



GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



CATÁLOGO / TARIFA

☐ E CATALOG / PRICE LIST

☐ F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

☐ D KATALOG / PREISLISTE

Nº37

2021
05

LÍNEA 450BAR / 450 RANGE

G1 PAG.06



G1 PAG.07



G1 PAG.08/11



G1 PAG.14/16



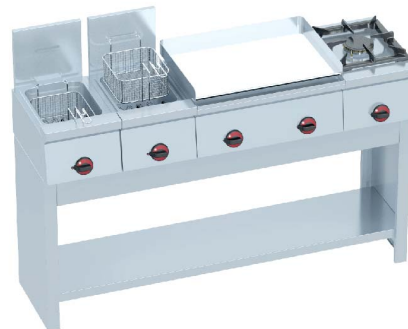
G1 PAG.19/21



G1 PAG.22



G1 PAG.23/24



G1 PAG.27/29



ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSORIES / ZUBEHÖR

G1 PAG.30/31

LIGNE 450 / 450 KOLLEKTION

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos.

HORNILLOS A GAS

- Grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad y termopar.
- Quemadores desmontables para su limpieza de 4'5Kw.
- 1 • Con parrillas de fundición vitrificadas.
- 2 • Se pueden substituir por plancha-cubeta de Frankfurt.
- 3

HORNILLOS ELÉCTRICOS

- Dotados de conmutador con 3 posiciones y piloto indicador de funcionamiento.
- Con placas redondas de fundición de 2Kw.
- 4

PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- Modelos a gas, con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad termopar.
- Con quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Disponen de mirilla en el frontal.
- Modelos eléctricos con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones debidamente aislados.
- Todos los modelos con cajón recoge grasas frontal.
- 5

PLANCHAS A GAS SERIE 2

- Con placas de hierro pavonadas de 6mm de espesor, plegadas sin uniones para su máxima higiene. Con desagüe frontal.
- 6

PLANCHAS A GAS O ELÉCTRICAS SERIE 5

- Con placas de hierro pavonadas de 10mm de espesor, plegadas sin uniones para su máxima higiene. Con desagüe frontal.
- 7

PLANCHAS A GAS O ELÉCTRICAS SERIE 8

- Con placas de cromo duro de 12mm de espesor, rectificadas y con baño de cromo duro de 50 micras. Con peto de acero inoxidable soldado en todo su contorno superior e inferior para su máxima higiene. Con desagüe frontal.
- 8
- Se suministran con una espátula cúter para su limpieza, la cual se debe usar sin golpear, sólo deslizando la cuchilla por la encimera.
- 9
- La forma de limpieza, es una vez parada y al cabo de 30/45 minutos (aún caliente), se deben colocar cubitos de hielo, los cuales se evaporarán inmediatamente. Entonces la espátula-cúter, deberá pasarse suavemente, para eliminar al máximo la grasa, y seguidamente un paño húmedo. No poner desengrasante hasta el día siguiente antes de poner la plancha en marcha y quedará la superficie brillante como nueva.

E

MAKING

- In stainless steel, inside and outside.
- Adjustable legs on all appliances.

GAS BOILING TOPS

- Brass taps, equipped with maximum and minimum adjustable. With safety coil and thermocouple.
- Detachable burners for cleaning of 4'5Kw.
- 1
- With vitrified cast iron grills.
- 2
- Can be replaced by Frankfurt tray-bucket.
- 3

ELECTRIC BOILING TOPS

- Equipped with 3-position switch and operating indicator light.
- With round cast iron plates of 2Kw.
- 4

GAS AND ELECTRIC HOT PLATES

- Gas models, with brass taps, equipped with maximum and minimum adjustable. With safety coil and thermocouple
- With Tubular stainless Steel burner
- They have a peephole in the front.
- Electric models with thermostat and pilot operating indicator.
- With stainless steel armored resistors, mounted in separate drawers.
- All models with frontal fat drawer.
- 5

GAS HOTPLATES SERIE 2

- With 6mm thick iron plates, folded without joints for maximum hygiene. With frontal drain.
- 6

GAS OR ELECTRIC HOTPLATES SERIE 5

- With 10mm thick iron plates, folded without joints for maximum hygiene. With frontal drain.
- 7

GAS OR ELECTRIC HOTPLATES SERIES 8

- With hard chrome plates of 12mm thickness, rectified and with hard chrome bath of 50 microns. With stainless steel breastplate welded in all its upper and lower contour for maximum hygiene. With frontal drain.
- 8
- Supplied with a cutter spatula for cleaning, which should be used without hitting, just sliding the blade across the countertop.
- 9
- The cleaning method is once stopped and after 30/45 minutes (still hot), ice cubes must be placed, which will evaporate immediately. Then the spatula-cutter, should be passed smoothly, to remove the fat as much as possible, and then a wet cloth. Do not put degreaser until the next day before putting the iron on and the surface will remain shiny as new.



F

FABRICATION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils.

RÉCHAUD À GAZ

- Robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Brûleurs détachables pour le nettoyage de 4'5Kw. **1**
- Avec des grilles en fonte vitrifiées. **2**
- Peut être remplacé par un bac à seau de Francfort. **3**

RÉCHAUD ÉLECTRIQUES

- Équipé d'un commutateur à 3 positions et d'un voyant de fonctionnement.
- Avec des plaques rondes en fonte de 2Kw. **4**

PLAQUES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Modèles à gaz avec des robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable.
- Ils ont un judas à l'avant.
- Modèles électriques avec thermostat et indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- Avec des résistances blindées en acier inoxydable, montées dans des tiroirs correctement isolés.
- Tous les modèles avec tiroir à graisse avant. **5**

PLAQUES À GAZ SÉRIE 2

- Avec des plaques de fer de 6 mm d'épaisseur, pliées sans joints pour une hygiène maximale. Avec drain avant. **6**

PLAQUES À GAZ OU ÉLECTRIQUES SÉRIE 5

- Avec des plaques de fer de 10 mm d'épaisseur, pliées sans joints pour une hygiène maximale. Avec drain avant. **7**

PLAQUES À GAZ OU ÉLECTRIQUES SÉRIE 8

- Avec des plaques de chrome dur de 12 mm d'épaisseur, rectifiées et avec un bain de chrome dur de 50 microns. Avec une cuirasse en acier inoxydable soudée dans tous ses contours supérieur et inférieur pour une hygiène maximale. Avec drain frontal. **8**
- Fourni avec une spatule pour le nettoyage, il convient de l'utiliser sans frapper, en glissant simplement la lame vers le bas du comptoir. **9**
- La méthode de nettoyage est, une fois arrêtée la plaque, et après 30/45 minutes (encore chaude), il faut placer des glaçons qui s'évaporent immédiatement. Ensuite, il faut passer doucement le coupe-spatule pour éliminer la graisse autant que possible, puis un chiffon humide. Ne mettez pas de dégraissant avant le lendemain avant de poser le fer et la surface restera brillante à l'état neuf.

D

BAUWEISE

- Aus Edelstahl, innen und außen
- Verstellbare Füße auf allen Geräten

GASOFEN

- Messingwasserhahn, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Abnehmbare 4, 5 KW Brenner zur Reinigung. **1**
- Mit verglasten Gusseisengittern. **2**
- Ersetzbar durch Plattenbehälter Frankfurt. **3**

ELEKTRO-OFEN

- Ausgestattet mit Schalter mit 3 Positionen und Betriebsanzeigeleuchte.
- Mit 2KW runden Gusseisenplatten. **4**

GAS- UND ELEKTROHERD

- Gasmodelle, mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement-Sicherheitsspule
- Mit Edelstahl-Rohrbrennern
- Mit Guckloch auf der Vorderseite
- Elektrische Modelle mit Thermostat und Betriebsanzeigeleuchte
- Mit gepanzerten Widerständen aus Edelstahl, die in entsprechend isolierten Schubladen montiert sind.
- Alle Modelle sind mit vorderer Fettschublade ausgestattet. **5**

GASHERD SERIE 2

- Mit gebläuten Eisenplatten 6 mm dick, gefaltet ohne Nähte für maximale Hygiene. Mit Frontablass. **6**

GAS-ODER ELEKTROHERDE SERIE 5

- Der Rest der Platten mit gebläuten Eisenplatten von 10 mm Dicke, gefaltet ohne Verschraubungen für maximale Hygiene. Mit Frontablass. **7**

GAS-ODER ELEKTROHERD SERIE 8

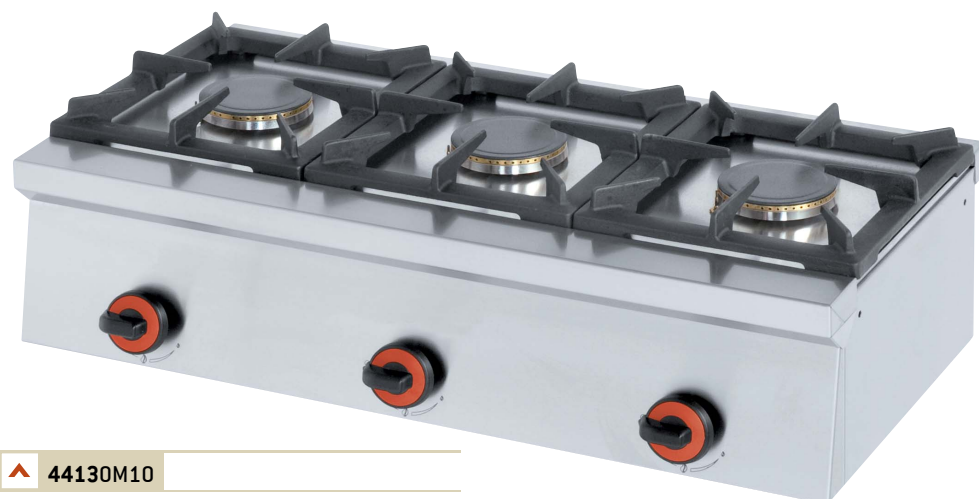
- Ausgestattet mit 12 mm starken, geschliffenen Hartchromplatten und 50 Mikron Hartchrombad. Mit in allen oberen und unteren Konturen verschweißtem Edelstahlschutz für maximale Hygiene. Mit Frontabfluss. **8**
- Sie werden mit einem Reinigungsschaber geliefert, der ohne Stoßbewegungen verwendet werden sollte, indem die Klinge sanft über die Arbeitsplatte geschoben wird. **9**
- Reinigung: 30/45 Minuten nach der Verwendung (noch heiß) sollten Eiswürfel hineingelegt werden, die sofort verdunsten. Danach mit dem Schaber vorsichtig reinigen, um so viel Fett wie möglich zu entfernen, dann ein feuchtes Tuch verwenden. Tragen Sie den Entfetter erst am nächsten Tag vor Beginn des Grillen auf und die Oberfläche wird wie neu glänzend sein.



HORNILLOS A GAS

- E GAS BOILING TOPS
- F RÉCHAUD À GAZ
- D GAS-KOCHFLÄCHE

450BAR



▲ 44130M10



▲ 44110M10



▲ 44120M10 + 44900G10



GRUPO / GROUP / GROUPE 1

MOD./COD.						€
44110M10		12	300x450x240	1 x 4,5 Kw	4,5 Kw	430
44120M10		22	600x450x240	2 x 4,5 Kw	9 Kw	750
44130M10		31	900x450x240	3 x 4,5 Kw	13,5 Kw	1.000



HORNILLOS ELÉCTRICOS

E ELECTRIC BOILING TOPS
F RÉCHAUD ÉLECTRIQUES
D HERDE

450BAR



▲ 44820M10



▲ 44810M10



▲ 44830M10

MOD./COD.						€
44810M10		10	300x450x240	1 x 2 Kw	2 Kw - 230/1V	410
44820M10		15	600x450x240	2 x 2 Kw	4 Kw - 230/1V	630
44830M10		22	900x450x240	3 x 2 Kw	6 Kw - 230/1V	870



Fe 6 m/m

SERIE 2



Fe 10 m/m

SERIE 5



▲ 44220M10



▲ 44050M10



▲ 44230M10



▲ 44040M10



▲ 44240M10



▲ 44030M10



▲ 44250M10



▲ 44020M10

MOD./COD.							€
44220M10		16	400x450x240	FE 6 mm	400x420	3,5 Kw	500
44230M10		28	600x450x240	FE 6 mm	600x420	7 Kw	620
44240M10		41	800x450x240	FE 6 mm	800x420	14 Kw	720
44250M10		54	1000x450x240	FE 6 mm	1000x420	17,5 Kw	980
44020M10		19	400x450x240	FE 10 mm	400x420	3,5 Kw	600
44030M10		32	600x450x240	FE 10 mm	600x420	7 Kw	745
44040M10		45	800x450x240	FE 10 mm	800x420	14 Kw	865
44050M10		58	1000x450x240	FE 10 mm	1000x420	17,5 Kw	1.180



Cr.D 12 m/m

SERIE 8



▲ 44450M10



▲ 44440M10



▲ 44430M10



▲ 44420M10

MOD./COD.							€
44420M10		21	400x450x240	CR D 12 mm	400x420	3,5 Kw	780
44430M10		34	600x450x240	CR D 12 mm	600x420	7 Kw	1.080
44440M10		47	800x450x240	CR D 12 mm	800x420	14 Kw	1.340
44450M10		60	1000x450x240	CR D 12 mm	1000x420	17,5 Kw	1.570





▲ 4402EM10



▲ 4403EM10



▲ 4404EM10



▲ 4405EM10

MOD./COD.							€
4402EM10		19	400x450x240	FE 10 mm	400x420	2 Kw - 230/1V	600
4403EM10		32	600x450x240	FE 10 mm	600x420	3 Kw - 230/1V	745
4404EM10		45	800x450x240	FE 10 mm	800x420	4 Kw - 230/1V	865
4405EM10		58	1000x450x240	FE 10 mm	1000x420	5 Kw - 230/1V	1.180



▲ 4442EM10



▲ 4443EM10



▲ 4444EM10



▲ 4445EM10

MOD./COD.							€
4442EM10		21	400x450x240	CR D 12 mm	400x420	2 Kw - 230/1V	780
4443EM10		34	600x450x240	CR D 12 mm	600x420	3 Kw - 230/1V	1.080
4444EM10		47	800x450x240	CR D 12 mm	800x420	4 Kw - 230/1V	1.340
4445EM10		60	1000x450x240	CR D 12 mm	1000x420	5 Kw - 230/1V	1.570

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos.

BARBACOAS A GAS

- Funcionamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable que calientan la lava volcánica, que se halla situada encima de una rejilla-soporte. Al calentar la piedra volcánica, hace la función de brasa. 1
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad termopar.
- Disponen de mirilla en el frontal.
- Equipan parrillas de acero inoxidable con un diseño en forma de teja, que evita que caiga el aceite de los alimentos encima de la lava volcánica, evitando incendios.
- Con un sistema que permite la colocación de la parrilla en dos posiciones, utilizando para ello las asas de baquelita de la propia parrilla. 2
- Con cajón recoge grasas frontal. 3

CREPERAS A GAS

- Grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad termopar.
- Con quemadores desmontables para su limpieza de 4,5 Kw.
- Con placas de 10mm espesor y de 380mm de diámetro. Vitrificadas, para evitar que se peguen los creps. 4

CREPERAS Y ELÉCTRICAS

- Con placas redondas de fundición, de 2 Kw.
- Dotadas de conmutador con 3 posiciones y piloto indicador de funcionamiento.
- Con placas de 10mm espesor y de 380mm de diámetro. Vitrificadas, para evitar que se peguen los creps. 4

WOK A GAS

- Con grifo de latón, dotado de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Quemador de fundición de hierro, desmontable para su limpieza de 12Kw.
- Con corona de latón. 5
- Con parrilla redonda de fundición vitrificada extraíble. 6

E

MAKING

- In stainless steel, inside and outside.
- Adjustable legs on all appliances.

GAS BARBECUES

- Operation using stainless steel tubular burners that heat the volcanic lava, which is located on top of a support grid. When heating the volcanic stone, it acts as an ember. 1
- Gas models, with brass taps, equipped with maximum and minimum adjustable. With safety coil and thermocouple
- They have a peephole in the front.
- Equipped grills of stainless steel with a tile-shaped design, which prevents the oil from falling onto the volcanic lava, avoiding fires.
- With a system that allows the placement of the grill in two positions, using the bakelite handles of the grill itself. 2
- With frontal fat drawer. 3

GAS CREPES MACHINES

- Brass taps, equipped with maximum adjustable and minimum. With thermocouple safety coil.
- With removable burners for cleaning of 4.5 Kw.
- With 10mm thick and 380mm diameter plates. Vitrified, to prevent crepes from sticking. 4

ELECTRIC CREPES MACHINES

- With round cast iron plates, 2 Kw.
- Equipped with 3-position switch and operating indicator light.
- With 10mm thick and 380mm diameter plates. Vitrified, to prevent crepes from sticking. 4

GAS WOK

- Gas models, with brass taps, equipped with maximum and minimum adjustable. With safety coil and thermocouple
- 12kw iron casting burner, removable for cleaning.
- With cast iron crown. 5
- With round grill made of removable vitrified cast iron. 6



1



2



3

450BAR

F

FABRICATION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils.

BARBECUES À GAZ

- Utilisation de brûleurs tubulaires en acier inoxydable chauffant la lave volcanique située sur une grille de support. Lors du chauffage de la pierre volcanique, il s'agit comme une braise. **[1]**
- Robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Ils ont un judas à l'avant.
- Grilles équipées en acier inoxydable, avec un design en forme de tuile qui empêche le pétrole de tomber sur la lave volcanique en évitant les incendies.
- Avec un système qui permet le placement du gril dans deux positions, en utilisant les poignées en bakélite du gril lui-même. **[2]**
- Équipées d'un tiroir pour la récupération de la graisse avant. **[3]**

MACHINES À CRÊPES À GAZ

- Robinets en laiton, équipés de maximum réglable et minimum. Avec bobine de sécurité thermocouple.
- Avec brûleurs amovibles pour le nettoyage de 4,5 Kw.
- Avec des plaques de 10 mm d'épaisseur et 380 mm de diamètre. Vitrifié, pour empêcher les crêpes de coller. **[4]**

MACHINES À CRÊPES ÉLECTRIQUES

- Avec plaques rondes en fonte, 2 Kw.
- Équipé d'un interrupteur à 3 positions et d'un voyant de fonctionnement.
- Avec des plaques de 10 mm d'épaisseur et 380 mm de diamètre. Vitrifié, pour empêcher les crêpes de coller. **[4]**

WOK À GAZ

- Robinet en laiton, équipé de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Brûleur en fonte, amovible pour le nettoyage de 12Kw.
- Avec couronne de laiton. **[5]**
- Avec grille ronde en fonte vitrifiée amovible. **[6]**

D

BAUWEISE

- Aus Edelstahl, innen und außen.
- Verstellbare Füße an allen Geräten.

GAS -GRILL

- Betrieb mittels Edelstahl-Rohrbrennern, die die vulkanische Lava, die sich auf einem Gitterträger befindet, erwärmen. Wenn es das vulkanische Gestein erwärmt, wirkt es wie eine Glut. **[1]**
- Mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement und Sicherheitsspule
- Mit einem Guckloch auf der Vorderseite.
- Sie statten Edelstahlgrills mit einem fliesenförmigen Design aus, das verhindert, dass Öl von Lebensmitteln auf vulkanische Lava fällt und Brände verhindert
- Mit einem System, das das Aufstellen des Grills in zwei Positionen unter Verwendung der Bakelitgriffe des Grills selbst ermöglicht. **[2]**
- Alle Modelle sind mit vorderer Fettschublade ausgestattet. **[3]**

GAS CRÊPE-MAKER

- Messinghähne, ausgestattet mit maximal einstellbar und minimal. Mit Thermoelement-Sicherheitsspule.
- Mit herausnehmbaren Brennern zur Reinigung von 4,5 kW.
- Mit 10 mm dicken Platten und 380 mm Durchmesser. Verglast, um das Anhaften von Crepes zu verhindern. **[4]**

ELEKTRO CRÊPE-MAKER

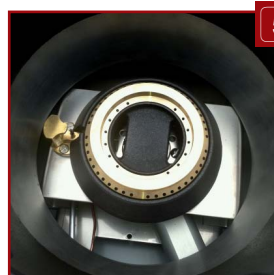
- Mit runden Gusseisenplatten, 2 kW.
- Ausgestattet mit 3-Positionen-Schalter und Betriebsanzeige.
- Mit 10 mm dicken Platten und 380 mm Durchmesser. Verglast, um das Anhaften von Crepes zu verhindern. **[4]**

GAS-WOK

- Mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement und Sicherheitsspule
- 12 KW Brenner aus Gusseisen, abnehmbar für die Reinigung.
- Mit Messingkrone. **[5]**
- Mit abnehmbarem, verglastem Gusseisen-Rundgrill. **[6]**



4



5



6

BARBACOAS A GAS

- E GAS BARBECUE
- F BARBECUE À GAZ
- D GAS-LAVASTEINGRILL

450BAR



▲ 44710M10

INOX



▲ 44720M10



▲ 44730M10

INOX

MOD./COD.							€
44710M10		30	400x450x240	400x400	2 x 3,5 Kw	7 Kw	780
44720M10		38	600x450x240	600x400	3 x 3,5 Kw	10,5 Kw	1.130
44730M10		55	900x450x240	900x400	5 x 3,5 Kw	17,5 Kw	1.520



CREPERAS A GAS Y ELECTRICAS

E CREPE MACHINE
F MACHINE À CRÊPES
D CREPES-GERÄT

450BAR



▲ 44170M10



▲ 44160M10



▲ 44190M10



▲ 44180M10

MOD./COD.				Ø 380		€
44160M10			400x450x240	1 x 4,5 Kw	4,5 Kw	585
44170M10			800x450x240	2 x 4,5 Kw	9 Kw	900
44180M10			400x450x240	1 x 2 Kw	2 Kw - 230/1V	585
44190M10			800x450x240	2 x 2 Kw	4 Kw - 230/1V	900

WOK A GAS

E GAS WOK
F WOK À GAZ
D GAS WOK

450BAR



▲ 44370G13

MOD./COD.						€
44370G13		30	400x450x240	Ø 290 x 85	12 Kw	1.020



450BAR

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos, excepto los soportes.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Con los mandos situados en el frontal para evitar quemaduras. **1**
- Cabezal con la resistencia de acero inoxidable y mecanismos, extraíble para su limpieza. **2**
- Con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad que pára la freidora en caso de aumento anormal de la temperatura del aceite.
- Con cubeta GN extraíble para el vaciado del aceite y su limpieza.
- Con cestas de acero inoxidable.
- La tapa sirve a la vez de soporte para escurrir el aceite de la cesta, y para proteger la pared de salpicaduras. **3**

CONSERVADORES DE FRITO ELÉCTRICO

- Equipa 1 cuba GN 2/3-150 con doble fondo perforado y curvado, para facilitar la recogida de fritos, todo ello extraíble para su limpieza. **4**
- Con una resistencia aleteada debajo de la cuba, para proporcionar calor seco y otra en la pantalla superior de cerámica.
- Con mandos independientes, un termostato para la cuba con piloto indicador y un interruptor-piloto para la pantalla.

BAÑOS MARÍA SECOS ELÉCTRICOS

- Con la cuba GN 2/3-150 en dotación extraíble e intercambiable
- Con una resistencia aleteada debajo de la cuba para proporcionar calor seco.
- Dotado de termostato y piloto de funcionamiento.
- OPCIONALMENTE, disponemos de cubetas GN, 1/3 [cabrían 2 unidades] ó 1/6 [cabrían 4 unidades]

MESAS DE APOYO Y FREGADEROS

- Las mesas o módulo neutro permiten trabajar en la encimera, en lugares con poco espacio.
- Los fregaderos con cuba encastrada a la encimera y grifo monomando. Asimismo, con válvula de desagüe.

SOPORTES ABIERTOS O CON PUERTAS

- Dichos soportes están fabricados para colocar encima de ellos los elementos de cocción formando un conjunto y facilitando la limpieza.
- A dichos soportes se pueden colocar estantes intermedios.
- También pueden usarse para colocar la bombona de butano, colocando el estante, en la posición inferior. **5**
- Asimismo, disponemos de estantes abatibles para colocar en los laterales de soporte. **6**

E

MAKING

- In stainless steel, inside and outside.
- Adjustable legs on all appliances, except the supports.

ELECTRIC FRYERS

- With the controls located on the front to avoid burns. **1**
- Head with stainless steel resistance and mechanisms, removable for cleaning. **2**
- With thermostat and pilot operating indicator.
- With safety thermostat that stops the fryer in case of anomalous increase in oil temperature.
- With GN removable for draining and cleaning the oil.
- All models with stainless steel baskets.
- The lid serves both as a support to drain the oil from the basket, and to protect the wall from splashes. **3**

ELECTRIC FRIED CONSERVATORS

- Equipped with a GN 2 / 3-150 tank with double perforated and curved bottom, to facilitate the collection of fried foods, all removable for cleaning. **4**
- With a resistance finned under the tub, to provide dry heat and another in the ceramic top screen.
- With independent controls, a thermostat for the tank with pilot light and a pilot-switch for the screen.

ELECTRIC DRY BAIN MARIES

- With tank GN 2 / 3-150 in removable and interchangeable equipment
- With a resistance flared under the tank to provide dry heat.
- Equipped with thermostat and operating pilot.
- OPTIONALLY, we have GN trays, 1/3 (would fit 2 units) and 1/6 (would fit 4 units)

SUPPORT TABLES AND SINKS

- The tables or neutral module allow work on the countertop, in places with little space.
- Sinks with tub embedded to the worktop and mixer tap. Also, with drain valve.

NEUTRAL SUPPORTS OR WITH DOORS

- These supports are manufactured to place the cooking elements on top of them forming a set and facilitating cleaning.
- Intermediate shelves or doors can be placed on these supports.
- They can also be used to place the butane bottle, placing the shelf, in the lower position. **5**
- Also, we have folding flaps to place on the support sides. **6**

6



1



2



3

450BAR

F

FABRICATION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils, sauf les supports.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Avec les commandes situées à l'avant pour éviter les brûlures. ^[1]
- Tête avec résistance en acier inoxydable et mécanismes, amovible pour le nettoyage. ^[2]
- Avec thermostat et indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- Avec thermostat de sécurité qui arrête la friteuse en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile.
- Avec bac GN amovible pour vidanger et nettoyer l'huile.
- Tous les modèles avec paniers en acier inoxydable.
- Le couvercle sert à la fois de support pour vidanger l'huile du panier et de protéger le mur des éclaboussures. ^[3]

RÉSERVES POUR FRITES ÉLECTRIQUES

- Equipé d'1 réservoir GN 2 / 3-150 avec fond double perforé et incurvé pour faciliter la collecte des aliments frits, tous amovibles pour le nettoyage. ^[4]
- Avec une résistance pliée sous le réservoir, pour fournir de la chaleur sèche et une autre dans l'écran supérieur en céramique.
- Avec commandes indépendantes, un thermostat pour le réservoir avec pilote indicateur et un interrupteur pilote pour l'écran.

BAIN MARIE SÈCHES ÉLECTRIQUES

- Avec réservoir GN 2 / 3-150 en équipement amovible et interchangeable
- Avec une résistance pliée sous le réservoir, pour fournir de la chaleur sèche.
- Equipé d'un commutateur thermostat et d'un pilote de fonctionnement
- OPTIONNELLEMENT, nous avons des plateaux GN, 1/3 (capacité pour 2 unités) ou 1/6 (capacité pour 4 unités)

TABLES DE SUPPORT ET ÉVIERS

- Les tables ou le module neutre permettent de travailler sur le comptoir, dans des endroits peu encombrants.
- Éviers avec réservoir intégrée au plan de travail et robinet à levier unique. En outre, avec robinet de vidange.

SUPPORTS NEUTRES OU AVEC DES PORTES

- Ces supports sont fabriqués pour placer les éléments de cuisson au-dessus d'eux, formant ainsi un ensemble facilitant le nettoyage.
- Des étagères intermédiaires peuvent être placées sur ces supports.
- Ils peuvent également être utilisés pour placer la bouteille de butane, en plaçant l'étagère en position inférieure. ^[5]
- Nous avons également des étagères pliants à placer sur les côtés du support. ^[6]



4



5



6

D

BAUWEISE

- Aus Edelstahl, innen und außen.
- Verstellbare Füße an allen Geräten außer den Ablagen.

ELEKTRISCHE FRITEUSEN

- Mit den Bedienelementen an der Vorderseite, um Verbrennungen zu vermeiden. ^[1]
- Kopf mit Edelstahlwiderstand und Mechanismen, abnehmbar zur Reinigung. ^[2]
- Mit Thermostat und Betriebsanzeige.
- Mit Sicherheitsthermostat für die Fritteuse, bei ungewöhnlichem Anstieg der Öltemperatur.
- Mit herausnehmbarem GN-Behälter zum Ablassen und Reinigen von Öl.
- Alle Modelle mit Edelstahlkörben.
- Der Deckel dient sowohl als Ablage zum Ablassen des Öls aus dem Korb als auch zum Schutz der Wand vor Spritzern. ^[3]

ELEKTRO-AUFBEWAHRER VON FRITTIERTEN LEBENSMITTELN

- Ausgestattet mit 1 GN 2/3-150 Tank mit doppelt gelochtem und gebogenem Boden, um das Auffangen von frittierten Lebensmitteln zu erleichtern, alle abnehmbar zur Reinigung. ^[4]
- Mit einem Rippenwiderstand unter dem Tank, um trockene Wärme zu erzeugen und einen weiteren im oberen Keramikeinsatz.
- Mit unabhängigen Bedienelementen, einem Thermostat für den Tank mit Kontrollleuchte und einem Steuerschalter für die Anzeige.

ELEKTRISCHES WASSERBAD

- Mit einem austauschbaren GN 2/3-150 Tank.
- Mit einem Rippenwiderstand unter dem Tank, um trockene Wärme zu erzeugen.
- Ausgestattet mit Thermostat und Betriebsanzeigeleuchte.
- WAHLWEISE verfügen wir über Tanks GN, 1/3 (für 2 Einheiten) oder 1/6 (für 4 Einheiten).

BEISTELLTISCHE UND SPÜLEN

- Die Tische oder das neutrale Modul ermöglichen das Arbeiten auf der Arbeitsplatte an Orten mit wenig Platz.
- Die Spülbecken haben eine an der Arbeitsplatte angebrachte Spüle und eine einhändige Küchenarmatur. Auch mit Ablassventil.

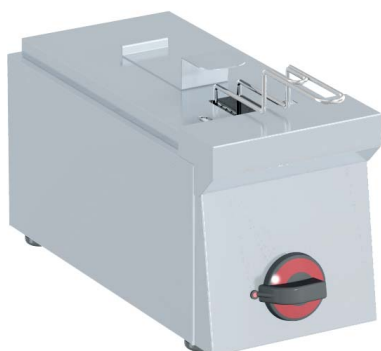
NEUTRALE ABLAGEN ODER MIT TÜREN

- Elemente, die dazu bestimmt sind, Kochzubehör darauf abzustellen, so dass sie ein Set bilden und die Reinigung erleichtern.
- Auf diesen Ablagen können Zwischenablagen oder Türen platziert werden.
- Sie können auch dazu verwendet werden, in der unteren Position die Butangasflasche unterzubringen. ^[5]
- Wir haben auch Klappregale, die an den Stützseiten platziert werden können. ^[6]

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE UNA CUBA

- E ONE BOWL ELECTRIC FRYER
- F FRITEUSES ÉLECTRIQUES D'UNE CUVE
- D ELEKTRISCHE FRITUSEN EINE WANNE

450BAR



▲ 42050M10



▲ 42080M10



▲ 42120M10

MANDOS EN EL FRONTAL PARA EVITAR QUEMADURAS.

- E CONTROLS ON THE FRONT TO AVOID BURNS.
- F COMMANDES À L'AVANT POUR ÉVITER LES BRÛLURES.
- D BEDIENELEMENTE AN DER VORDERSEITE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

MOD./COD.								€
42050M10		7	200x450x240	5	176x325x200	128x232x100	2,2 Kw - 230/1V	500
42080M10		9	300x450x240	8	265x325x200	210x232x100	3 Kw - 230/1V	580
42120M10		12	400x450x240	12	352x325x200	296x232x100	4.4 Kw - 230/1V	650

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE DOS CUBAS

- E TWO BOWL ELECTRIC FRYER
- F FRITEUSES ÉLECTRIQUES À DEUX CUVES
- D ELEKTRISCHE FRITUSEN ZWEI WANNEN

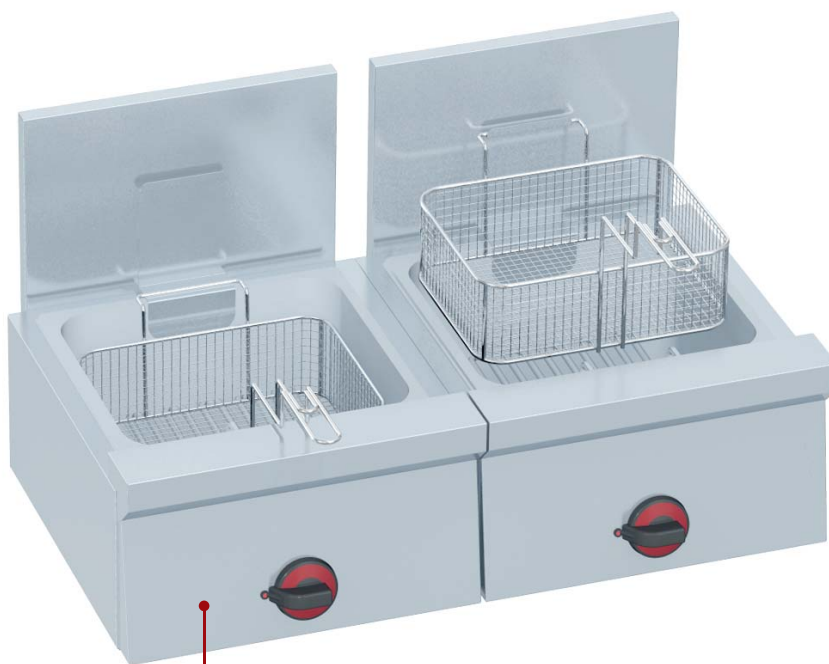
450BAR



▲ 42550M10



▲ 42880M10



▲ 42240M10

MANDOS EN EL FRONTAL PARA EVITAR QUEMADURAS.

- E CONTROLS ON THE FRONT TO AVOID BURNS.
- F COMMANDES À L'AVANT POUR ÉVITER LES BRÛLURES.
- D BEDIENELEMENTE AN DER VORDERSEITE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

MOD./COD.								€
42550M10		14	400x450x240	5+5	176x325x200	128x232x100	4,4 Kw - 230/1V	820
42880M10		18	600x450x240	8+8	265x325x200	210x232x100	6 Kw - 230/1V	920
42240M10		24	800x450x240	12+12	352x325x200	296x232x100	8,8 Kw - 230/1V	1.050

CONSERVA FRITOS, BAÑO MARIA ELÉCTRICOS

E ELECTRIC CHIP SCUTTLES, ELECTRIC BAIN MARIES
F RÉSERVE POUR FRITES ÉLECTRIQUES, BAIN MARIES ÉLECTRIQUES
D ELEKTRO FRITTENWANNEN, ELEKTRO BAIN MARIES

450BAR



▲ 44210M10



▲ 44200M10

MOD./COD.					DOT		€
44210M10		14	400x450x240/450	13 Lts.	GN 2/3 - 150 mm	0,9 Kw - 230/1V	825
44200M10		8	400x450x240	13 Lts.	GN 2/3 - 150 mm	0,5 Kw - 230/1V	595

ENCIMERAS NEUTRAS, FREGADERO, SOPORTES ABIERTOS Y CON PUERTAS

- E** NEUTRAL COUNTERTOPS, SINK, OPEN SUPPORTS AND DOORS
F COMPTOIR NEUTRES, ÉVIER, SUPPORTS OUVERTS ET AVEC PORTES
D NEUTRAL ARBEISPLATTEN, WASCHBECKEN, OFFENE STÜTZEN UND TÜREN

450BAR

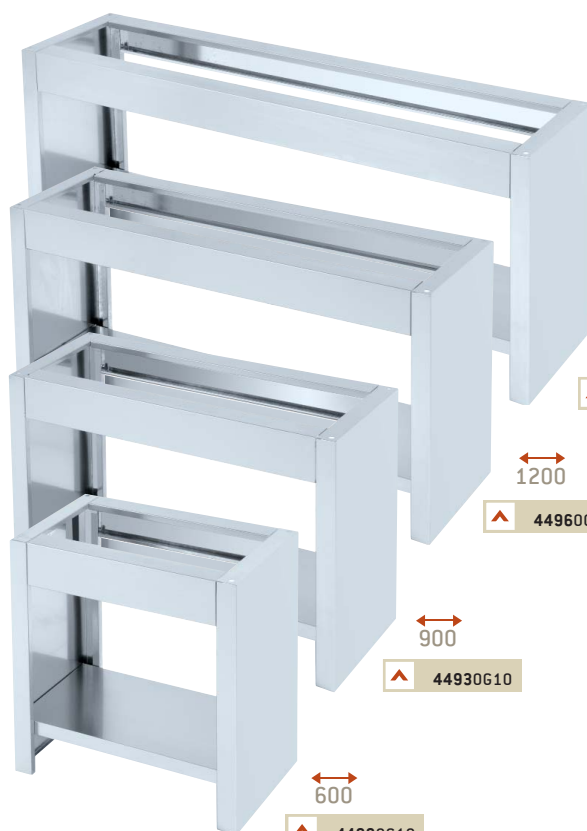


▲ 44320M10



▲ 44310M10

MOD./COD.				€
44320M10	8	400x450x240	-	255
44310M10	11	400x450x240/410	DOT	515



▲ 44900G10

▲ 44960G10

▲ 44930G10

▲ 44900G10



▲ 44930MP



ESTANTE PLEGABLE		
MOD./COD.	DIM.	€
449040M	410x330	115

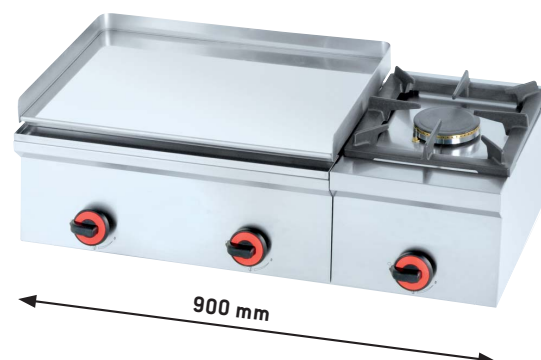
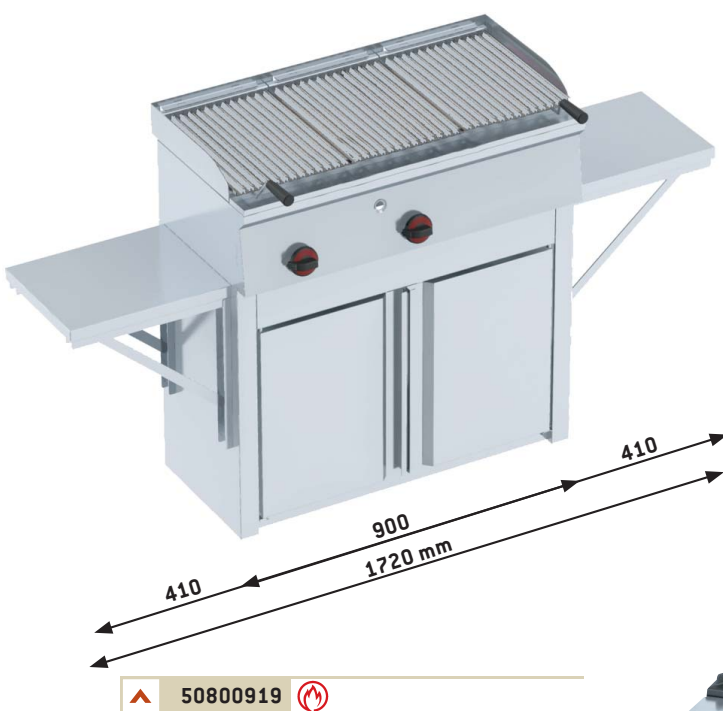
							ESTANTE ADICIONAL E ADDITIONAL SHELF F TABLETTE SUPPLÉMENTAIRE		
	MOD./COD.		€	MOD./COD.		€	MOD./COD.		€
600x380x674	44900G10	10	330	449005MP	19	570	449035M	2	100
700x380x674	44910G10	12	340	449105MP	23	595	449135M	2,5	105
800x380x674	44920G10	14	350	449205MP	27	615	449235M	3	110
900x380x674	44930G10	16	365	449305MP	31	640	449335M	3,5	115
1000x380x674	44940G10	18	375	449405MP	35	660	449435M	4	120
1100x380x674	44950G10	20	385	449505MP	39	680	449535M	4,5	125
1200x380x674	44960G10	22	395	449605MP	43	705	449635M	5	130
1300x380x674	44970G10	24	405	449705MP	47	725	449735M	5,5	140
1400x380x674	44980G10	26	420	449805MP	51	750	449835M	6	145
1500x380x674	44990G10	28	430	449905MP	55	770	449935M	6,5	150

450BAR

CLÁSICO

Conjunto imprescindible en cualquier bar.

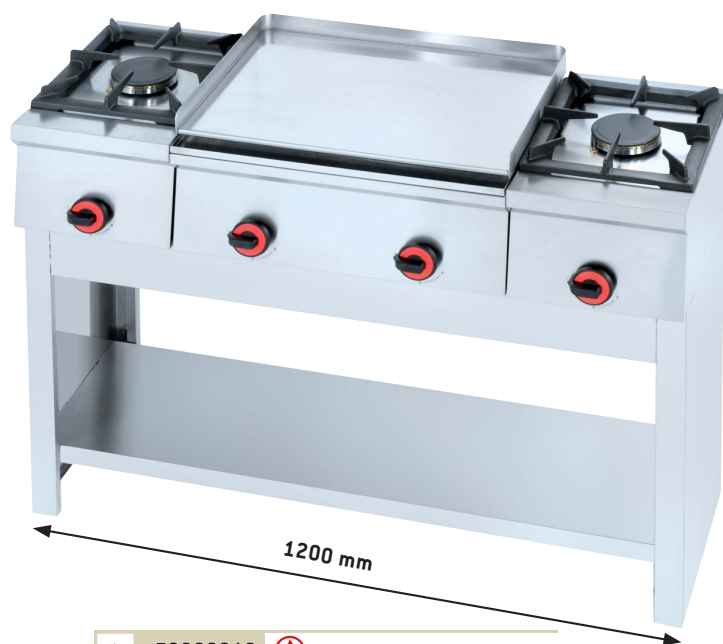
Dotado de un plancha de Cromo Duro de 600 mm. y un fuego, de sobremesa.



MUCHA BRASA

Equipo compacto, ideal para bares o terrazas, al aire libre, que deseen ofrecer carnes o pescados a la brasa.

Dotado de gran barbacoa de 900 mm., sobre soporte con puertas, que puede alojar la bombona de butano, con dos estantes plegables, en ambos laterales.



TÍPICO

Para el bar de comidas, que dispone de poco espacio.

Dotado de 2 fuegos y plancha de cromo duro de 600 mm. Sobre soporte abierto.

MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50500919		46	900x450x240	9 6	44430M10 44110M10	-	11,5 Kw	1.510
50800919		95	900+820x450x910	14 22 22	44730M10 449305MP 449040M x 2	-	17,5 Kw	2.390
50900919		80	1200x450x910	6 9 22	44110M10 x 2 44430M10 44960G10	-	16 Kw	2.335

450BAR



UN POCO DE CADA

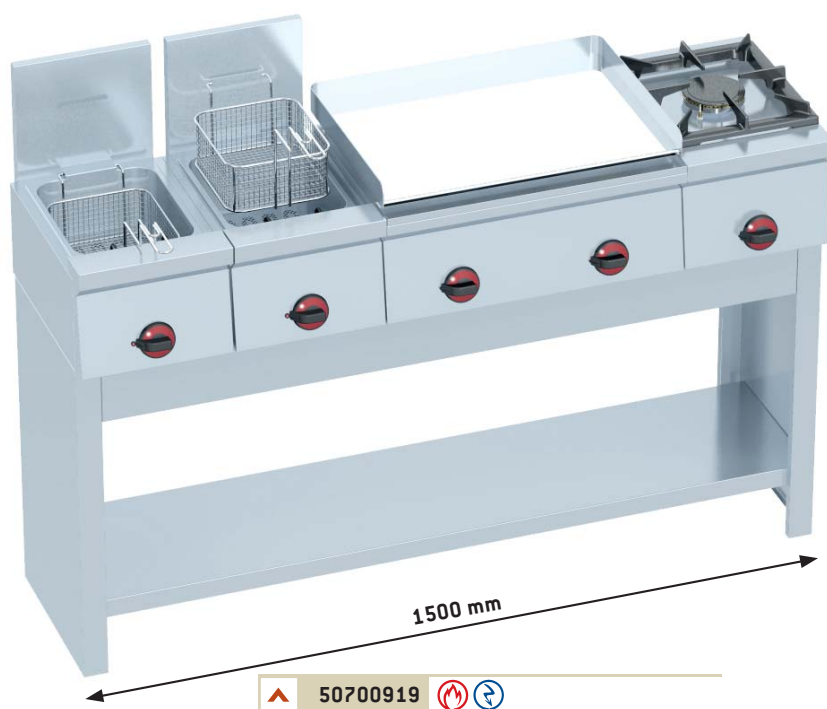
Equipo idóneo para el típico bar de pinchos. De carne, de pescado, fritos...

Dotado de barbacoa de 400 mm., plancha de cromo duro de 400 mm, un fuego y freidora, sobre soporte abierto.

MARISQUERÍA-FREIDURÍA

Conjunto para el bar, cuya especialidad es el pescado.

Dotado de freidora doble, plancha de cromo duro de 600 mm. y un fuego, montado sobre soporte abierto.



MOD./COD.				PÁGINA	COD. EQUIPOS			€
50600919		98	1400x450x910	14 9 6 19 22	44710M10 44420M10 44110M10 42080M10 44980G10	3 Kw - 230/1V	15 Kw	2.990
50700919		92	1500x450x910	20 9 6 22	42880M10 44430M10 44110M10 44990G10	6 Kw - 230/1V	11,5 Kw	2.860

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable interior y exterior.
- Con pies de apoyo antideslizantes.

TOSTADORES DE PAN

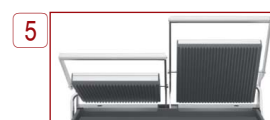
- Con resistencias de cuarzo, protegidas por parrillas fijas. **1**
- Con temporizador de 15' que pára automáticamente el funcionamiento al terminar el tiempo deseado, evitando consumo innecesario. **2**
- Con interruptores independientes para las resistencias superior o inferior. **3**
- Con bandeja, situada en la base, para las migas de pan, extraíble. **1**
- Con rejilla extraíble para la colocación del pan a tostar. **1**

PLANCHAS-GRILL

- Plancha de fundición lisa, que se puede utilizar como plancha, ya que dispone de bandeja recoge grasas. **4** Opcionalmente, se puede suministrar con la plancha ranurada.
- Plancha grill, (tapa), ranurada. Es basculante y dispone de freno para poder regularla en altura según necesidad. **5**
- Calentamiento por medio de resistencias blindadas, en plancha y en grill.
- Con termostato y piloto indicador de funcionamiento.

FREIDORAS

- Cubas embutidas, con cantos redondeados. **6**
- Con grifo de desagüe. **7**
- Con cabezal extraíble para la limpieza, situado en la parte posterior. **8**
- Con resistencias de acero inoxidable blindadas.
- Con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad, que pára la freidora, en caso de aumento anormal de la temperatura del aceite.
- Con cestas de alta calidad y tapa de acero inoxidable.



E

MAKING

- In stainless steel interior and exterior.
- With non-slip support feet.

BREAD TOASTERS

- With quartz resistors, protected by fixed grills. **1**
- With a 15 'timer that automatically stops operation at the end of the desired time, avoiding unnecessary consumption. **2**
- With independent switches for upper or lower resistors.

3

- With tray, located at the base, for breadcrumbs, removable. **1**
- With removable grid to place the bread to toast. **1**

GRILL HOT PLATES

- Smooth cast iron, which can be used as an iron, since it has a grease collecting tray. **4** Optionally, it can be supplied with the slotted plate.
- Grill plate, (lid), grooved. It is tiltable and has a brake to be able to adjust it in height according to need. **5**
- Heating by means of armored heating elements, in plate and in grill.
- With thermostat and operating indicator light.

ELECTRIC FRYERS

- Inlaid tanks, with rounded edges. **6**
- With drain tap. **7**
- With removable head for cleaning, located at the back. **8**
- With shielded stainless steel resistors.
- With thermostat and operating indicator light.
- With safety thermostat, which stops the fryer, in case of abnormal increase in oil temperature.
- With high quality baskets and stainless steel lid.

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable intérieur et extérieur.
- Avec pieds de support antidérapants.

GRILLE-PAIN

- Avec résistances en quartz, protégées par des grilles fixes. **1**
- Avec une minuterie de 15 'qui arrête automatiquement le fonctionnement à la fin du temps souhaité, évitant une consommation inutile. **2**
- Avec interrupteurs indépendants pour résistances supérieures ou inférieures. **3**
- Avec plateau, situé à la base, pour la chapelure, amovible. **1**
- Avec grille amovible pour placer le pain à griller. **1**

PLAQUES CHAUFFANTES GRILL

- Plaque de fonte lisse, qui peut être utilisée comme plaque, car elle possède un bac collecteur de graisse. **4** En option, il peut être fourni avec la plaque à fentes.
- Plaque de grill, (couvercle), rainurée. Il est inclinable et dispose d'un frein pour pouvoir l'ajuster en hauteur selon les besoins. **5**
- Chauffage par résistances blindées, en plaque et en grill.
- Avec thermostat et voyant lumineux de fonctionnement.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Réservoirs incrustés, aux bords arrondis. **6**
- Avec robinet de vidange. **7**
- Avec tête amovible pour le nettoyage, située à l'arrière. **8**
- Avec résistances blindées en acier inoxydable.
- Avec thermostat et voyant lumineux de fonctionnement.
- Avec thermostat de sécurité, qui arrête la friteuse, en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile.
- Avec paniers de haute qualité et couvercle en acier inoxydable.

TOSTADORES DE PAN ELÉCTRICOS

E ELECTRIC TOASTERS
F GRILLE-PAIN ÉLECTRIQUES

450BAR



▲ 4309NOC3



▲ 4308NOC9



▲ 4310NOC6

MOD./COD.							€
4309NOC3		8	485x260x270	1 - 380x230	50	2,4 Kw - 230/1V	285
4308NOC9		12	635x260x400	1 - 530x230	50	4,2 Kw - 230/1V	485
4310NOC6		10	485x260x400	2 - 380x230	50	3,6 Kw - 230/1V	380

PLANCHAS GRILL ELÉCTRICAS

- E GRILL HOT PLATES
- F PLAQUES CHAUFFANTES GRILL

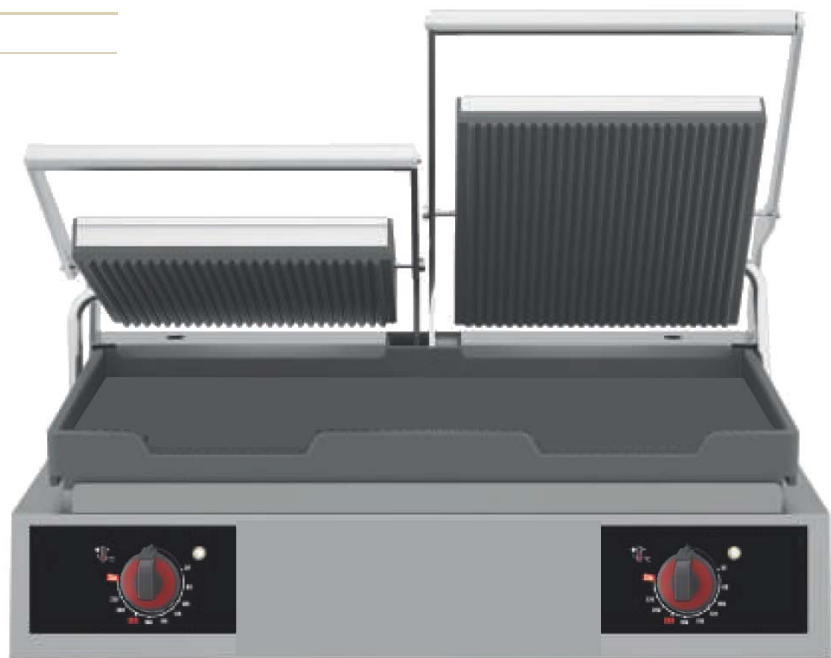
450BAR



▲ 44326017



▲ 44126017



▲ 44226017

MOD./COD.							€
44126017		21	330x450x260	255x245	1	2 Kw - 230/1V	560
44326017		30	440x450x260	360x245	1	3,3 Kw - 230/1V	630
44226017		40	650x450x260	550x245	2	4 Kw - 230/1V	950



▲ 4410CL01



▲ 4420CL01

MOD./COD.							€
4410CL01		12	270x450x320	10 Lts.	220x280x100	4,2 Kw - 230/1V	525
4420CL01		22	540x450x320	10+10 Lts.	220x280x100	8,4 Kw - 230/1V	1.030

ACCESORIOS

E ACCESSORIES
F ACCESSORIES
D ZUBEHÖR

450BAR

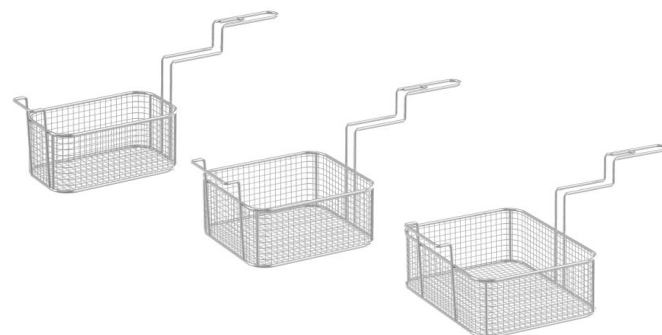
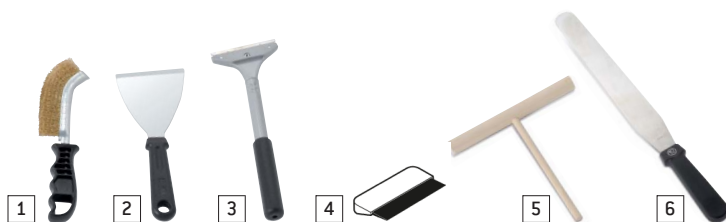


PARA HORNILLOS E FOR COOKERS F POUR RECHAUDS D FÜR TISCHKÜCHE

PARRILLAS			CUBETA DE FRANKFURT E SAUSAGE TRAY			PLANCHA CERRADA RANURADA E GROOVED CLOSED PLATE		
E D GRILLS F GRILLES			F PLATEAU À SAUCISSES D WURSTFACH			F PLAQUE FERMÉE RAINURÉE D GERILLTE GESCHLOSSENE PLATTE		
COD.	↔↗	€	COD.	↔↗↕	€	COD.	↔↗↕	€
C5815349	300 x 335	105	3501011P	300 x 335 x 40	135	3501012P	300 x 335 x 40	135



PARA BARBACOA-PARRILLAS E FOR LAVA STONE GRILLS			PIEDRA VOLCANICA		
F POUR GRILLE PIERRE DE LAVE GRILLE D FÜR BARBECUE-GRILLS			E LAVASTONE F PIERRE VOLCANIQUE D LAVASTONE		
COD.	↔↗	€	COD.	📦	€
447101PX	400 x 400	137	C9500009	3 KG	40
447201PX	600 x 400	179			
447301PX	900 x 400	263			



CEPILLO, RASQUETAS Y CREPERAS E BRUSH, SPATULAS AND PANCAKE

F Brosse, spatules et crêpes D Bürste, spateln und crêpes

COD.	PARA E FOR F POUR D FÜR	€	CESTAS PARA FREIDORAS			
96108	1 CEPILLO BARBACOA	31	E FRYER BASKETS F PANIER FRITEUSE D FRITEUSE KÖRBE			
96107	2 ESPATULA PLANCHA Fe.	16	COD.	  		€
93085	3 ESPATULA PLANCHA cr.D	27	63930000	128 x 232 x 100	5	90
4A795021	4 KIT 10 CUCHILLAS	27	63920000	220 x 232 x 100	8	115
C4500029	5 CREPERA RODILLO MADERA	7	63940000	306 x 232 x 100	12	130
C4500019	6 CREPERA ESPATULA METALICA	17	4A231100	SERIE 2 220 x 280 x 100	10	115

PLACAS PLANCHAS

E HOTPLATES, GRIDDLE PLATES
F PLAQUES, PLANCHAS
D HEIZPLATTE, GRILLPLATTEN

450BAR

↔ ↗				
	400x420	600x420	800x420	1000x420
Fe. 6 m/m	SERIE 2			
				
	MOD./COD. 442201P	442301P	442401P	442501P
€	106	140	183	268
Fe. 10 m/m	SERIE 5			
				
	MOD./COD. 440201P	440301P	440401P	440501P
€	180	213	262	357
Cr.D 12 m/m	SERIE 8			
				
	MOD./COD. 444201P	444301P	444401P	444501P
€	442	591	776	945

**Largo**

- ☐ E Length
- ☐ F Large
- ☐ D Lange

**Crepera**

- ☐ E Crepe machine
- ☐ F Machine à crêpes
- ☐ D Crepes-gerät

**Puertas**

- ☐ E Doors
- ☐ F Portes
- ☐ D Türen

**Fondo**

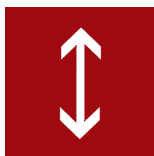
- ☐ E Width
- ☐ F Profond
- ☐ D Hintergrund

**Wok**

- ☐ E Wok
- ☐ F Wok
- ☐ D Wok

**Dotación de serie**

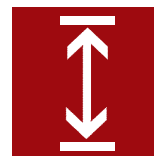
- ☐ E Standard equipment
- ☐ F Equipement standard
- ☐ D Standardausrüstung

**Alto**

- ☐ E Height
- ☐ F Haut
- ☐ D Hoch

**Capacidad litros**

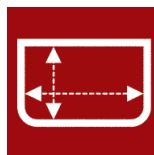
- ☐ E Litres capacity
- ☐ F Capacité en litres
- ☐ D Fassungsvermögen Liter

**Separación entre guías**

- ☐ E Guide separation
- ☐ F Séparation des guides
- ☐ D Trennung zwischen Ebenen

**Peso**

- ☐ E Weight
- ☐ F Poids
- ☐ D Gewicht

**Dimensiones cuba**

- ☐ E Dim. tank
- ☐ F Dim. cube
- ☐ D Maße Behälter

**Niveles**

- ☐ E Levels
- ☐ F Niveaux
- ☐ D Ebenen

**Fuegos gas**

- ☐ E Burners
- ☐ F Feux
- ☐ D Gasbrenner

**Capacidad litros**

- ☐ E Litres capacity
- ☐ F Capacité en litres
- ☐ D Liter Kapazität

**Grill**

- ☐ E Grill
- ☐ F Grill
- ☐ D Grill

**Placa redonda**

- ☐ E Rounded plate
- ☐ F Plaque ronde
- ☐ D Round Kochplatte

**Gastronorm**

- ☐ E Gastronorm
- ☐ F Gastronorm
- ☐ D Gastronorm

**Gas**

- ☐ E Gas
- ☐ F Gaz
- ☐ D Gas

**Dimensiones placa**

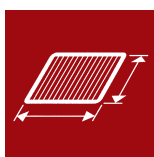
- ☐ E Plate dimensions
- ☐ F Dimensions plaque
- ☐ D Plattenabmessungen

**Grifo**

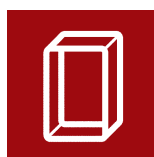
- ☐ E Tap
- ☐ F Robinet
- ☐ D Tippen Sie auf

**Eléctrico**

- ☐ E Electric
- ☐ F Électrique
- ☐ D Elektrische

**Dimensiones parrilla**

- ☐ E Grill dimensions
- ☐ F Dimensions du gril
- ☐ D Grillabmessungen

**Soporte Abierto**

- ☐ E Open stand
- ☐ F Support ouvert
- ☐ D Offene Stütze

**Precio en EUROS**

- ☐ E Price in EUROS
- ☐ F Prix en EUROS
- ☐ D Preis in EUROS

1 Kw. Gas = 860 Kcal/h
1 Kcal/h = 1,16 Kw. Gas
1 HP = 746 W



PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)



FORMAS DE PAGO

En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

CONTADO

Descuento Por pago anticipado 2%
1a operacion: contado al pasar el pedido.
Una vez concedido el crédito, la forma de pago será 30, 60 días fecha factura.

CREDITO

En facturas de hasta 300€, el pago será a 30 días fecha factura



PORTES EN ESPAÑA

Pagados en península y Baleares, a partir de 300,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.



GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.



JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

E SALES CONDITIONS



E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).



E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.



E TECHNICAL CHARACTERISTICS

The manufacturer reserves the right to modify the characteristics mentioned in this catalogue to improve the quality of the products, without previous advice.



E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer.

The manufacturer does not accept any responsibility for any type of compensation.



E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le pré-

F GARANTIE

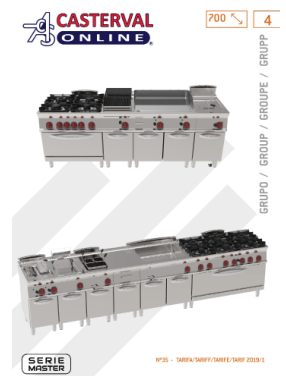
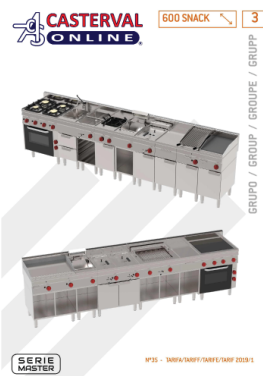
La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

PIECES

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

F JURIDICION

En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

SOLICITE CATÁLOGO**REQUEST CATALOGS****DEMANDE DE CATALOGUES****KATALOGUE ANFORDERN****GRUPO-PRODUCTO****GROUP-PRODUCT****GROUPE-PRODUCT****GRUPP - PRODUCT****1 - COCINAS BAR 450****1 - 450 BAR COOKERS****1 - CUISINIÈRES BAR 450****1 - BAR HERDS 450****2 - COCINAS SNACK 450 / 550****2 - 450 / 550 SNACK COOKERS****2 - CUISINIÈRES 450 / 550 SNACK****2 - SNACK HERDS 450 / 550****3 - COCINAS SNACK 600****3 - 600 SNACK COOKERS****3 - CUISINIÈRES 600 SNACK****3 - SNACK HERDS 600****4 - COCINAS 700****4 - 700 COOKERS****4 - CUISINIÈRES 700****4 - HERDS 700****5 - COCINAS 900****5 - 900 COOKERS****5 - CUISINIÈRES 900****5 - HERDS 900****6 - COCINAS CENTRALES / WOKS****6 - CENTRAL COOKERS / WOKS****6 - FOURNEAUX CENTRALES / WOKS****6 - ZENTRALHERDE / WOKS****7 - EQUIPOS CALIENTES****7 - HOT EQUIPMENT****7 - ÉQUIPEMENT CHAUD****7 - HEISSE AUSRÜSTUNG****8 - HORNOS****8 - OVENS****8 - FOURS****8 - ÖFEN****9 - ASADORES Y BARBACOAS****9 - ROTISSERIES AND BARBECUES****9 - RÔTISOIRES ET BARBECUES****9 - HÜHNERGRILLS UND BARBECUES****10 - CAMPANAS****10 - EXTRACTION HOODS****10 - HOTTES D'EXTRACTION****10 - ABZUGSHAUBEN****11 - FRÍO INDUSTRIAL****11 - INDUSTRIAL COLD****11 - FROID INDUSTRIEL****11 - INDUSTRIELLE KÄLTE****12 - FRÍO COMERCIAL****12 - COMMERCIAL COLD****11 - FROID COMMERCIAL****12 - GEWERBEKÄLTE****13 - LAVADO****13 - WASHING****13 - LAVAGE****13 - WASCHEN****14 - ELEMENTOS NEUTROS****14 - NEUTRAL ELEMENTS****14 - ELEMENTS NEUTRES****14 - NEUTRALE ELEMENTE****15 - BUFFETS / SELF-SERVICE****15 - DROP-IN / SELF SERVICE****15 - BUFFETS / SELF-SERVICE****15 - SELBSTBEDIENUNG****16 - MAQUINARIA AUXILIAR****16 - AUXILIARY MACHINERY****16 - MACHINERIE AUXILIAIRE****16 - HILFSMASCHINEN****WWW.CASTERVAL.ES****ARQUIDAMIA SOLUTIONS, S.L.****VALENCIA - España****arquidamiahoreca@gmail.com****612-22-35-55**