 122 €

SOPORTE DE PARED



Especificaciones técnicas:

Modelo	DAUTV15	DIMA	DECAF2	Soporte PARED DECAF2
Capacidad	15 kg	2 kg	2 kg	-
Medidas	56 x 38 x 151 cm	48 x 15 x 33 cm	60 x 18 x 53 cm	-
Potencia	1 CV (220 V)	-	-	-

■ 3.750 €

■ 420 €

■ 1,268 €

■ 82 €

COMPLEMENTOS

· Fabricados en acero inox.



Caldero

· 50 cm Ø y 22 L de capacidad.

120 €

Trípode

· 45 x 45 x 80 cm

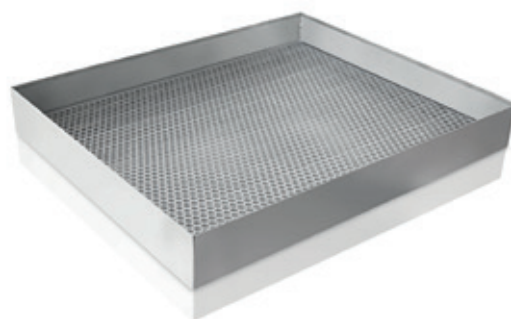
314 €

Escurridor

· Disponible en dos tamaños:

- ESC 60 (60 x 50 cm) 298 €

- ESC 80 (80 x 50 cm) 360 €



Palillos madera

48 €



Espumadera ESP 28

48 €



Palillos inox

63 €



Pala amasado

92 €



TERMOS DE LECHE ELÉCTRICOS



Descripción

- Termos de leche eléctricos TCL-6, TCL-10 y TCL-15 fabricados en acero inoxidable de 1,5 mm AISI 304.
- Regulación automática de temperatura (termostato de 30°C a 90°C).
- Gracias a su diseño redondo y depósito desmontable te permite una fácil limpieza y mantenimiento.
- Uso recomendado principalmente para la leche, té, agua, etc.

Especificaciones técnicas:

Modelo	TCL-6	TCL-10	TCL-15
Medidas	275 x 570 mm	300 x 630 mm	360 x 660 mm
Potencia	1 Kw	1,4 Kw	2,3 Kw
Capacidad	6 L	10 L	15 L

■ 630 €

■ 850€

■ 1.140 €



MONTADORA DE NATA AUTOMÁTICA

Descripción

- Montadora de nata automática Natacold de Carpigiani Horeca-Sencotel con capacidad para 2 Litros.
- Multiplica el volumen de la nata en un 200% mejorando notablemente el aspecto y la cremosidad del producto.
- Dotada de un regulador ajustable de volumen y válvula anti-retorno que impide que la nata vuelva al depósito.
- Depósito refrigerado de acero inox.
- Excelente resultado visual.
- Amplia variedad.

Especificaciones técnicas:

Modelo	NATACOLD
Capacidad	2 L
Producción	50 kg / 150 L-Hora
Dimensiones	23 x 45 x 53 cm
Potencia	400 W
Peso	23 kg

5.630 €





CHOCOLATERAS DE GRAN CAPACIDAD

CHM-15 / CHM-20

Descripción

- Chocolateras CH-5 y CH-10 y chocolateras de gran capacidad CHM-15 Y CHM-20 perfectas para negocios con gran demanda de chocolate (cafeterías, pastelerías, churrerías, etc...).
- Gracias a su sistema de calentamiento de fusión indirecta, evita el contacto entre la fuente de calor y el alimento con lo que conseguimos calentar el chocolate lentamente sin que se queme, ofreciendo un acabado suave como la seda y asegurando una textura, sabor y aroma de primera calidad.
- Los modelos de gran capacidad se fabrican en acero inoxidable AISI304 de 1,5mm de espesor e incorporan el motor en la tapa para facilitar su desmontaje y limpieza.

Especificaciones técnicas:

Modelo	CHM-15	CHM-20
Medidas	36 x 66 cm	42 x 67 cm
Potencia	2,3 Kw	2,3 Kw
Capacidad	15 L	20 L

1.980 € 2.290 €



CHOCOLATERAS

Chocolateras CH-5 / CH-10



Especificaciones técnicas:

Modelo	CH-5	CH-10
Medidas	26 x 47 cm	26 x 55 cm
Potencia	1 Kw	1 Kw
Capacidad	5 L	10 L

890 €

950 €



GOFRERAS



WM-1

Descripción

- Gofreras y creperas ideales para preparar gofres y crepes dulces o salados. Construidas en acero inoxidable y dotadas con placas de cocción antiadherentes.

WM-1 / WM-15

- Gofrera WM-1 y WM-15 construida en acero inox.
- Perfecta para preparar gofres o waffles con el mínimo esfuerzo.
- Incorpora placas de cocción con tratamiento de teflón antiadherente.
- Dotada con termostato regulador de 50 - 300 °C y temporizador de 0 a 5 min.



WM-15

Especificaciones técnicas:

Modelo	WM-1	WM-15
Potencia	1 Kw	1,5 Kw
Medida cocción	18,5 cm	27,5 x 24,5 cm
Dimensiones	26 x 44 x 26/57 cm	34 x 37 x 24/58 cm
Peso	6 Kg	11,5 Kg

246 €

380 €



CREPERAS ELÉCTRICAS



Descripción

CRP4 / CRP42

- Creperas simple o doble ideal para preparar crepes dulces o salados.
- Construida en acero inox y dotada con 1 ó 2 placas de cocción con superficie multirayada antideslizante.

Especificaciones técnicas:

Modelo	CRP4	CRP42	CR400G1	CR400G2
Potencia	2,75 Kw	2x 2,75 Kw	3,6 Kw (GAS)	2x 3,6 Kw (GAS)
Medida cocción	40 cm	2 x 40 cm	40 cm	2 x 40 cm
Dimensiones	40 x 47 x 12cm	81 x 47 x 12 cm	48 x 48 x 27 cm	90 x 48 x 27 cm
Peso	18 Kg	35 Kg	26 Kg	46 Kg

898 €

1.498 €

1.296 €

2.190 €

CREPERAS A GAS



Descripción

CR400 G1 / CR400 G2

- Creperas simbre o doble gas CR400 G1 y CR400 G2. ideal para preparar crepes dulces o salados.
- Construida en acero inox y dotada con 1 ó 2 placas de cocción con superficie multirayada antideslizante.
- 8 niveles de potencia seleccionables.
- Encendido con piezoeléctrico.

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS PROFESIONAL



Descripción

ACID 1

- Sistema de exprimido mediante presión por palanca.
- Piña de exprimido en acero inox.
- Carcasa fabricada en abs alimentario fácil de limpiar.
- Incorpora jarra de recogida de zumo.
- Motor provisto con protector térmico.
- Arranque automático por presión.
- Acabado cromo

Especificaciones técnicas:

Potencia	570 W (0,50HP)
Medidas	180 x 280 x 350 mm
Peso	10 Kg



ACID 1 / naranja

414 €



ACID 1 / cromo

490 €





Descripción

ACID 2 EVO

- Primer exprimidor de cítricos de doble piña del mundo.
- Su diseño, fácil manejo y limpieza, hacen de él un gran aliado para la gastronomía profesional.
- Exprime el doble en la mitad de tiempo.
- Motor provisto con protector térmico.
- Arranque automático por presión
- Diseñado bajo directiva 89/392ce.

Especificaciones técnicas:

Potencia	570 W (0,50HP)
Medidas	330 x 350 x 430 mm
Peso	15,5 Kg



ACID 2 EVO / naranja

620 €



ACID 2 EVO / blanco

620 €



MOLINILLOS DE CAFÉ

Descripción

CUNIL

- Molinillos profesionales de café Cunil.
- Dotados de una tolva fabricada en poliéster irrompible que permite la limpieza en lavavajillas.
- La carrocería está fabricada de una sola pieza disminuyendo las vibraciones y el ruido de la molienda.
- Regulación del molido de café micrométrica.
- Pantalla táctil para un uso y programación sencilla (sólo en modelos Tron-automáticos).
- Motor provistos de protector térmico.



TRANQUILO



BRASIL MAN/AUT



MARFIL AUT



Acabado negro



Acabado Gris
Solo para modelos AUT

Especificaciones técnicas:

Modelo	TRANQUILO	BRASIL MAN / AUT.	MARFIL AUT.
Potencia	275 w	275 w	356 w
Capacidad tolva	0,5 kg	1 kg	2 kg
Medidas	17 x 34 x 41 H	21 x 38 x 47 H	21 x 38 x 60 H
Voltaje	220 V	220 V	220 V

346 €

398 €

486 €

410 €





MÁQUINA DE PERRITOS

Descripción

WD3

- Máquina de perritos WD3 para calentar pan y salchichas.
- Estructura de acero inox.
- Dotada de 3 punzones para calentar el pan así como de campana de vidrio con cesta interna de acero inox para calentar salchichas al baño maría.
- Incorpora un termostato regulable de 30-90 °C.



Descripción

RW8

- La máquina de perritos RW8 te permite cocinar las salchichas de una manera rápida y uniforme que confiere a los productos el sabor y la coloración típica de la cocción en parrilla sin necesidad de dar la vuelta manualmente.
- Dotada con 3 niveles de potencia.
- Capacidad de hasta 14 salchichas.

Especificaciones técnicas:

Modelo	WD3	RW8
Potencia	1,1 Kw	1,8 Kw
Dimensiones	48 x 30 x 35 cm	46 x 35 x 20 cm
Peso	10 kg	12 kg

670 €

1.640 €



MX-40C

TRITURADORA

Descripción

Gama MX

- Trituradoras MX-20, MX-25, MX-40 con brazo triturador de 30, 40 o 50 cm y mezclador construidos en acero inox AISI 304.
- Ideales para sopas, cremas, salsas, masas, mayonesas, etc...
- El modelo MX-40 incorpora de serie variador de velocidad y junto con el accesorio batidor se consigue una textura perfecta en natas, natillas, soufflés, etc.





Especificaciones técnicas:

Modelo	MX-20	MX-25	MX-40/30	MX-40/40	MX-40/50	MX-40C
Potencia	0,20 Kw	0,25 Kw	0,40 Kw	0,40 Kw	0,40 Kw	0,40 Kw
Litros	15 L	30 L	60 L	60 L	60 L	60 L
Inmersión máx.	-	19 cm	19 cm	29 cm	39 cm	29 cm 20 cm
RPM	1400	1300	2500/11000	2500/11000	2500/11000	2500/11000 250/1500
Variador veloc.	NO	NO	SI	SI	SI	SI
Peso	2,0 Kg	2,2 Kg	4,3 Kg	4,5 g	4,7 Kg	4,5 KG 4,1 KG
Medidas	11 x 7 x 50 cm	14 x 10 x 60 cm	16 x 12 x 61 cm	16 x 12 x 71 cm	16 x 12 x 81 cm	16 x 12 x 71 cm 16 x 12 x 79 cm

236 €

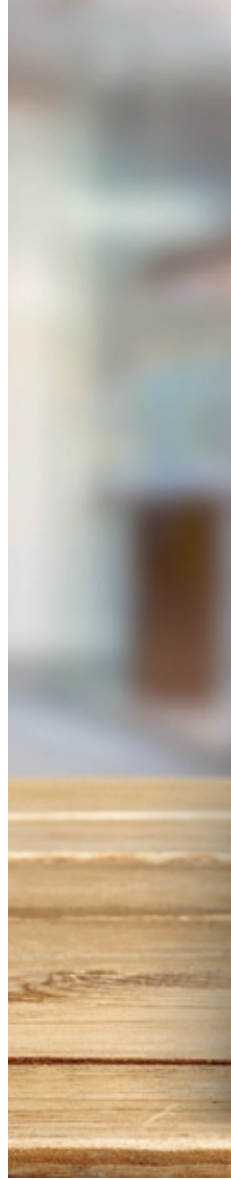
298 €

440 €

460 €

480 €

594 €





REGISTRADORAS Y BALANZAS

08

- Registradoras
- Balanzas



REGISTRADORAS

Descripción

ER-057S y ER-060L

- Registradoras ER-057S y ER-060L alfanuméricas profesionales de tamaño compacto y altas prestaciones.
- Ambos modelos cumplen con normativa al emitir facturas simplificadas.

ER-057S

Descripción | 276 €

- Display fluorescente VFD antirreflejos para operador.
- Rápida impresora térmica de 57 mm.
- Programación encabezado y pie de ticket con nombre del establecimiento.
- Texto descriptivo del artículo en el ticket.
- Impresión de datos cliente en el ticket.
- Visualización importe a devolver como cambio.
- Diario electrónico de hasta 2000 líneas.
- Hasta 400 PLU's (artículos con descripción y precio).
- 14 departamentos de acceso directo (7 por dos niveles).
- Cajón compacto: 8 monedas y 4 billetes.
- Desglose de hasta 4 tipos de IVA distintos en ticket.
- Medidas: 34 x 36 x 19,5 cm.

ER-060L

Descripción | 460 €

- Display fluorescente VFD antirreflejos DUAL (alfanumérico para operador y numérico para el cliente).
- Impresora robusta, térmica de 57 mm de alta velocidad.
- Selector de funciones mediante llave.
- Función entrenamiento y función calculadora.
- Programación encabezado y pie de ticket con nombre del local.
- Texto descriptivo de artículo en ticket.
- Amplio teclado para fácil programación del nombre de los artículos o datos del cliente.
- Visualización del importe a devolver de cambio.
- Diario electrónico de hasta 4200 líneas.
- Hasta 1000 PLU's (artículos con descripción y precio).
- 40 departamentos de acceso directo (20 por dos niveles).
- Control de hasta 8 empleados.
- Desglose de hasta 4 tipos de IVA distintos en el ticket.
- Medidas: 41 x 43 x 22,5 cm.



BALANZAS



Descripción

MODELO COMETA | 245 €

- Balanza electrónica de sobremesa “sólo peso”, con función de recuento de piezas, autocero y tara, puede funcionar tanto con red como con batería con un muy bajo consumo de batería.

Principales características:

- Equipado con una pantalla LCD retroiluminada con dígitos de 30 mm de altura para facilitar la lectura.
- Placa de pesaje de acero inoxidable.
- Herramienta de calibración externa.
- Homologación CE-M y folleto metrológico.
- 6/15 kg - 2/5 g multi-rango.

Descripción

MODELO STELLA | 330 €

- Balanza muy práctica, que se adapta bien a cualquier tipo de espacio y mobiliario. Incorpora sistema de celda de carga, teclado sencillo y resistente al agua. Está disponible con alimentación por red y batería interna de serie. Disponible con dos tipos de plato (fondo y plano) para responder adecuadamente a cada necesidad.



Principales características:

- Transductor de peso: de celda de carga con dispositivo de autocero.
- Multi-rango: 6/15 kg - 2/5 gr.
- Peso: 4,5 kg.
- Dimensiones: (L x A x P) 300 x 120 x 330 mm
- Teclado: membrana impermeable de 25 teclas
- Visores: 3 pantallas delanteras y 3 pantallas traseras de cristal líquido (lcd) retroiluminado.
- Plato rectangular plano: (L x P) 300 x 240 mm
- Plato rectangular de hondo: (L x A x P) 310 x 230 x 35 mm
- Funcionamiento de la tara.
- Batería interna 4 AH / 6V recargable autónoma 150 horas.
- 9 PLU directos.
- Homologación CE-M y folleto metrológico.

BALANZAS



Descripción

ALEX MARE | **990 €**

- Balanza modelo Alex mare con torre construida en plástico ABS super resistente y acero inoxidable. Incorpora pantalla LCD retroiluminada.

Principales características:

- Gestión interna del reloj-datario.
- Encabezado de recibo programable (5 líneas de 26 caracteres).
- 100 PLU.
- Impresora térmica gráfica de 8 puntos/mm de Velocidad: 70 mm/s para Ancho de papel: 57 mm
- Impresión del código de barras programable EAN13.
- Función de reposo.
- Reapertura del recibo.
- Cancelación de transacciones.
- Cambio rápido de precios PLU.
- Tara manual, automática o asociada al PLU.
- 2 operadores.
- Visualización sub-total de los operadores.
- Pantalla LCD personalizada retroiluminada.
- Total nocturno de operadores y PLU.
- Alimentación por batería 6V 12Ah para una larga vida útil (Aproximadamente 35/40 horas con ahorro de batería activo).
- Multi-rango: 6/15kg-2/5g.



Descripción

ALEX ALTA | 1.350 €

Principales características:

- Estructura de ABS en color blanco, azul o rojo.
- Visor de cristal líquido retroiluminado y personalizable.
- Teclado mecánico con teclas de goma.
- Impresora térmica de 8 puntos/mm con dispositivo. " Easy loading"
- Opción de papel adhesivo linerless.
- Velocidad de impresión 70 mm/s •,Ancho del papel 57 mm.
- Encabezado de recibo programable (5 líneas de 26 caracteres).
- Gestión automática de la fecha y la hora.
- Recibo único o acumulativo.
- Impresión de la fecha de embalaje y caducidad.
- Impresión la lista de ingredientes asociada al PLU (12 líneas de 45 micro caracteres).
- Inserción e impresión del lote.
- Impresión del código de barras EAN13.
- 999 PLU programables.
- Función de descanso.
- Cambio rápido de precios.
- Función de reapertura del recibo.
- Tara semiautomática, manual, Prememorizada y asociada.
- Total parcial de 4 operadores en pantalla.
- Hasta 6 balanzas en red LAN (por cable o RF).
- Programación de la balanza desde el PC.
- Totales General, PLU y operadores.
- Kit de radiofrecuencia opcional.
- 4-8-16 Operadores.
- Alimentación externa 12/24V opcional.
- Batería interna autonomía aproximadamente 35/40 horas.
- Publicidad en el lado del cliente.
- Multi-rango: 12-30kg/2-5g.



Descripción

ALEX COLOR | 1.650 €

Principales características:

- Visor de 7" en color.
- Teclado lavable táctil de alta velocidad y manual.
- Impresora térmica de 8 puntos/mm con función "easy loading"
- Opción de papel adhesivo linerless.
- Velocidad de impresión 70 mm/s, Ancho del papel 57 mm.
- Encabezado de recibo programable (5 líneas de 26 caracteres.)
- Gestión automática de la fecha y la hora.
- Recibo único o acumulativo.
- Impresión de la fecha de embalaje y caducidad.
- Impresión de lista de ingredientes asociada al PLU (12 filas de 45 micro caracteres).
- Inserción e impresión del lote.
- Impresión del código de barras EAN13.
- 999 PLU programables.
- Función de descanso.
- Cambio rápido de los precios.
- Función de reapertura del recibo.
- Tara semiautomática, manual, prememorizada y asociada.
- Total parcial de 8 operadores en pantalla.
- Hasta 6 balanzas en red LAN (por cable o RF.)
- Programación de la balanza desde el PC.
- Totales General, PLU y operadores.
- Kit de radiofrecuencia opcional.
- 4-8-16 Operadores.
- Fuente de alimentación externa 12/24V opcional.
- Batería interna recargable.
- Imágenes gráficas en el lado del cliente.
- Multi-rango: 12-30kg/2-5g;.



Descripción

MODELO SUN ECO VOLO | 1430 €

Principales características:

- Estructura de acero inoxidable.
- Visor personalizado de cristal líquido retroiluminado.
- Teclado mecánico con teclas de goma.
- Impresora térmica de 8 puntos/mm con dispositivo "easy loading" Opción de papel adhesivo Linerless.
- Velocidad de impresión 70 mm/s.
- Ancho del papel 57mm.
- Cabecera de recibo programable (5 líneas de 26 caracteres) Gestión automática de la fecha y la hora.
- Recuento único o acumulativo.
- Imprimir Fecha de embalaje y caducidad.
- Imprimir Lista de Ingredientes Asociado al PLU (6 líneas de 45micro caracteres) Inserción e Impresión del Lote.
- Impresión del código de barras EAN13.
- 999 PLU programables.
- Cambio rápido de los precios.
- Función Resto.
- Función de reapertura del recibo.
- Tara semiautomática, manual, prememorizada y asociada.
- Total Parcial de 4 Operadores en Pantalla.
- Hasta 6 balanzas en red LAN (por cable o RF).
- Programación de la balanza desde el PC.
- Totales General, PLU y Operadores.
- Kit de radiofrecuencia opcional.
- 4-8-16 Operadores.
- Fuente de alimentación externa 12/24V opcional.
- Batería interna recargable.
- Publicidad en el lado del cliente.
- Capacidades disponibles: 30kg/5g; 12-30kg/2-5g; 12kg/2g;

CONDICIONES DE VENTAS

PEDIDOS

Los pedidos deberán realizarse siempre por escrito vía email o a través de nuestra web www.abchosteleria.com

PORTES

La mercancía viajará a portes pagados por el medio que ABC HOSTELERIA estime oportuno siempre que el pedido supere los 500€ netos, cargando en factura 15€ si no se superase dicha cantidad.

DEVOLUCIÓN DE PRODUCTO

No se aceptará ninguna devolución de producto sin el consentimiento expreso de la Empresa.

En caso de aceptación de devolución, todos los gastos generados, incluido portes, correrán a cargo del cliente.

IMPORTANTE

Debido a los constantes incrementos de la materia prima, la empresa ABC MAQUINARIA HOSTELERIA se reserva el derecho a la modificación de los precios sin previo aviso. Recomendamos consultar los precios en nuestra página www.abchosteleria.com

ABC
MAQUINARIA HOSTELERÍA



ABC

MAQUINARIA HOSTELERÍA

Pi. Pilar de la Dehesa, avd. de La Rioja, 32
14900 LUCENA / CÓRDOBA
TI: 669 741 191

abcmaquinariaparahosteleria@gmail.com
info@abchosteleria.com

www.abchosteleria.com