



Maquinaria & Mobiliario

MAQUINARIA
& MOBILIARIO

En nuestro catálogo de maquinaria y mobiliario industrial, hemos elegido una pequeña selección de la maquinaria que más se utiliza en nuestra gastronomía.

Podrás visualizar una mínima parte del stock que disponemos. Recuerda, mas de 10.000 referencias.

- **Cocinas a gas (de varias medidas)**
- **Salamandras**
- **Vitrinas murales, expositoras y contrabarras**
- **Exprimidores**
- **Batidores**
- **Mesas de trabajo**
- **Armarios de congelación y conservación**
- **Mesas snack de conservación y congelación**
- **Envasadoras al vacío**
- **Hornos de pizza**
- **Hornos convección y mixtos**
- **Baños maría**
- **Termostato a baja temperatura**

COCINA A GAS POWER LINE 750

cocinas



COCINA A GAS POWER LINE 960



COCINA A GAS POWER LINE 940

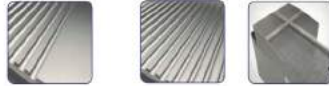


FRY-TOP A GAS 92



OPCIONAL

- Placa 50% lisa/ranurada
- Placa 100% ranurada
- Cubre Peto



BARBACOA A GAS 71/S/M



FREIDORAS ELECTRICA Y A GAS EN DIFERENTES MEDIDAS



SANDWICHERA MIXTA



- Chasis construido en acero inox
- Placa en hierro fundido de gran grosor
- Termostato regulable hasta 300 °C
- Placas superior basculante
- Sistema muelles reforzado: regulación muy precisa
- Muy potentes, gran rendimiento
- Modelos Media y Doppia pueden suministrarse con placas lisas



SANDWICHERA MIXTA



- Construcción en acero INOX
- Termostato regulable a 300° C
- Placa superior basculante
- Placas acanaladas, antiaherentes
- Placas lisas incremento + 5% (disponible solo en modelo Media)



SALAMANDRA BRAZO ABATIBLE





SALAMANDRA FIJA



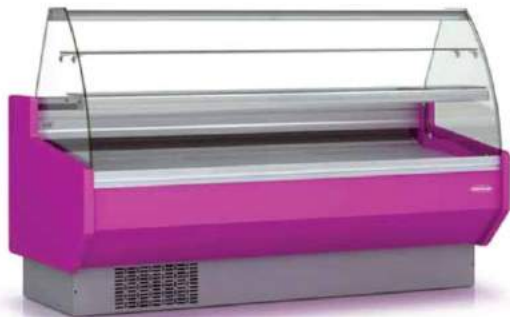
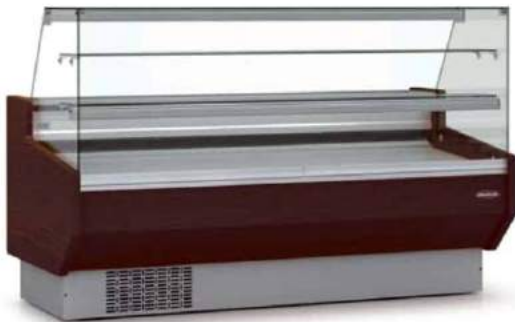
SALAMANDRA CINTA



VITRICINAS MODULARES



VITRICINAS CRISTAL RECTO/CRISTAL CURVADO



VITRINAS MURALES EXPOSITORAS



VITRINAS EXPOSITORAS DE CONTRABARRA

Vitrina refrigerada
Cristal curvado Radio 20



Vitrinas refrigeradas con estante abierto



Vitrinas refrigeradas para SUSHI
Grupo Incorporado/Grupo Remoto
Frío en Placa Fría y Evaporador Superior



Vitrinas refrigeradas de CONTRABARRA
Trasera en espejo



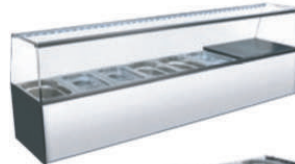
Vitrinas refrigeradas bandejas Melamina 1/6 h65



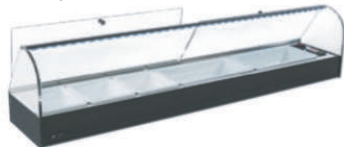
Placas Frías Abiertas desmontables



Vitrinas para Ingredientes
Grupo Incorporado/Grupo Remoto
Cubetas 1/4 h150 1/6 h150



Vitrinas Grupo Remoto
Bandejas Melamina 1/4 h65



EXPOSITOR MURAL



neveras conservacion

NEVERAS CONSERVACION INGREDIENTES



NEVERA CONSERVACION PUERTA CRISTAL



NEVERA SNACK CONGELACION



neveras conservacion

NEVERAS SNACK CONSERVACION Y CONGELACION



Circulación optimizada del aire
Sistema de ventilación de condensación frontal



armarios frigoríficos



ARMARIOS DE CONSERVACION Y CONGELACION



lavavajillas



LAVAVASOS FRONTAL



LAVAVAJILLAS CÚPULA





- Interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta apertura lateral, con doble cristal templado
- Motor ventilador centrífugo con inversión de giro
- Potentes quemadores con dispositivo electrónico de control (modelos a gas)
- Mando manual de salida vahos
- Luz interior
- Dotación: 2 bandejas 60x40 ó 1 parrilla G N 1/1
- Vapor directo / Humidificador manual (Mod. 900)

- Guías compatibles 60x40 / GN 1/1
- Chimenea incluida modelos a gas (excepto Mod. 900)



hornos vapor

- Mandos analógicos
- Modelos con o sin inversión de giro
- Modelos con y sin humidificador
- Modelo Inox y Modelo 411 con gratinador
- Apertura puerta batiente o lateral
- Diferentes capacidades:
 - 4 bandejas 43 X 34
 - 4 bandejas 48 X 34
 - 4 - 10 bandejas 60/40 o GN 1/1
- Puerta con doble cristal
- Luz interior



hornos Mixto



- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Válvula evacuación vahos
- Posibilidad de cocción:
 - Convección (calor seco)
 - Convección + vapor



Mod. CUA

- Convección
- Convección + vapor
- Regulación humedad (7 posiciones)

Dotación:

- Mod. 107: 1 parrilla
- Mod. 111, 207 y 211: 2 parrillas

Accesorios recomendables:

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

hornos pizza

- Modelos mono-cámara (4 y 6) y doble cámara (8 y 12)
- Los hornos mono-cámara pueden superponerse dos unidades
- Superficie de cocción con ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior
- Frente, sobre y puertas con cristal en acero inox
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor puesta en marcha
- Modelo 6 L. (Menor profundidad)



- Con un generador de vapor en cada cámara
- Horno de Doble Cámara (2 de 70x60x20)
- Superficie de cocción en ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior con regulación independiente
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor independiente de puesta en marcha
- Boiler de 15x10,5x7 cms. Con capacidad de 1 litro y 1 kw. de potencia
- Válvulas de evacuación de vahos regulable



VÁLVULA DE EVACUACIÓN DE VAHOS

Se aconseja mantener la válvula totalmente cerrada durante la fase de calentamiento, para alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible. Durante la cocción ajustar la válvula según las exigencias.



ENVASADORAS DE SENSOR Y TIEMPO



- Totalmente construida en acero inox
 - Bomba de vacio alto rendimiento (99'9%)
 - Tapa transparente de cristal acrilico
 - Cuba acero inox. -3mm. - anti-corrosión (Din1.4301)
 - Vacio controlado por sensor*
 - Doble soldadura*
 - Atmósfera progresiva regulable*
 - Corte sobrante bolsa*
 - Rampa para envasar salsas/liquidos
 - Modelos sin gas con panel SX
- * Salvo modelo Mini

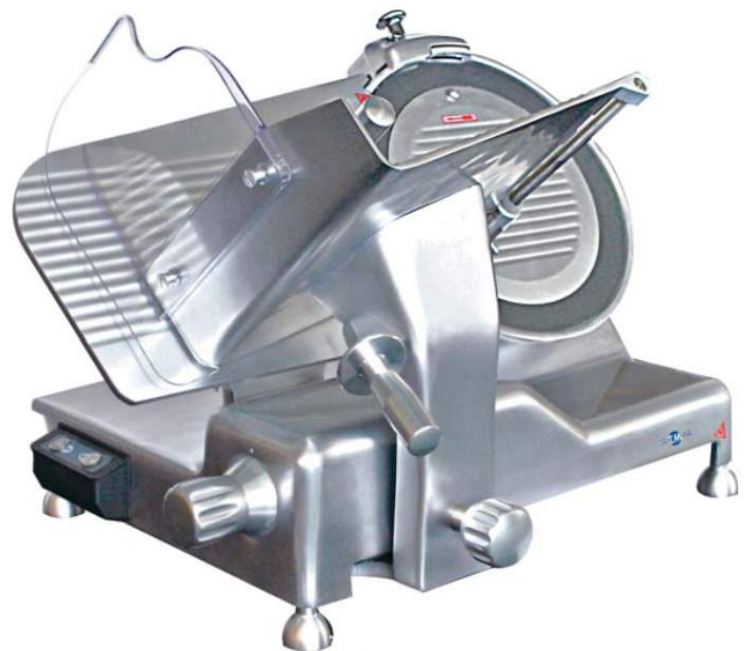


BATIDORES DE USO CONTINUO Y DISCONTINUO



BRAZO DESMONTABLE

cortadoras de fiambre



abatidores de temperatura

ABATIDORES MULTI-FUNCION INFINITY START



ABATIDORES SERI FASTER



TERMOSTATO DE INMERSION (BAJA TEMPERATURA)



MESAS



MESAS CON CUBA



encimeras murales



estantes

