



CATÁLOGO / TARIFA

E CATALOG / PRICE LIST

F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

D KATALOG / PREISLISTE

MAQUINARIA AUXILIAR AUXILIARY MACHINERY / SALVAGE EQUIPMENT

G16 PAG. 06/10



G16 PAG. 13/15



G16 PAG. 18/20

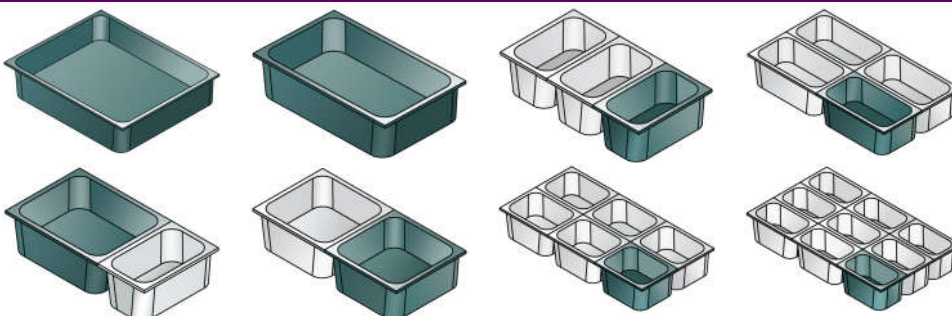
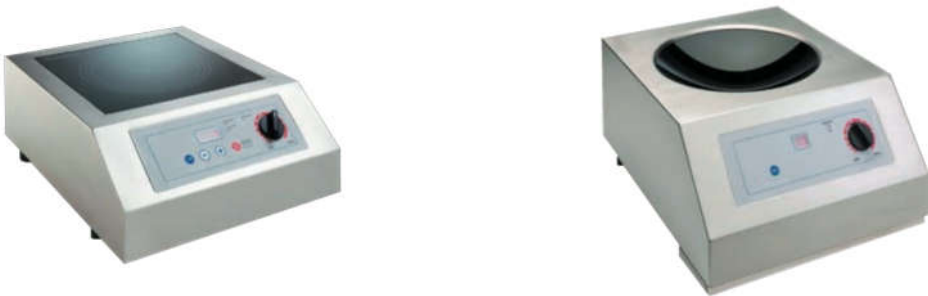


G16 PAG. 23/24



G16 PAG. 26





CONSTRUCCIÓN GENÉRICA TRITURADORES/BATIDORES

- Están compuestos por el bloque motor, que dispone de una empuñadura ergonómica, cuya carcasa es de PVC alimentario, muy resistente, con rejillas de ventilación y el triturador o el batidor, contruidos en acero inoxidable 18/10, AISI-304, que son desmontables e intercambiables.
- BLOQUE MOTOR, que funciona presionando el pulsador y pára para cuando se suelta.
- Mod/cod. **170052XM**, es de velocidad fija (13000 r.p.m.). Muy manejable debido a su tamaño. [1]
- Resto de modelos, disponen de variador de velocidad, (250/1500 r.p.m.) cuando se usa el batidor y 2500/11000 r.p.m., para el triturador. [2]

TRITURADORES

- Ideales para mezclar, sopas, purés de verduras, salsas, mayonesas etc.
- Son desmontables, a rosca, para facilitar la limpieza en el fregadero o lavavajillas.
- Se fabrican en diferentes longitudes, de 300, 400, 500 y 600 mm, que opcionalmente se pueden suministrar, (ver en COMPONENTES) [3]
- La cuchilla, también de acero inoxidable, fácilmente reemplazable.

BATIDORES

- Para batir cremas, huevos, nata, etc.
- Son desmontables, a rosca, para facilitar la limpieza.
- De una longitud de 350 mm, que permite una inmersión de 200 mm. [4]

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA DE LAS CORTADORAS DE FIAMBRES

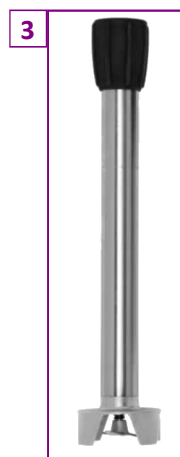
- Fabricadas en aluminio con acabado anodizado.
- Funcionan por gravedad, al estar el carro inclinado hacia la cuchilla.
- Diseñadas, para facilitar la limpieza.
- Con protector fijo, alrededor del disco de corte, para evitar accidentes del usuario. [5]
- Disco de corte, regulable, según el espesor deseado, hasta 15 mm, por medio de un mando giratorio, situado en la base frontal de la cortadora. [6]
- Incorporan un afilador fijo, de fácil uso, que permite tener el disco de corte en perfectas condiciones. [5]
- El carro, dónde se colocan los fiambres, está montado sobre casquillos de bronce autolubricados, con un protector de plástico transparente, para evitar la proyección de alimentos durante el uso. [7]
- Así mismo, dispone de un brazo con pinchos, para fijar el fiambre al carro, y a la vez, para accionarlo, hacia adelante y hacia atrás, con total seguridad para el usuario. [7]
- Con interruptor marcha-paro. [6]

SERIE 5

- Transmisión por medio de correa.

SERIE 8

- Transmisión por medio de engranajes.



E

GENERIC CONSTRUCTION CRUSHERS/BLENDERS

- They are made up of the motor unit, which has an ergonomic handle, whose housing is made of highly resistant food-grade PVC, with vents and the crusher or blender, made of 18/10 stainless steel, AISI-304, which are removable and interchangeable.
- MOTOR UNIT, which works by pressing the button and stops when it is released.
- Mod / cod. **170052XM**, is fixed speed (13000 r.p.m.). Very manageable due to its size. [1]
- Other models have a speed variator (250/1500 r.p.m.) when the blender is used and (2500/11000) r.p.m., for the crusher. [2]

CRUSHERS

- Ideal for mixing, soups, vegetable purees, sauces, mayonnaise etc.
- They are removable, threaded, to facilitate cleaning in the sink or dishwasher.
- They are manufactured in different lengths, 300, 400, 500 and 600 mm, which can optionally be supplied, (see COMPONENTS) [3]
- The blade, also made of stainless steel, easily replaceable.

BLENDERS

- To beat creams, eggs, cream, etc.
- They are removable, threaded, to facilitate cleaning.
- 350 mm long, allowing a 200 mm immersion. [4]

GENERIC CONSTRUCTION OF SLICERS

- Made of aluminum with anodized finish.
- They work by gravity, as the carriage is inclined towards the blade.
- Designed to facilitate cleaning.
- With fixed protector, around the cutting disc, to avoid user accidents. [5]
- Cutting disc, adjustable, according to the desired thickness, up to 15 mm, by means of a rotary knob, located on the front base of the slicers. [6]
- They incorporate a fixed sharpener, easy to use, which allows the cutting disc to be in perfect condition. [5]
- The trolley, where the cold cuts are placed, is mounted on self-lubricating bronze bushings, with a transparent plastic protector, to avoid the projection of food during use. [7]
- Likewise, it has an arm with spikes, to fix the cold meat to the trolley, and at the same time, to actuate it, forwards and backwards, with total safety for the user. [7]
- With start-stop switch. [6]

SERIES 5

- Leash transmission.

SERIES 8

- Transmission by means of gears.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DES BROYEURS/ MÉLANGEURS

- Ils sont constitués du groupe moteur, qui a une poignée ergonomique, dont le boîtier est en PVC de qualité alimentaire très résistant, avec des grilles de ventilation et le broyeur ou mélangeur, en acier inoxydable 18/10, AISI-304, qui sont amovible et interchangeable.
- GROUPE MOTEUR, qui fonctionne en appuyant sur le bouton et s'arrête lorsqu'il est relâché.
- Mod / cod. **170052XM**, est une vitesse fixe (13000 r.p.m.). Très gérable en raison de sa taille. [1]
- D'autres modèles ont un variateur de vitesse (250/1500 r.p.m.) lorsque le mélangeur est utilisé et (2500/11000 r.p.m.), pour le broyeur. [2]

BROYEURS

- Idéal pour mélanger, soupes, purées de légumes, sauces, mayonnaise etc.
- Ils sont amovibles, filetés, pour faciliter le nettoyage dans l'évier ou le lave-vaisselle.
- Ils sont fabriqués en différentes longueurs, 300, 400, 500 et 600 mm, qui peuvent être fournis en option, (voir COMPOSANTS) [3]
- La lame, également en acier inoxydable, est facilement remplaçable.

MÉLANGEURS

- Pour battre les crèmes, les œufs, la crème, etc.
- Ils sont amovibles, filetés, pour faciliter le nettoyage.
- 350 mm de long, permettant une immersion de 200 mm. [4]

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DES TRANCHEUSES

- Fabriqué en aluminium avec finition anodisée.
- Ils fonctionnent par gravité, car le chariot est incliné vers la lame.
- Conçu pour faciliter le nettoyage.
- Avec protecteur fixe, autour du disque de coupe, pour éviter les accidents de l'utilisateur. [5]
- Disque de coupe, réglable, selon l'épaisseur souhaitée, jusqu'à 15 mm, au moyen d'un bouton rotatif, situé sur la base avant de la trancheuse. [6]
- Ils intègrent un affûteur fixe facile à utiliser qui permet au disque de coupe d'être en parfait état. [5]
- Le chariot, où sont placées les viandes froides, est monté sur des bagues en bronze autolubrifiantes, avec un protecteur en plastique transparent, pour éviter la projection d'aliments pendant l'utilisation. [7]
- De même, il dispose d'un bras avec des pointes, pour fixer la viande froide au chariot, et en même temps, pour l'actionner, en avant et en arrière, en toute sécurité pour l'utilisateur. [7]
- Avec interrupteur marche-arrêt. [6]

SÉRIE 5

- Transmission par courroie.

SÉRIE 8

- Transmission au moyen d'engrenages.

TRITURADORES

[E] CRUSHERS

[F] BROyeurs



↑ 170052XM



↑ 17304MXF



↑ 17404MXF



↑ 17504MXF



↑ 17604MXF



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 16

MOD./COD.								€
170052XM	2,2	135x100x600	13000	300	190	30	250 W 230/1V	300
17304MXF	3,3	155x120x640	2500/11000	300	190	30	400 W 230/1V	465
17404MXF	3,5	155x120x740	2500/11000	400	290	60	400 W 230/1V	480
17504MXF	3,7	155x120x840	2500/11000	500	390	100	400 W 230/1V	495
17604MXF	3,9	155x120x940	2500/11000	600	490	150	400 W 230/1V	530

BATIDORES-TRITURADORES

[E] MIXERS AND CRUSHERS

[F] MÉLANGEURS ET BROyeurs



↑ 170F4MXF



↑ 173F4MXF



↑ 174F4MXF



↑ 175F4MXF



↑ 176F4MXF

MOD./COD.									€
170F4XMF	3,1	155x120x690	250/1500	350	-	190	30	400 W 230/1V	495
173F4XMF	4,3	155x120x690/640	250/1500 2500/11000	350	300	190	30	400 W 230/1V	675
174F4XMF	4,5	155x120x690/740		350	400	290	60	400 W 230/1V	690
175F4XMF	4,7	155x120x690/840		350	500	390	100	400 W 230/1V	705
176F4XMF	4,9	155x120x690/940		350	600	490	150	400 W 230/1V	740

COMPONENTES DE BATIDORES-TRITURADORES

[E] MIXERS AND CRUSHERS COMPONENTS

[F] COMPOSANTS DE MÉLANGEURS ET DES BROYEURS



1

2



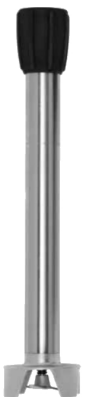
BLOQUE MOTOR [E] MOTOR UNIT [F] GROUPE MOTEUR

MOD./COD.				€
17M52MXM	1 135x100x300	-	250 W 230/1V	180
17M04MXF	2 155x120x340	OK	400 W 230/1V	285



BATIDOR [E] MIXER [F] MÉLANGEUR

MOD./COD.			€
173MFATS	170x350	PARA [E] FOR [F] POUR 400 W	210



170352EM

170304EM

170404EM

170504EM

170604EM

TRITURADOR [E] CRUSHER [F] BROYEUR

MOD./COD.			€
170352EM	300	PARA [E] FOR [F] POUR 250 W	120
170304EM	300	PARA [E] FOR [F] POUR 400 W	180
170404EM	400	PARA [E] FOR [F] POUR 400 W	195
170504EM	500	PARA [E] FOR [F] POUR 400 W	210
170604EM	600	PARA [E] FOR [F] POUR 400 W	245



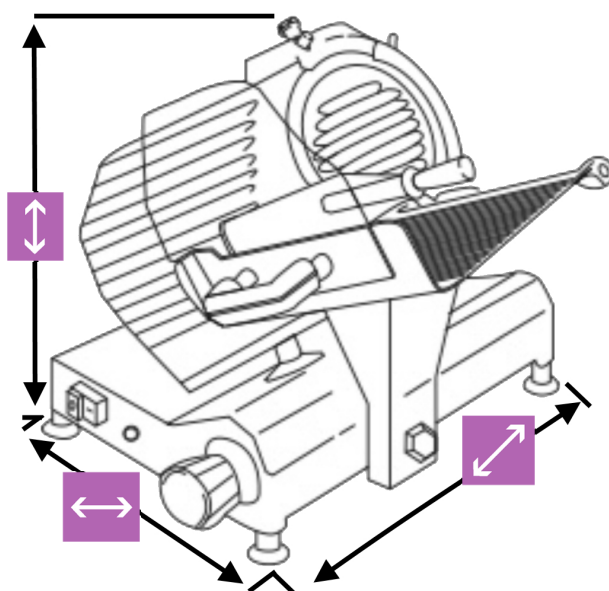
↑ 17539310



↑ 17572210



↑ 170030CE



Transmisión por correa

[E] Leash transmission

[F] Transmission par courroie

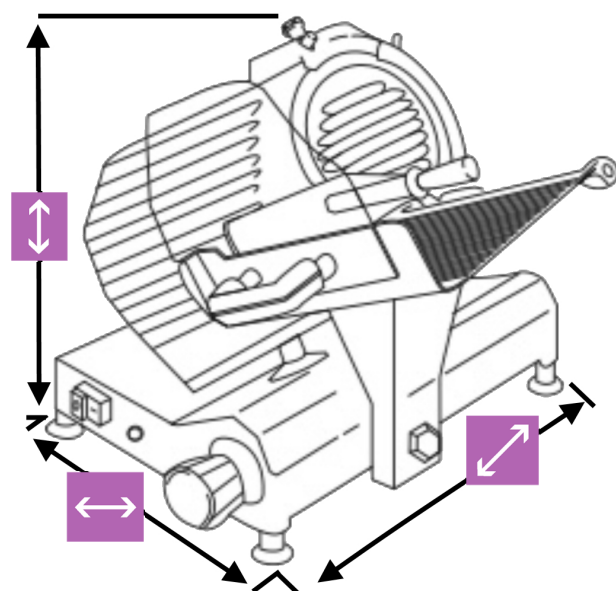
MOD./COD.						€
17539310	13	360x450x330	220	15	140 W 230/1V	570
17572210	14	360x480x360	250	15	140 W 230/1V	615
170030CE	17	480x580x440	300	15	180 W 230/1V	1.195



↑ 17865000



↑ 17965000



Transmisión por engranaje

[E] Gear transmission

[F] Transmission par engrenage

MOD./COD.						€
17865000	30	540x650x450	300	15	260 W 230/1V	3.155
17965000	48	580x720x470	350	15	370 W 230/1V	3.860

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA AMASADORAS

- Las amasadoras, son las máquinas ideales para elaborar masas para pizzas, pasteles, pan, carne....ja que permiten obtener masas perfectamente amalgamadas en poco tiempo.
- Exterior en acero lacado.
- Cuba y divisor de masa, en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con rejilla protectora, abatible, también en acero inoxidable. [1]
- Transmisión por cadena, con motor-reductor, en baño de aceite para reducir ruido.
- Equipadas con interruptor de marcha-paro. [2]
- Parada de emergencia, que se activa al elevar la rejilla protectora o el cabezal.

SERIE 2

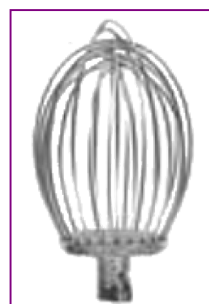
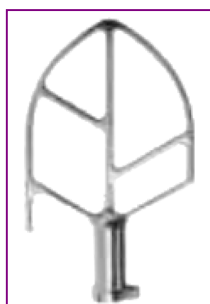
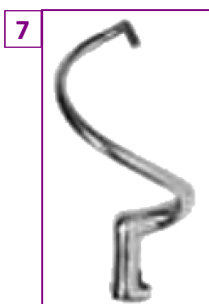
- Con cabezal y cuba fija.
- Con espiral diseñada, para facilitar la elaboración de la masa, en acero inoxidable 18/10.
- Con una velocidad. De serie son monofásicas, pero a petición expresa, se pueden suministrar trifásicas
- Equipadas con 4 patas de goma antideslizante.

SERIE 5

- Con cabezal, con la rejilla protectora abatible [3] y cuba extraíble. [4]
- Con espiral diseñada, para facilitar la elaboración de la masa, en acero inoxidable 18/10.
- Modelos con velocidad fija o con 2 velocidades.
- De serie son monofásicas, pero a petición expresa, se pueden suministrar trifásicas.
- Dotadas de temporizador de serie. [5]
- Así mismo con 4 ruedas, 2 de ellas con freno. [6]

SERIE 8

- Giro planetario, lo que mejora y facilita la masa.
- Con cabezal, con la rejilla protectora abatible y cuba extraíble.
- En dotación, con gancho espiral, espátula y batidor, todo ello en acero inoxidable, desmontable fácilmente, e intercambiable, para facilitar la limpieza. [7]
- Con variador de frecuencia electrónico, lo que permite conseguir las revoluciones por minuto, idóneas para cada masa.
- Equipadas con 4 patas de goma antideslizante.



E

GENERIC CONSTRUCTION MIXERS

- Kneaders are the ideal machines for making doughs for pizzas, cakes, bread, meat ... they allow you to obtain perfectly amalgamated doughs in a short time.
- Lacquered steel exterior.
- Bowl and dough divider, in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With folding protective grill, also in stainless steel. [1]
- Chain transmission, with motor-reducer, in oil bath to reduce noise.
- Equipped with start-stop switch. [2]
- Emergency stop, which is activated by raising the protective grid or the head.

SERIES 2

- With head and fixed bowl.
- With spiral designed, to facilitate the preparation of the dough, in 18/10 stainless steel.
- With a speed. They are single-phase as standard, but on request, three-phase can be supplied
- Equipped with 4 non-slip rubber feet.

SERIES 5

- With head, with folding protective grid [3] and removable bowl. [4]
- With spiral designed, to facilitate the preparation of the dough, in 18/10 stainless steel.
- Fixed speed or 2 speed models.
- They are single-phase as standard, but on request, three-phase can be supplied.
- Equipped with a timer as standard. [5]
- Also with 4 wheels, 2 of them with brakes. [6]

SERIES 8

- Planetary spin, which improves and facilitates the dough.
- With head, with folding protective grid and removable bowl.
- Supplied with spiral hook, spatula and whisk, all in stainless steel, easily removable and interchangeable, to facilitate cleaning. [7]
- With electronic frequency variator, which allows to achieve the revolutions per minute, suitable for each mass.
- Equipped with 4 non-slip rubber feet.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE DES MÉLANGEURS

- Les mélangeurs sont les machines idéales pour réaliser des pâtes pour pizzas, gâteaux, pain, viande ... ils vous permettent d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées en peu de temps.
- Extérieur en acier laqué.
- Cube et diviseur pâte, en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec grille de protection rabattable, également en acier inoxydable. [1]
- Transmission par chaîne, avec motoréducteur, en bain d'huile pour réduire le bruit.
- Équipé d'un interrupteur marche-arrêt. [2]
- Arrêt d'urgence, qui est activé en soulevant la grille de protection ou la tête.

SÉRIE 2

- Avec tête et cube fixe.
- Avec spirale conçue, pour faciliter la préparation de la pâte, en acier inoxydable 18/10.
- Avec une vitesse. Ils sont monophasés en standard, mais sur demande, triphasés peuvent être fournis
- Équipé de 4 pieds en caoutchouc antidérapants.

SÉRIE 5

- Avec tête, avec grille de protection rabattable [3] et cube amovible. [4]
- Avec spirale conçue, pour faciliter la préparation de la pâte, en acier inoxydable 18/10.
- Modèles à vitesse fixe ou à 2 vitesses.
- Ils sont monophasés en standard, mais sur demande, triphasés peuvent être fournis.
- Équipé d'une minuterie en standard. [5]
- Également avec 4 roues, dont 2 avec freins. [6]

SÉRIE 8

- Essorage planétaire, qui améliore et facilite la pâte.
- Avec tête, avec grille de protection rabattable et cube amovible.
- Fourni avec crochet en spirale, spatule et fouet, le tout en acier inoxydable, facilement démontable et interchangeable, pour faciliter le nettoyage. [7]
- Avec variateur de fréquence électronique, qui permet d'atteindre les révolutions par minute, adaptées à chaque pâte.
- Équipé de 4 pieds en caoutchouc antidérapants.



↑ 55010121



↑ 55510121



↑ 55020121



↑ 55030121



Transmisión por cadena

[E] Leash transmission

[F] Transmission par courroie

MOD./COD.							€
55010121	34	290x450x550	7	Ø 240 x 160	70	230 W 230/1V	1.160
55510121	68	400x630x700	16	Ø 320 x 210	85	550 W 230/1V	1.290
55020121	69	400x670x700	21	Ø 360 x 210	85	750 W 230/1V	1.355
55030121	95	440x680x780	32	Ø 400 x 260	92	1100 W 230/1V	1.720



↑ 55020221

55020261



↑ 55040221

55040261



↑ 55030221

55030261



↑ 55050221

55050261



Transmisión por cadena

[E] Chain transmission

[F] Transmission par chaîne

MOD./COD.							€
55020221	80	390x670x730	21	Ø 380 x 210	85	750 W 230/1V	1.925
55020261	82	390x670x730	21	Ø 380 x 210	85/170	750 W 230/1V	2.340
55030221	99	430x740x810	32	Ø 400 x 260	92	1100 W 230/1V	2.485
55030261	100	430x740x810	32	Ø 400 x 260	92/184	1500 W 230/1V	2.675
55040221	114	480x810x830	41	Ø 450 x 260	92	1100 W 230/1V	2.565
55040261	116	480x810x830	41	Ø 450 x 260	92/184	2200 W 230/1V	2.995
55050221	136	480x810x870	48	Ø 450 x 300	92	1500 W 230/1V	2.770
55050261	137	480x810x870	48	Ø 450 x 300	92/184	2200 W 230/1V	3.205



↑ 55010521



↑ 55020521



↑ 55030521



↑ 55040521



Transmisión por engranaje

[E] Gear transmission

[F] Transmission par engrenage

GANCHO, ESPÁTULA Y BATIDOR

[E] HOOK, SPATULA AND WHISK

[F] CROCHET, SPATULE ET FOUET



SERIAL

MOD./COD.							€
55010521	58	445x370x610	10	Ø 300 x 210	110/178/335	450 W 230/1V	1.295
55020521	98	500x540x780	20	Ø 380 x 210	110/178/335	750 W 230/1V	1.510
55030521	122	540x490x925	30	Ø 400 x 260	80/160/288	1100 W 230/1V	2.500
55040521	150	620x630x1010	40	Ø 450 x 260	110/200/420	1100 W 230/1V	3.235

CONSTRUCCIÓN DE LAS FORMADORAS DE PIZZA

- Ideadas para la elaboración de la masa, en frío, para no alterar sus características, estirandola hasta conseguir el grueso deseado.
- Exterior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Regulación del espesor de la masa, de 0,5 a 4 mm, por medio de rodillos de polietileno, con protectores transparentes de metraquilato, desmontables para la limpieza. [1]
- Motor eléctrico, equipado con ventilador de refrigeración, para la fiabilidad en sesiones largas de funcionamiento.
- Con interruptor de marcha-paro.
- Opcionalmente, disponemos de un pedal para activar el funcionamiento, cuando se presiona, lo cual reduce el consumo eléctrico cuando no se utiliza. [2]

CONSTRUCCIÓN DE LA CORTADORA DE HORTALIZAS

- Máquina profesional para cortar, triturar, rallar, etc.. todo tipo de hortalizas, así como verduras, frutas, queso, chocolate, pan etc.
- Construcción de la estructura de acero inoxidable 18/10 AISI-304, y cabezal en aluminio fundido y con acabado anodizado brillante.
- Cabezal abatible, para facilitar la limpieza. [3]
- Con 2 bocas de introducción. Una ovalada, de 150x70 mm, con maneta de presión y otra cilíndrica, de Ø 55, con mango para empujar el producto. [4]
- Con interruptor de marcha-paro, con maniobra a 12 voltios, para seguridad. [5]
- Con parada automática de la máquina, en caso de apertura del cabezal. [3]
- Amplia gama de discos, para los diferentes tipos de trabajos a realizar, con diferentes groesos. Como cortar en lonchas, o con forma de cubitos, o de palitos, o de paja... También para rallar etc. (Ver en GRUPO 16)
- Opcionalmente, recomendamos un KIT de 5 discos, cuando se adquiere la máquina, para los casos mas frecuentes. [6]



E

CONSTRUCTION OF THE PIZZA FORMERS

- Designed for the preparation of the dough, cold, so as not to alter its characteristics, stripping it until the desired thickness is achieved.
- Exterior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Regulation of the thickness of the dough, from 0.5 to 4 mm, by means of polyethylene rollers, with transparent methacrylate protectors, removable for cleaning. [1]
- Electric motor, equipped with a cooling fan, for reliability in long operating sessions.
- With start-stop switch.
- Optionally, we have a pedal to activate operation, when pressed, which reduces power consumption when not in use. [2]

CONSTRUCTION OF THE VEGETABLE CUTTERS

- Professional machine for cutting, shredding, grating, etc. .. all kinds of vegetables, as well as vegetables, fruits, cheese, chocolate, bread etc.
- 18/10 AISI-304 stainless steel structure construction, and die-cast aluminum head with a bright anodized finish.
- Folding head, to facilitate cleaning. [3]
- With 2 introduction nozzles. One oval, 150x70 mm, with a pressure handle and the other cylindrical, Ø 55, with a handle to push the product. [4]
- With start-stop switch, with 12 volt operation, for safety. [5]
- With automatic stop of the machine, in case of opening of the head. [3]
- Wide range of discs, for the different types of work to be carried out, with different thicknesses. How to cut into slices, or in the shape of cubes, or sticks, or straw ... Also for grating etc. (See in GROUP 16)
- Optionally, we recommend a 5-disc KIT, when the machine is purchased, for the most frequent cases. [6]

F

CONSTRUCTION DES FORMEUSES DE PIZZA

- Conçu pour confectionner la pâte à froid, afin de ne pas altérer ses caractéristiques, en la décapant jusqu'à l'obtention de l'épaisseur souhaitée.
- Extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Régulation de l'épaisseur de la pâte, de 0,5 à 4 mm, au moyen de rouleaux en polyéthylène, avec protecteurs transparents en méthacrylate, amovibles pour le nettoyage. [1]
- Moteur électrique, équipé d'un ventilateur de refroidissement, pour une fiabilité dans les longues sessions de fonctionnement.
- Avec interrupteur marche-arrêt.
- En option, nous avons une pédale pour activer le fonctionnement, lorsqu'elle est enfoncée, ce qui réduit la consommation d'électricité lorsqu'elle n'est pas utilisée. [2]

CONSTRUCTION DES COUPE LÉGUMES

- Machine professionnelle pour couper, râper, triturer, etc. toutes sortes de légumes, des fruits, du fromage, du chocolat, du pain etc.
- Structure en acier inoxydable 18/10 AISI-304 et tête en aluminium moulé avec une finition anodisée brillante.
- Tête pliante, pour faciliter le nettoyage. [3]
- Avec 2 bouches d'introduction. Un ovale, 150x70 mm, avec une poignée de pression et l'autre cylindrique, Ø 55, avec une poignée pour pousser le produit. [4]
- Avec interrupteur marche-arrêt, avec fonctionnement 12 volts, pour la sécurité. [5]
- Avec arrêt automatique de la machine, en cas d'ouverture de la tête. [3]
- Large gamme de disques, pour les différents types de travaux à effectuer, avec différentes épaisseurs. Comment couper en tranches, ou en forme de cubes, ou de bâtonnets, ou de paille ... Aussi pour râper etc. (Voir dans le GROUPE 16)
- En option, nous recommandons un KIT de 5 disques, à l'achat de la machine, pour les cas les plus fréquents. [6]

FORMADORAS DE MASA PARA PIZZA

- E PIZZA DOUGH FORMERS
F FORMEUSES DE PÂTE À PIZZA



↑ 55105012



↑ 55130R13



↑ 55140R13



↑ 55100111



GRUPO E GROUP F GROUPE 8



GRUPO E GROUP F GROUPE 11

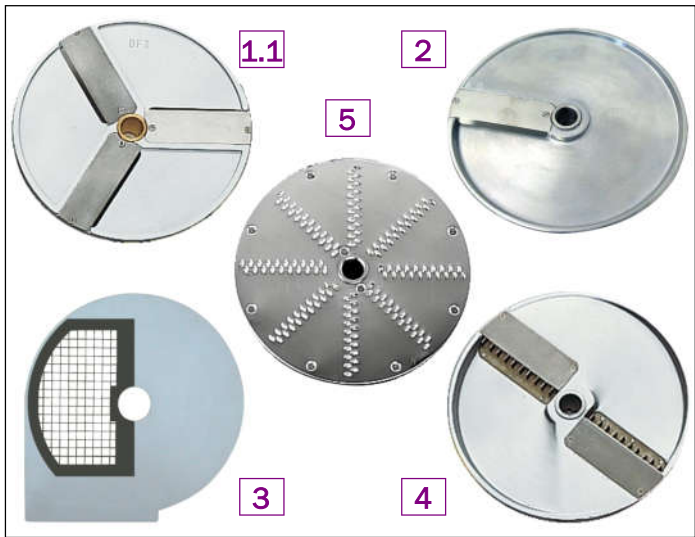
MOD./COD.					€
55105012	25	650x355x355	Ø 260 / 450	370 W 230/1V	1.095
55130R13	27	440x365x640	Ø 140 / 300	370 W 230/1V	1.200
55140R13	34	550x365x750	Ø 260 / 400	370 W 230/1V	1.460
55100111	0,5	PEDAL E FOOTPEDAL F PÉDALE			75

CORTADORA DE HORTALIZAS

- E
- VEGETABLES CUTTER
- F
- COUPE LÉGUMES



55502121



1.1	DF25N200
2	DF101010
3	PS101800
4	DQ100100
5	DT041400

KITDISCR

MOD./COD.			 KGS / H		€
55502121	22	260x605x520	200	370 W 230/1V	1.065
KITDISCR	KIT DE DISCOS ^E DISC KIT ^F KIT DE DISQUES				475
CORTADORA CON KIT DE DISCOS ^E VEGETABLES CUTTER WITH DISC KIT ^F COUPE LÉGUMES AVEC KIT DE DISQUES					1.540

DISCOS PARA CORTAR

- [E] CUTTING DISCS
[F] DISQUES À COUPE

EN LONCHAS ^E FOR SLICING ^F EN TRANCHES									[⊗] EN CUBITOS ^E IN CUBES ^F EN CUBES		
											
											
CLASS 1.1			CLASS 1.2			CLASS 2			[⊗] CLASS 3		
COD.	→ ←	€	COD.	→ ←	€	COD.	→ ←	€	COD.	→ ←	€
DF011100	1	70	DF041400	4	75	DS041610	4	75			
DF25N200	2,5	70				DF081800	8	75	PS081700	8	130
[⊗] Deben combinar con disco de cortar del mismo espesor ^E Combine with same size slicing disc ^F Combiner avec disque de trancher de même épaisseur						DF101010	10	75	PS101800	10	130
						DF141410	14	75	PS141010	14	130

EN JULIANA ^E IN JULIENNE ^F EN JULIENNE			PARA RALLAR ^E FOR GRATING ^F POUR RAPER		
					
					
CLASS 4			CLASS 5		
COD.		€	COD.		€
DQ044000	4	135	DTV11000	1	65
DQ066000	6	130	DT021200	2	70
DQ088000	8	125	DT031300	3	70
DQ100100	10	125	DT041400	4	75

CONSTRUCCIÓN DE LAS PICADORAS DE CARNE

- Carrocería en acero inoxidable 18/10 AISI-304, con rejillas de ventilación.
- Cuerpo picador en aluminio anodizado brillante. Mod/cod. **17345100**, totalmente de acero inoxidable. Todos ellos desmontables para facilitar la limpieza y la higiene de los elementos en contacto con la carne. [1]
- Cuchilla con autoafilado y placa perforada en acero inoxidable, con taladros de 6 mm. [2]
- Bandeja en acero inoxidable, con tolva de entrada de Ø 50 mm, con empujador de material plástico alimentario. [3]
- Dotadas de bandeja de recogida de la carne picada, en acero inoxidable. [4]
- Con motor auto-ventilado de gran potencia. Accionado por medio de un interruptor marcha-paro, con la manobra a 24 voltios.
- Montadas sobre 4 patas regulables.



CONSTRUCCIÓN DE LAS SIERRAS DE CINTA

- De uso industrial, diseñadas para el corte limpio, de carne, huesos, alimentos congelados, etc, con suma facilidad y máxima seguridad para el usuario.
- Para su colocación sobre mesa.
- Construcción de la estructura en aluminio, con acabado anodizado, sobre una base de acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Con sierra de cinta de alta calidad, fácil de substituir, cuando está gastada. Ver en ACCESORIOS, los packs de cintas de recambio, que ofrecemos.
- Con tensor de la cinta, situado en la parte superior. [5]
- Con protector de acero inoxidable, con un mango de baquelita para ejercer presión sobre el alimento a cortar, y así evitar accidentes laborales. [6]
- Ancho de corte hasta 180 mm.
- Banco de trabajo y tope regulable del ancho del corte, ambos de acero inoxidable. [7]
- Con motor de gran potencia y máximo rendimiento.
- Se pueden suministrar monofásicas o trifásicas, debiendo indicar el voltaje al pasar el pedido.
- Con interruptor, marcha paro, y pulsador de emergencia, que detiene la sierra al presionarlo y que funcionan a baja tensión por seguridad. [8]
- Montadas sobre 4 patas de goma antideslizante.



E

CONSTRUCTION OF MEAT GRINDERS

- 18/10 AISI-304 stainless steel body, with ventilation grills.
- Shiny anodized aluminum chopper body. Mod/cod. **17345100**, entirely made of stainless steel. All of them removable to facilitate cleaning and hygiene of the elements in contact with meat. [1]
- Self-sharpening blade and perforated plate in stainless steel, with 6 mm holes. [2]
- Stainless steel tray, with Ø 50 mm inlet hopper, with food plastic pusher. [3]
- Equipped with a stainless steel minced meat collection tray. [4]
- With high power self-ventilated motor. Activated by means of a start-stop switch, with the maneuver at 24 volts.
- Mounted on 4 adjustable feet.

CONSTRUCTION OF BAND SAWS

- For industrial use, designed for clean cutting of meat, bones, frozen foods, etc., with great ease and maximum safety for the user.
- For placement on the table.
- Aluminum structure construction, with anodized finish, on a 18/10 AISI 304 stainless steel base.
- With high quality band saw, easy to replace, when it is worn out. See ACCESSORIES, the packs of spare ribbons that we offer.
- With saw tensioner, located at the top. [5]
- With a stainless steel protector, with a Bakelite handle to exert pressure on the food to be cut, and thus avoid work accidents. [6]
- Cutting width up to 180 mm.
- Workbench and adjustable cutting width stop, both made of stainless steel. [7]
- With a powerful engine and maximum performance.
- They can be supplied single-phase or three-phase, having to indicate the voltage when placing the order.
- With switch, stop start, and emergency button, which stops the saw when pressed and which works at low voltage for safety. [8]
- Mounted on 4 non-slip rubber feet.

F

CONSTRUCTION DES HACHOIRS À VIANDE

- Corps en acier inoxydable 18/10 AISI-304, avec grilles de ventilation.
- Corps de hachoirs à viande en aluminium anodisé brillant. Mod/cod. **17345100**, entièrement en acier inoxydable. Tous amovibles pour faciliter le nettoyage et l'hygiène des éléments en contact avec la viande. [1]
- Lame auto-affûtante et plaque perforée en acier inoxydable, avec trous de 6 mm. [2]
- Plateau en acier inoxydable, avec trémie d'entrée Ø 50 mm, avec poussoir en plastique alimentaire. [3]
- Équipé d'un plateau pour la collecte de la viande hachée, en acier inoxydable. [4]
- Avec moteur auto-ventilé haute puissance. Activé au moyen d'un interrupteur marche-arrêt, avec la manœuvre à 24 volts.
- Monté sur 4 pieds réglables.

CONSTRUCTION DE SCIES À RUBAN

- À usage industriel, conçu pour couper proprement la viande, les os, les aliments surgelés, etc., avec une grande facilité et une sécurité maximale pour l'utilisateur.
- Pour le placement sur la table.
- Construction de structure en aluminium, avec finition anodisée, sur une base en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Avec une scie à ruban de haute qualité, facile à remplacer, lorsqu'elle est usée. Voir ACCESSOIRES, les packs de rubans de rechange que nous proposons.
- Avec tendeur de scie, situé en haut. [5]
- Avec un protecteur en acier inoxydable, avec une poignée en bakélite pour exercer une pression sur les aliments à couper, et ainsi éviter les accidents de travail. [6]
- Largeur de coupe jusqu'à 180 mm.
- Établi et butée de largeur de coupe réglable, tous deux en acier inoxydable. [7]
- Avec un moteur puissant et des performances maximales.
- Ils peuvent être fournis monophasés ou triphasés, devant indiquer la tension lors de la commande.
- Avec interrupteur, marche arrêt, et bouton d'urgence, qui arrête la scie lorsqu'elle est enfoncée et qui fonctionne à basse tension pour plus de sécurité. [8]
- Monté sur 4 pieds en caoutchouc antidérapants.

PICADORAS DE CARNE

[E] MEAT MINCER

[F] HACHOIR À VIANDE



↑ 17445100



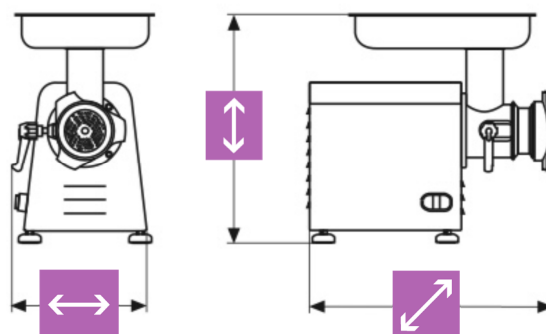
↑ 17735100



↑ 17345100



↑ 17835100



MOD./COD.			KGS / H					€
17445100	10	280x290x360	75	250x200x50	50	60	380 W 230/1V	700
17735100	22	250x410x430	200	340x250x50	50	70	750 W 230/1V	1.070
17835100	25	250x460x430	300	340x250x50	50	82	1100 W 230/1V	1.485
17345100	35	350x540x530	400	400x350x50	50	98	1500 W 230/1V	2.560

SIERRAS DE CINTA

- E

BAND SAWS
- F

SCIES À RUBAN



↑

17A0381E

17A0202E

MOD./COD.						€
17A0381E	39	630x450x970	410x410	1830	750 W 230/1V - 400/3V	3.145
17A0202E	52	750x500x1070	535x500	2020	1500 W 230/1V - 400/3V	3.685



CONSTRUCCIÓN DE LAS PELADORAS DE PATATAS

- Exterior de acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Tapa superior en policarbonato transparente para visualizar el estado de las patatas. **[1]**
- Con micro-interruptores de seguridad, para evitar accidentes del usuario, en tapa superior y en la puerta de salida.
- Apertura de la puerta de salida, del producto, accionada por un pulsador.
- Equipadas con temporizador de 0 a 4 minutos.
- Entrada del agua a presión, automática, para la eliminación de los residuos de la peladura, a través del desagüe, de Ø 90 mm.
- Con potente motor, para el giro del plato abrasivo, extraíble, para su limpieza o sustitución. **[2]**
- Opcionalmente, se puede colocar abrasivo en los laterales. El mod/cod. **17052FPP**, viene de serie. **[3]** Ver ACCESORIOS.
- Se suministran monofásicas o trifásicas, debiendo indicar el voltaje al pasar el pedido.
- Montado sobre soporte tubular. **[4]**
- Opcionalmente, se puede colocar, en el par de guías, que lleva el soporte, un cajón, con filtro, para recoger los residuos sólidos. (Excepto mod/cod. **17005PPP**) **[5]**. Ver ACCESORIOS.

[E] CONSTRUCTION OF THE POTATO PEELERS

- 18/10 AISI-304 stainless steel exterior.
- Top cover in transparent polycarbonate to display the status of the potatoes. **[1]**
- With safety micro-switches, to avoid user accidents, on the top cover and on the exit door.
- Opening of the exit door of the product, activated by a button.
- Equipped with a 0 to 4 minute timer.
- Automatic pressurized water inlet to remove peeling residues through the Ø 90 mm drain.
- With powerful motor to rotate the removable abrasive plate for cleaning or replacement. **[2]**
- Optionally, abrasive can be placed on the sides. The mod / cod. **17052FPP**, comes standard. **[3]** See ACCESSORIES.
- They are supplied single-phase or three-phase, and the voltage must be indicated when placing the order.
- Mounted on tubular support. **[4]**
- Optionally, a drawer, with filter, can be placed in the pair of guides, which carries the support, to collect solid waste. (Except mod/cod. **17005PPP**) **[5]**. See ACCESSORIES.

[F] CONSTRUCTION DES ÉPLUCHEURS DE POMMES DE TERRE

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Couvercle supérieur en polycarbonate transparent pour afficher l'état des pommes de terre. **[1]**
- Avec micro-interrupteurs de sécurité, pour éviter les accidents de l'utilisateur, sur le capot supérieur et sur la porte de sortie.
- Ouverture de la porte de sortie du produit, activée par un bouton.
- Équipé d'une minuterie de 0 à 4 minutes.
- Arrivée d'eau sous pression automatique pour éliminer les résidus de pelage par le drain Ø 90 mm.
- Avec moteur puissant pour faire tourner la plaque abrasive amovible pour le nettoyage ou le remplacement. **[2]**
- En option, un abrasif peut être placé sur les côtés. Le mod / cod. **17052FPP**, est livré en standard. **[3]** Voir ACCESSOIRES.
- Ils sont fournis monophasés ou triphasés, et la tension doit être indiquée lors de la commande.
- Monté sur support tubulaire. **[4]**
- En option, un tiroir, avec filtre, peut être placé sur la paire de guides, qui porte le support, pour collecter les déchets solides. (Sauf mod/cod. **17005PPP**) **[5]**. Voir ACCESSOIRES.



PELADORAS DE PATATAS

[E] POTATO PEELERS

[F] ÉPLUCHEURS DE POMMES DE TERRE



↑ 17005NPP



↑ 17005FPP



↑ 17M01FPP 17M81FPP



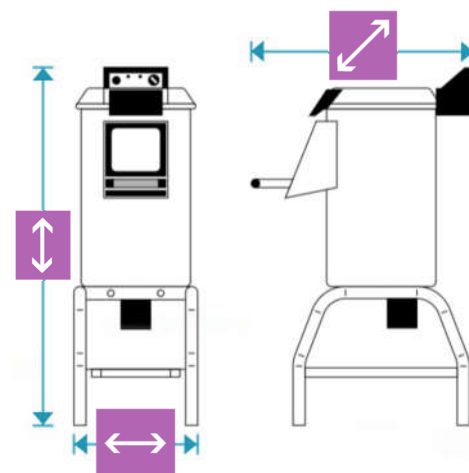
↑ 17052FPP + 4A000FCC



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES



OPTIONAL



MOD./COD.		Kg		KGS / H		€
17005NPP	28	520x630x600	5	60	370 W 230/1V - 400/3V	1.900
17005FPP	30	520x700x1010	5	60	370 W 230/1V - 400/3V	2.090
17M01FPP	34	380x770x1160	10	120	750 W 230/1V - 400/3V	2.150
17M81FPP	39	380x770x1230	18	220	1100 W 230/1V - 400/3V	2.280
17052FPP	57	450x900x1350	25	450	1100 W 230/1V - 400/3V	4.135

CONSTRUCCIÓN DE LAS ENVASADORAS AL VACÍO

- Actualmente la constante evolución de las técnicas culinarias, requieren de avanzados sistemas de conservación y elaboración, que son posibles, gracias a las envasadoras al vacío.
- Son imprescindibles para cualquier cocina profesional, ya que permiten aumentar la producción y variedad de platos. La tecnología de las envasadoras al vacío, facilitan la conservación a largo plazo de los alimentos, gracias a la ausencia de oxígeno, preservando el aroma y las cualidades del producto. Además ofrece beneficios económicos, ya que se pueden envasar alimentos, cuando la materia prima está a mejor precio, o es de temporada.
- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Tapa ergonómica transparente, de metraquilato de gran espesor.

[1]

- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Con sistema de cierre de la tapa, que permite mantener la envasadora tapada, cuando no se usa. [2]
- Carrocería abatible, en los modelos de sobre-mesa, para facilitar el servicio técnico de sus componentes. [3]
- Barras de soldadura, fácilmente desmontables y sustituibles. [4]
- Con patas de goma, antideslizantes, en los modelos de sobremesa.
- Panel de control digital. [5]
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador del tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante Led luminoso.
- Modelo de pie, con 4 ruedas, 2 de ellas con freno.

CARRO PARA ENVASADORAS

- Disponemos de un carro específico para las envasadoras de sobremesa, diseñado para queden a la altura ideal de trabajo, y que posibilitan el traslado. Ver en ACCESORIOS. [6]
- Construidos en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, y con parachoques.

CARACTERÍSTICAS COCCIÓN SOUS VIDE

- Es un cocedor al baño maría, con cocción al vacío, con la temperatura controlada con precisión. El calor y la recirculación del agua, asegura una temperatura constante.
- Con ese sistema se consigue, que los alimentos conserven su aspecto inicial, con todas las vitaminas y valores nutritivos, ya que no se resecan, ni se oxidan y además permite un servicio rápido.
- Construcción total en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Cuba con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza.
- Control electrónico de la temperatura, con 5 programas de memoria. [7]
- Rango de temperatura de 30 a 90º C.
- Con grifo de desagüe. [8]
- Con control del nivel del agua y filtro de seguridad, para evitar que entren impurezas, en el sistema de recirculación.
- En dotación, con accesorio para la separación de bolsas.
- Con 4 patas de material anti-deslizante.



E**CONSTRUCTION OF VACUUM PACKING MACHINES**

- Currently, the constant evolution of culinary techniques requires advanced preservation and preparation systems, which are possible thanks to vacuum machines. They are essential for any professional kitchen, since they allow to increase the production and variety of dishes. The technology of vacuum packaging machines facilitate the long-term preservation of food, thanks to the absence of oxygen, preserving the aroma and qualities of the product. It also offers economic benefits, since food can be packaged, when the raw material is at a better price, or is in season.
- 18/10 AISI-304 stainless steel construction.
- Ergonomic transparent lid, made of thick methacrylate. ^[1]
- Automatic start by lowering the lid.
- Automatic opening of the lid, once the packaging cycle is finished.
- With lid closing system, which allows to keep the packaging machine covered, when not in use. ^[2]
- Folding body, on tabletop models, to facilitate the technical service of its components. ^[3]
- Welding bars, easily removable and replaceable. ^[4]
- With non-slip rubber feet on tabletop models.
- Digital control panel. ^[5]
- Precise control of vacuum time and welding time.
- Time display for the end of the process.
- Vacuum gauge for visual control of the vacuum level.
- Phases of the process indicated by luminous Led.
- Floor-standing model, with 4 wheels, 2 of them with brakes.

TROLLEY FOR VACUUM PACKING MACHINES

- We have a specific trolley for tabletop packaging machines, designed to be at the ideal working height, and which makes it possible to move them. See ACCESSORIES. ^[6]
- Built in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With 4 Ø 125 mm wheels, 2 of them with brakes, and with bumpers.

SOUS VIDE COOKING CHARACTERISTICS

- It is a bain marie cooker, with vacuum cooking, with precisely controlled temperature. The heat and the recirculation of the water, ensures a constant temperature. With this system it is achieved that the food conserves its initial appearance, with all the vitamins and nutritional values, since they do not dry out or oxidize and also allows a quick service.
- Total 18/10 AISI-304 stainless steel construction.
- Cuba with all rounded edges, to facilitate cleaning.
- Electronic temperature control, with 5 memory programs. ^[7]
- Temperature range from 30 to 90°C.
- With drain tap. ^[8]
- With water level control and safety filter to prevent impurities from entering the recirculation system.
- Supplied with accessory for separating bags.
- With 4 legs made of non-slip material.

F**CONSTRUCTION DES MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE**

- Actuellement, l'évolution constante des techniques culinaires nécessite des systèmes avancés de conservation et de préparation, qui sont possibles grâce aux emballages sous vide. Ils sont indispensables pour toute cuisine professionnelle, car ils permettent d'augmenter la production et la variété des plats. La technologie des machines d'emballage sous vide facilite la conservation à long terme des aliments, grâce à l'absence d'oxygène, en préservant l'arôme et les qualités du produit. Elle offre également des avantages économiques, puisque les aliments peuvent être conditionnés, lorsque la matière première est à un meilleur prix ou est de saison.
- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Couvercle transparent ergonomique, en méthacrylate épais. ^[1]
- Démarrage automatique en abaissant le couvercle.
- Ouverture automatique du couvercle, une fois le cycle d'emballage terminé.
- Avec système de fermeture du couvercle, qui permet de garder la machine d'emballage couverte lorsqu'elle n'est pas utilisée. ^[2]
- Corps pliable, sur les modèles de table, pour faciliter le service technique de ses composants. ^[3]
- Barres de soudage, facilement démontables et remplaçables. ^[4]
- Avec pieds en caoutchouc antidérapants sur les modèles de table.
- Panneau de commande numérique. ^[5]
- Contrôle précis du temps de vide et du temps de soudage.
- Affichage de l'heure pour la fin du processus.
- Vacuomètre pour le contrôle visuel du niveau de vide.
- Phases du processus indiquées par des LED lumineuses.
- Modèle sur pied, avec 4 roues dont 2 avec freins.

CHARIOT POUR MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE

- Nous avons un chariot spécifique pour emballeurs de table, conçu pour être à la hauteur de travail idéale, et qui permet de les déplacer. Voir ACCESSOIRES. ^[6]
- Construit en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec 4 roues Ø 125 mm, dont 2 avec freins, et avec pare-chocs.

CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON SOUS VIDE

- C'est une cuisinière au bain-marie, avec cuisson sous vide, à température contrôlée avec précision. La chaleur et la recirculation de l'eau, assurent une température constante. Avec ce système, on obtient que les aliments conservent leur apparence initiale, avec toutes les vitamines et les valeurs nutritionnelles, car ils ne se dessèchent pas et ne s'oxydent pas et permettent également un service rapide.
- Construction totale en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Cuba avec tous les bords arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Contrôle électronique de la température, avec 5 programmes de mémoire. ^[7]
- Plage de température de 30 à 90°C.
- Avec robinet de vidange. ^[8]
- Avec contrôle du niveau d'eau et filtre de sécurité pour empêcher les impuretés de pénétrer dans le système de recirculation.
- Livré avec accessoire pour séparer les sacs.
- Avec 4 pieds en matériau antidérapant.

ENVASADORAS AL VACIO

[E] VACUUM PACKING MACHINES

[F] MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE



17425670



17325860



17225860



17325670



17225670



ACCESORIOS

[E] ACCESSORIES

[F] ACCESSOIRES

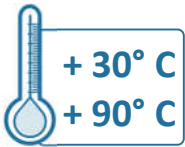


OPTIONAL

MOD./COD.							€
17425670	34	350x475x400	305x380x75	1x260	8	370 W 230/1V	1.255
17325860	38	400x480x400	345x380x120	1x300	10	370 W 230/1V	1.635
17225860	60	510x570x490	440x445x180	2x400	20	750 W 230/1V	1.925
17325670	82	580x680x550	500x525x180	2x500	20	750 W 230/1V	2.620
17225670	105	590x680x960	525x550x180	2x500	20	900 W 230/1V	3.050

COCCIÓN AL VACÍO - SOUS VIDE

- [E] SOUS VIDE COOKING
- [F] CUISSON SOUS VIDE



↑ 17837860

MOD./COD.					€
17837860	32	340x540x270	25	2 KW 230/1V	775



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI-304, interior y exterior.
- Diseñados para su uso intensivo y profesional.
- Con luz interior, excepto mod/cod. 17P00901.
- Equipados con temporizador.
- Con aviso acústico de fin de cocción.
- Puertas transparentes, con cierre de seguridad.
- Con 4 patas de material anti-deslizante.

SERIE 5

MOD/COD. 17P00901, de 23 litros

- Con control analógico, mecánico. [1]
- Con 5 niveles de potencia.
- Con plato giratorio.

MOD/COD. 17PG0119, de 25 litros

- Control electrónico, con display led, con 8 programas y 5 niveles de potencia. [2]
- Con plato giratorio.
- Dispone de grill, que puede realizar la función combinada. [3]
- Con opción "Defrost".

MOD/COD. 17PGC918, de 25 litros

- Control electrónico, con display led, con 14 programas y 5 niveles de potencia. [5]
- Con plato giratorio.
- Dispone de grill y convección que pueden realizar la cocción combinada. [4]
- Con opción "Defrost".
- Con 1 magnetrón TOSHIBA.

MOD/COD. 17798660, de 25 litros

- Control electrónico, con display led, con 100 programas y 5 niveles de potencia. [6]
- Con suelo de cerámica. [7]
- Con opción "Defrost".

SERIE 8

MOD/COD. 17L00112, de 28 litros

- Control electrónico, con display led, con 20 programas y 5 niveles de potencia. [11]
- Con suelo de cerámica. [7]
- Con opción "Defrost".

MOD/COD. 17409660, de 34 litros

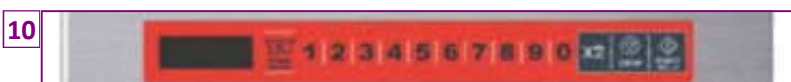
- Control electrónico, con display led, con 100 programas y 11 niveles de potencia. [6]
- Con doble magnetrón.
- Con suelo de cerámica. [7]
- Con función "Defrost".
- Con filtro de aire extraíble para su limpieza. [9]
- Posibilidad de remontar varios hornos. [8]

MOD/COD. 17L08113, de 28 litros

- Control electrónico, en la parte superior, con display led, con 200 programas y 5 niveles de potencia. [10]
- Con doble magnetrón TOSHIBA.
- Con suelo de cerámica. [7]
- Con función "Defrost".
- Con filtro de aire extraíble para su limpieza. [9]

EN ACCESORIOS

- Disponemos de estantes murales, de acero inoxidable, para optimizar el espacio.



E

GENERAL CHARACTERISTICS

- 18/10 AISI-304 stainless steel construction, interior and exterior.
- Designed for intensive and professional use.
- With interior light, except mod / cod. **17P00901**.
- Equipped with timer.
- With acoustic warning of end of cooking.
- Transparent doors, with safety lock.
- With 4 non-slip material legs.

SERIES 5

MOD/COD. 17P00901, 23 liter

- With analog, mechanical control. **[1]**
- With 5 power levels.
- With turntable.

MOD/COD. 17PG0119, 25 liter

- Electronic control, with led display, with 8 programs and 5 power levels. **[2]**
- With turntable.
- It has a grill, which can perform the combined function. **[3]**
- With "Defrost" option.

MOD/COD. 17PGC918, 25 liter

- Electronic control, with led display, with 14 programs and 5 power levels. **[4]**
- With turntable.
- It has grill and convection that can perform combined cooking. **[5]**
- With "Defrost" option.
- With 1 TOSHIBA magnetron.

MOD/COD. 17798660, 25 liter

- Electronic control, with led display, with 100 programs and 5 power levels. **[6]**
- With ceramic floor. **[7]**
- With "Defrost" option.

SERIE 8

MOD/COD. 17L00112, 28 liter

- Electronic control, with led display, with 20 programs and 5 power levels. **[8]**
- With ceramic floor. **[7]**
- With "Defrost" option.

MOD/COD. 17409660, 34 liter

- Electronic control, with led display, with 100 programs and 11 power levels. **[6]**
- With double magnetron.
- With ceramic floor. **[7]**
- With "Defrost" option.
- With removable air filter for cleaning. **[9]**
- Possibility to removal several ovens. **[10]**

MOD/COD. 17L08113, 28 liter

- Electronic control, in the upper part, with led display, with 200 programs and 5 power levels. **[11]**
- With double TOSHIBA magnetron.
- With ceramic floor. **[7]**
- With "Defrost" option.
- With removable air filter for cleaning. **[9]**

IN ACCESSORIES

- We have wall shelves, made of stainless steel, to optimize space.

F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Construction en acier inoxydable 18/10 AISI-304, intérieur et extérieur.
- Conçu pour un usage intensif et professionnel.
- Avec éclairage intérieur, sauf mod / cod. **17P00901**.
- Equipé d'une minuterie.
- Avec avertissement sonore de fin de cuisson.
- Portes transparentes, avec serrure de sécurité.
- Avec 4 pieds en matériau antidérapant.

SÉRIE 5

MOD/COD. 17P00901, 23 litre

- Avec commande analogique et mécanique. **[1]**
- Avec 5 niveaux de puissance.
- Avec plateau tournant.

MOD/COD. 17PG0119, 25 litre

- Commande électronique, avec affichage LED, avec 8 programmes et 5 niveaux de puissance. **[2]**
- Avec plateau tournant.
- Il dispose d'un gril, qui peut remplir la fonction combinée. **[3]**
- Avec l'option "Defrost".

MOD/COD. 17PGC918, 25 litre

- Contrôle électronique, avec affichage LED, avec 14 programmes et 5 niveaux de puissance. **[4]**
- Avec plateau tournant.
- Il a un gril et une convection qui peuvent effectuer une cuisson combinée. **[5]**
- Avec l'option "Defrost".
- Avec 1 magnétron TOSHIBA.

MOD/COD. 17798660, 25 litre

- Contrôle électronique, avec affichage LED, avec 100 programmes et 5 niveaux de puissance. **[6]**
- Avec sol en céramique. **[7]**
- Avec l'option "Defrost".

SÉRIE 8

MOD/COD. 17L00112, 28 litre

- Contrôle électronique, avec affichage LED, avec 20 programmes et 5 niveaux de puissance. **[8]**
- Avec sol en céramique. **[7]**
- Avec l'option "Defrost".

MOD/COD. 17409660, 34 litre

- Contrôle électronique, avec affichage LED, avec 100 programmes et 11 niveaux de puissance. **[6]**
- Avec double magnétron.
- Avec sol en céramique. **[7]**
- Avec l'option "Defrost".
- Avec filtre à air amovible pour le nettoyage. **[9]**
- Possibilité de remonter plusieurs fours. **[10]**

MOD/COD. 17L08113, 28 litre

- Commande électronique, dans la partie supérieure, avec affichage LED, avec 200 programmes et 5 niveaux de puissance. **[11]**
- Avec double magnétron TOSHIBA.
- Avec sol en céramique. **[7]**
- Avec l'option "Defrost".
- Avec filtre à air amovible pour le nettoyage. **[9]**

EN ACCESSOIRES

- Nous avons des étagères murales en acier inoxydable pour optimiser l'espace.



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.					Magnetron		€
17P00901	14	485x355x280	340x320x220	23	1 = 900 W	1400 W 230/1V	350
17PG0119	16	515x430x305	330x350x220	25	1 = 900 W	2450 W 230/1V	470
17PGC918	17	515x465x305	330x340x230	25	1 = 900 W	2400 W 230/1V	520
17798660	15	515x430x310	330x340x230	25	1 = 1000 W	1500 W 230/1V	510



↑ 17L00112



↑ 17409660



↑ 17L08113



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.					Magnetron		€
17L00112	18	540x460x330	350x350x230	28	1 = 1000 W	1600 W 230/1V	1.195
17409660	31	575x530x370	360x400x240	34	2 = 1800 W	3000 W 230/1V	1.280
17L08113	32	465x580x370	370x380x200	28	2 = 1800 W	3000 W 230/1V	2.520



CONSTRUCCIÓN

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

PLACAS DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA

- Con cristal schott de 6 mm. de espesor.
- Dicho cristal, es muy fácil de limpiar. [1]
- La zona de cocción de esas placas, no quema, puesto que la tecnología de la inducción, consiste en calentar por ondas magnéticas, a través de un generador.
- Por ello deben usarse recipientes, sartenes, ollas, etc. especiales con el fondo de los mismos de material férnico. Y cuando no detecta, dicho recipiente, se pára automáticamente, en 60 segundos.
- Dicho sistema es caro, pero se amortiza rápidamente, puesto que el consumo de energía eléctrica, baja un 40%, con relación a una cocina eléctrica y el 50% si se compara con una de gas.
- El tiempo de cocción en consecuencia, se reduce a la mitad de los otros sistemas, y además tiene la ventaja de aumentar o disminuir la temperatura al instante.
- Tampoco consume nada, cuando se retira el recipiente, no precisando pilotos de mantenimiento ni posiciones de mínimo, lo que también es un ahorro de energía.
- Panel de control digital con display para indicar la temperatura.

[2]

- Con pulsador marcha-paro.
- Con mando rotatorio para el control de potencia. [3]
- Con selector de función, mantener o calentar.

MODELO WOK

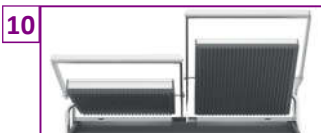
- Con el cristal schott cóncavo, para alojar la sartén con base cilíndrica. [4]
- En dotación se suministra la sartén. [5]

TOSTADORES DE PAN

- Con resistencias de cuarzo, protegidas por parrillas fijas. [6]
- Con temporizador de 15' que pára automáticamente el funcionamiento al terminar el tiempo deseado, evitando consumo innecesario. [7]
- Con interruptores independientes para las resistencias superior o inferior. [8]
- Con bandeja, situada en la base, para las migas de pan, extraíble. [6]
- Con rejilla extraíble para la colocación del pan a tostar. [6]

PLANCHAS-GRILL

- Plancha de fundición lisa, que se puede utilizar como plancha, ya que dispone de bandeja recoge grasas. [9] 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. [10]
- Calentamiento por medio de resistencias blindadas, en plancha y en grill.
- Con termostato y piloto indicador de funcionamiento.



E**CONSTRUCTION**

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

TABLE-TOP INDUCTION HOBS

- With 6 mm schott glass. of thickness.
- Said glass is very easy to clean. [1]
- The cooking zone of these plates does not burn, since induction technology consists of heating by magnetic waves, through a generator.
- Therefore, containers, pans, pots, etc. should be used. special with the bottom of the same of ferric material. And when it does not detect, said container, it stops automatically, in 60 seconds.
- Such a system is expensive, but it pays for itself quickly, since the consumption of electrical energy drops 40% compared to an electric stove and 50% compared to a gas stove.
- The cooking time is consequently reduced to half of the other systems, and also has the advantage of increasing or decreasing the temperature instantly.
- It also does not consume anything when the container is removed, not requiring maintenance pilots or minimum positions, which is also an energy saving.
- Digital control panel with display to indicate the temperature. [2]
- With start-stop button.
- With rotary knob for power control. [3]
- With function selector, keep or heat.

WOK MODEL

- With the concave schott glass, to house the frying pan with a cylindrical base. [4]
- The frying pan is supplied as standard. [5]

BREAD TOASTERS

- With quartz heating elements, protected by fixed grills. [6]
- With a 15 'timer that automatically stops operation at the end of the desired time, avoiding unnecessary consumption. [7]
- With independent switches for the upper or lower resistors. [8]
- With tray, located at the base, for the bread crumbs, removable. [6]
- With removable grid for the placement of the bread to toast. [6]

GRILL HOT PLATES

- Smooth cast iron plate, which can be used as a plate, as it has a fat collection tray. [9] Optionally, it can be supplied with a slotted plate.
- Grill plate, (lid), slotted. It is tiltable and has a brake to be able to adjust it in height as needed. [10]
- Heating by means of armored resistances, in plate and grill.
- With thermostat and operating indicator light.

F**CONSTRUCTION**

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

PLAQUES À INDUCTION SUR TABLE

- Avec verre schott de 6 mm. d'épaisseur.
- Ce verre est très facile à nettoyer. [1]
- La zone de cuisson de ces plaques ne brûle pas, car la technologie à induction consiste à chauffer par ondes magnétiques, à travers un générateur.
- Par conséquent, des récipients, des casseroles, etc. doivent être utilisés avec le fond de matière ferrique. Et quand il ne détecte pas, dit casserole, il s'arrête automatiquement, en 60 secondes.
- Un tel système est coûteux, mais il se rentabilise rapidement, puisque la consommation d'énergie électrique baisse de 40% par rapport à une cuisinière électrique et de 50% par rapport à une cuisinière à gaz.
- Le temps de cuisson est par conséquent réduit de moitié par rapport aux autres systèmes, et présente également l'avantage d'augmenter ou de diminuer la température instantanément.
- Il ne consomme rien non plus, lorsque la casserole est retiré, ne nécessitant pas de pilotes de maintenance ou de positions minimales, ce qui est également une économie d'énergie.
- Panneau de commande numérique avec affichage pour indiquer la température. [2]
- Avec bouton marche-arrêt.
- Avec bouton rotatif pour le contrôle de la puissance. [3]
- Avec sélecteur de fonction, conserver ou chauffer.

MODÈLE WOK

- Avec le verre schott concave, pour loger la poêle à fond cylindrique. [4]
- La poêle est fournie en standard. [5]

GRILLE-PAIN

- Avec éléments chauffants en quartz, protégés par des grilles fixes. [6]
- Avec une minuterie de 15 'qui arrête automatiquement le fonctionnement à la fin du temps souhaité, évitant ainsi une consommation inutile. [7]
- Avec interrupteurs indépendants pour les résistances supérieures ou inférieures. [8]
- Avec plateau, situé à la base, pour la chapelure, amovible. [6]
- Avec grille amovible pour le placement du pain à griller. [6]

PLAQUES CAHUFFANTES GRILL

- Plaque en fonte lisse, qui peut être utilisée comme plaque, car elle possède un bac de récupération des graisses. [9] En option, elle peut être fournie avec une plaque à fente.
- Plaque de gril, (couvercle), fendue. Il est inclinable et dispose d'un frein pour pouvoir l'ajuster en hauteur au besoin. [10]
- Chauffage au moyen de résistances blindées, en plaque et grille.
- Avec thermostat et voyant de fonctionnement.

PLACAS DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA

[E] TABLE-TOP INDUCTION HOBS

[F] PLAQUES À INDUCTION SUR TABLE



↑ 17365100



↑ 17465100



↑ 17565100



DOTACIÓN

[E] ENDOWMENT

[F] DOTATION



SERIAL

MOD./COD.						€
17365100		13	330x425x100	275x275	2,5 KW 230/1V	1.535
17465100		16	385x520x180	300x300	3,5 KW 230/1V	2.720
17565100		18	385x520x220	Ø 300	3,5 KW 230/1V	3.860



TOSTADORES DE PAN ELÉCTRICOS

- [E] ELECTRIC TOASTERS
[F] GRILLE-PAIN ÉLECTRIQUES



↑ 4309NOC3



↑ 4308NOC9



↑ 4310NOC6

MOD./COD.	 						€
4309NOC3		8	480x260x270	1 - 380x230	50	2,4 KW 230/1V	260
4308NOC9		12	635x260x400	1 - 530x230	50	4,2 KW 230/1V	440
4310NOC6		10	485x260x400	2 - 380x230	50	3,6 KW 230/1V	345

PLANCHAS GRILL ELÉCTRICAS

[E] GRILL HOT PLATES

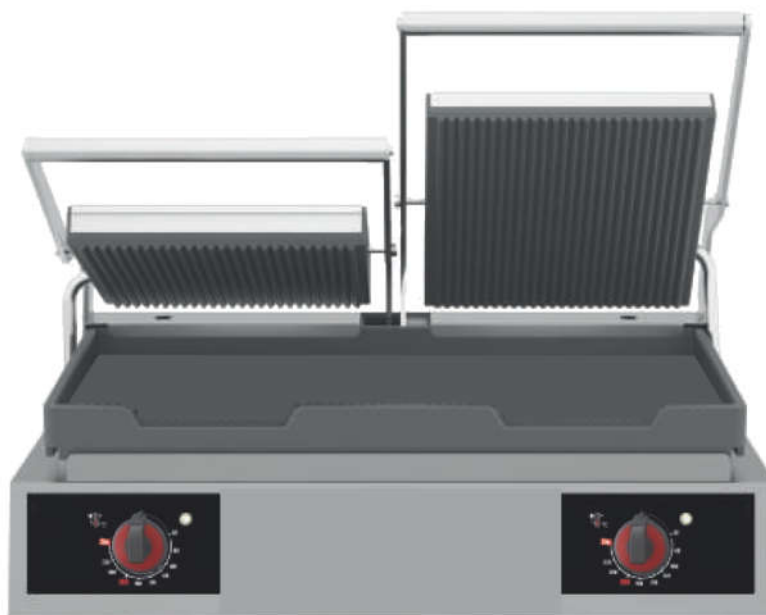
[F] PLAQUES CHAUFFANTES GRILL



↑ 44326017



↑ 44126017



↑ 44226017

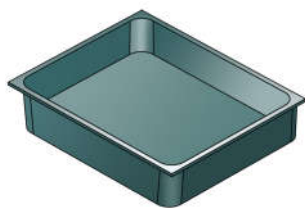
MOD./COD.	 						€
44126017		21	330x450x260	255x245	1	2 KW 230/1V	515
44326017		30	440x450x260	360x245	1	3,3 KW 230/1V	870
44226017		40	650x450x260	550x245	2	4 KW 230/1V	575

CUBETAS GASTRONORM

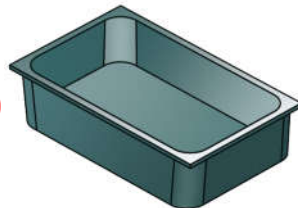
E GASTRONORM CONTAINERS

F BACS GASTRONORM

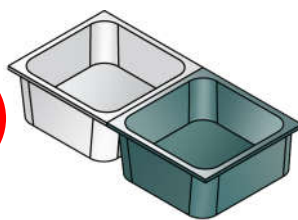
2/1



1/1

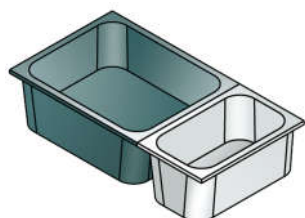


1/2



650 x 530				530 x 325				265 x 325			
COD.	↑	↓	€	COD.	↑	↓	€	COD.	↑	↓	€
CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE			
CP210201	20	5,25	44	CP1102X1	20	2,75	21	CP120201	20	1,1	14
CP210401	40	10,5	48	CP1104X1	40	5,5	23	CP1204X1	40	2,2	16
CP210651	65	18,5	55	CP1106X1	65	9,5	25	CP1206X1	65	3,7	19
CP211001	100	28	68	CP1110X1	100	14	32	CP1210X1	100	6,5	23
CP211501	150	42	85	CP111501	150	21	46	CP121501	150	9,5	29
CP212001	200	56,5	106	CP112001	200	28	56	CP122001	200	12,5	40
CUBETAS PERFORADAS INOX E PERFORATED CONTAINERS STAINLESS STEEL F BACS PERFORÉES EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS PERFORADAS INOX E PERFORATED CONTAINERS STAINLESS STEEL F BACS PERFORÉES EN ACIER INOXYDABLE				FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE			
CP210402	40	10,5	61	CP110402	40	5,5	40	CP125000	-	-	30
CP210652	65	18,5	78	CP110652	65	9,5	45	TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE			
CP211002	100	28	96	CP111002	100	14	58	CP1200X1	-	-	14
FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE			
CP215000	-	-	90	CP115000	-	-	44	CP1206P1	65	3,7	11
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXIDABLE				TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXIDABLE				CP1210P1	100	6,5	14
CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				CP1100X1	-	-	23	CP1215P1	150	9,5	17
CP1106P1	65	9,5	15	CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				CP1220P1	200	12,5	22
CP1110P1	100	14	22	FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE				FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE			
CP1115P1	150	21	27	CP1150P1	-	-	14	CP1250P1	-	-	6
CP1120P1	200	28	33	TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE			
FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				CP1100P1	-	-	17	CP1200P1	-	-	10
CP230201	20	1,6	19	CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE			
CP230401	40	3,2	24	CP230201	20	1,6	19	CP230401	40	3,2	24
CP230651	65	5,5	28	CP230401	40	3,2	24	CP230651	65	5,5	28
CP231001	100	8,7	33	CP230651	65	5,5	28	CP231001	100	8,7	33
CP231501	150	13	45	CP231001	100	8,7	33	CP231501	150	13	45
CP232001	200	18	63	CP231501	150	13	45	CP232001	200	18	63
FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE			
CP235000	-	-	42	TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				CP230000	-	-	22

2/3



CUBETAS GASTRONORM

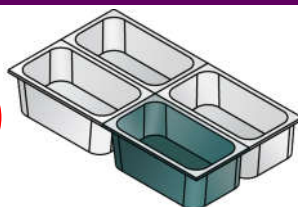
E GASTRONORM CONTAINERS

F BACS GASTRONORM

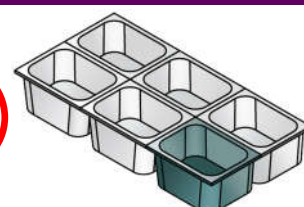
1/3



1/4



1/6

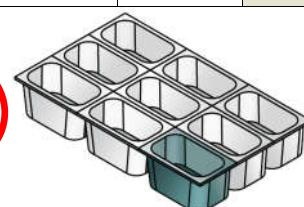


COD.	325 x 176			€
	↑↓	📏		
CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				
CP1304X1	40	1,5	15	
CP1306X1	65	2,5	16	
CP131001	100	3,7	20	
CP131501	150	5,7	30	
CP132001	200	7,7	35	
FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				
CP135000	-	-	23	
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				
CP1300X1	-	-	13	
CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				
CP1306P1	65	2,5	8	
CP1310P1	100	3,7	11	
CP1315P1	150	5,7	13	
CP1320P1	200	7,7	16	
FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE				
CP1350P1	-	-	6	
TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				
CP1300P1	-	-	8	

COD.	265 x 162			€
	↑↓	📏		
CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				
CP1406X1	65	1,6	14	
CP141001	100	2,7	17	
CP141501	150	4,2	24	
CP142001	200	5,7	33	
FONDO PERFORADO INOX E PUNCHED STAINLESS STEEL BASE F BASE PERFORÉ EN ACIER INOXYDABLE				
CP145000	-	-	20	
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				
CP1400X1	-	-	11	
CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				
CP1406P1	65	1,6	8	
CP1410P1	100	2,7	10	
CP1415P1	150	4,2	11	
FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE				
CP1450P1	-	-	6	
TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				
CP1400P1	-	-	7	

COD.	176 x 162			€
	↑↓	📏		
CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				
CP160651	65	1	14	
CP161001	100	1,6	16	
CP161501	150	2,4	23	
CP162001	200	2,5	30	
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				
CP160000	-	-	9	
CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				
CP1606P1	65	1	7	
CP1610P1	100	1,6	8	
CP1615P1	150	2,4	9	
FONDO PERFORADO DE POLIPROPILENO E PUNCHED POLYPROPYLENE BASE F BASE PERFORÉ EN POLYPROPYLÉNE				
CP1650P1	-	-	4	
TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				
CP1600P1	-	-	6	

1/9



COD.	↔	€
PERFILES DIVISORIOS E DIVIDING PROFILES F PROFILS DE DIVISION		
SEPAGN11	530	14
SEPAGN13	325	11

COD.	176 x 108			€
	↑↓	📏		
CUBETAS INOX E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE				
CP190651	65	0,5	11	
CP191001	100	0,9	15	
TAPA INOX E STAINLESS STEEL LID F COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE				
CP190000	-	-	8	
CUBETAS DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE CONTAINERS F BACS EN POLYPROPYLÉNE				
CP1906P1	65	0,5	7	
CP1910P1	100	0,9	8	
TAPA DE POLIPROPILENO E POLYPROPYLENE LID F COUVERCLE EN POLYPROPYLÉNE				
CP1900P1	-	-	6	

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES



Se debe pedir junto con la máquina

E Must be ordered together with the machine

F Doit être commandé avec la machine

PLATO ABRASIVO PELADORAS DE PATATAS E ABRASIVE PLATE POTATO PEELER F ÉPLUCHEUR DE POMMES DE TERRE À PLAQUE ABRASIVE			ABRASIVO LATERAL PELADORAS DE PATATAS E SIDE ABRASIVE OF POTATO PEELERS F ABRASIF LATÉRAL DES ÉPLUCHEURS DE POMMES DE TERRE		
COD.	PARA E FOR F POUR	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A000ATP	5, 10 Y 18 Kgs.	260	4A00AL10	10 Kgs.	95
4A000BTP	25 Kgs.	365	4A00AL18	18 Kgs.	140



CAJÓN CON FILTRO PELADORAS DE PATATAS E FILTER BOX FOR POTATO PEELERS F TIROIR AVEC FILTRE POUR ÉPLUCHEUR DE POMMES DE TERRE			ESTANTES MURALES PARA MICROONDAS E SHELVES WALL MICROWAVE F ÉTAGÈRES MURALES POUR MICRO-ONDES		
COD.	PARA E FOR F POUR	€	COD.	↔ ↗ ↕	€
4A000FCC	10, 15 Y 25 Kgs.	355	31040020	600x400x230	190
			33040020	700x500x280	210



CARRO PARA ENVASADORAS AL VACIO E TROLLEY FOR VACUUM PACKING MACHINES F CHARIOT POUR MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE			PACK SIERRAS DE CINTA E BAND SAWS PACK F PACK SCIES À RUBAN		
COD.	↔ ↗ ↕	€	COD.	⚙	UNITS €
17238400	810x630x850	610	4SER1830	1830	10 245
			4SER2020	2020	10 330

SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE

	Largo E Length F Large		Espesor de corte E Cutting thickness F Épaisseur de coupe		Barras de soldar E Welding rods F Barres de soudage
	Fondo E Width F Profond		Transmisión por engranaje E Gear transmission F Transmission par engrenage		Bomba de vacío E Vacuum pump F Pompe à vacuum
	Alto E Height F Haut		Transmisión por cadena E Chain transmission F Transmission par chaîne		Régimen de trabajo E Work regime F Regime de travail
	Peso E Weight F Poids		Ø Pizzas E Pizza Ø F Pizza Ø		Plato giratorio E With turnable F Plaque tournante
	R.p.m. E R.p.m. F R.p.m.		Producción horaria E Hourly production F Production horaire		Grill E Grill F Grill
	Longitud triturador E Crusher length F Longueur du broyeur		Bandeja de entrada E Inbox F Boîte		Convección E Convection F Convection
	Longitud batidor E Mixer length F Longueur du mélangeur		Ø de entrada E Inlet Ø F Ø d'entrée		Suelo cerámico E Ceramic floor F Sol en céramique
	Inmersión máxima E Maximum immersion F Immersion maximale		Ø de salida E Outlet Ø F Ø sortie		Medidas interiores E Inside measures F Mesures à l'intérieur
	Capacidad litros E Liters capacity F Capacité litres		Placa E Plate F Plaque		Niveles E Levels F Niveaux
	Motor E Engine F Moteur		Largo sierra de cinta E Long band saw F Longue scie à ruban		Separación entre guías E Guide separation F Separation des guides
	Diámetro E Diameter F Diamètre		Capacidad Kg E Kg capacity F Capacité en kilos		Eléctrico E Electric F Électrique
	Transmisión por correa E Leash transmission F Transmission par courroie		Dimensiones cuba E Tank dimensions F Dimensions de la cuve		Precio en EUROS E Price in EUROS F Prix en EUROS
	Ø disco de corte E Ø cutting disc F Ø disquet de coupe				



PRECIOS

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



FORMAS DE PAGO

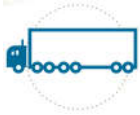
En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

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

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 JURIDICITION

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