



Leonardo da Vinci y la cocina automática

Muy pocas personas saben de la pasión de Leonardo por la cocina y muchas menos que Leonardo Da Vinci fue maestro de banquetes en la corte de Ludovico Sforza en pleno Renacimiento italiano.

Sforza encarga a Da Vinci la remodelación de la cocina de su castillo en el centro de Milán. Para ello analiza las distintas necesidades con la intención de crear una nueva cocina totalmente automatizada.

El cronista de la corte de Ludovico relata este curioso hecho en el que, a pesar de terminar en un auténtico fiasco, nos vuelve a deslumbrar con la imaginación y creatividad de este genio universal, arquetipo del hombre renacentista, inventor sin precedentes y apasionado del arte culinario.

La lista de necesidades que Leonardo observa consistían literalmente en:

“en primer lugar, es necesaria una fuente de fuego constante. Además una provisión constante de agua hirviendo. Después un suelo que esté siempre limpio. También aparatos para limpiar, moler, rebanar, pelar y cortar. Además, un ingenio para apartar de la cocina los tufos y hedores y ennoblecerla así con un ambiente dulce y fragante. Y también música, pues los hombres trabajan mejor y más alegremente allí donde hay música. Y, por último, un ingenio para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber”.

Tras esta observación, Leonardo se pone manos a la obra y fabrica los utensilios para esta nueva cocina totalmente automatizada.

Inventa una cinta transportadora que lleva hasta el fuego los troncos cortados por una sierra circular también ideada por él. Diseña un asador automático, consistente en una hélice que daba vueltas impulsada por la corriente de aire ascendente, prescindiendo del personal destinado a dar vueltas al espetón sobre el fuego.

También crea un circuito para tener una provisión de agua caliente. Un sistema de cepillos giratorios para mantener el suelo limpio. Y por último una descomunal picadora de vacas y una rebañadora de pan accionada por aire.

Para quitar los malos olores idea unos fuelles que se ponen en funcionamiento por medio de unos martillos conectados a una manivela movida por un caballo. Para eliminar las ranas

idea una trampa de muelle que se acciona al saltar el animal sobre ella.

Para la música idea unos tambores mecánicos con manivelas de mano acompañado por tres músicos que tocan un instrumento que él llama órgano de boca.

Por último inventa un revolucionario sistema que consiste en una alarma contra el fuego que esparce agua pulverizada en caso de que se incendie la cocina.

Desde nuestra perspectiva actual todo esto parece el guión para una escena de una película de Tim Burton. Sus inventos son imaginativos y extravagantes pero con una base esencial parecida a lo que existe en muchos edificios de hoy en día.

Sin embargo, el proyecto de cocina automatizada del maestro Leonardo resultó ser en la práctica un gran caos imposible de llevarse a cabo de manera práctica. En lugar de los veinte cocineros empleados comúnmente en aquella cocina, el personal llega casi al centenar y todos están atareados con los grandes dispositivos que ocupan suelo y muros, ninguno de los cuales parece comportarse de manera útil para lo que fueron creados. Por no hablar de las innumerables obras de adaptación en el edificio para alojar semejantes ingenios mecánicos.

Bebidas	362 - 365
Preparación	366 - 371
Food service	372 - 375
Cocina	376 - 281
Lavado	382 - 383



PLACAS CALIENTA JARRAS

› Mantienen la temperatura 80°C.

Ref.	Descripción
199.881	Placa simple 90 W
199.882	Placa doble 180 W
199.878	Jarra cristal 1,8 L

CAFETERAS BUFFET INOX

Ref.	Litros	Nº tazas
103.140	5	30-40
103.153	10	60-80
103.157	15	90-120

CALENTADOR DE LECHE

› Termo-calentador al baño maría.

Ref.	Modelo	Litros	W
225.819	TM-5	5	1.000
225.818	TM-10	10	1.500



DISPENSADOR BEBIDAS FRÍAS

› Control de temperatura por medio de termostato automático. Recipiente y tapa de policarbonato desmontables para su fácil limpieza.

Ref.	Modelo	Capacidad	W
36.398	Simple	1 x 12 L	160
36.399	Doble	2 x 12 L	260
36.400	Triple	3 x 12 L	330

CAFETERAS FILTRO RÁPIDO

› Calderín y porta-filtro de acero inoxidable. Control electrónico con avisador acústico. Incluyen 2 placas de calentamiento y 2 jarras. Potencia 2.140 W.

Ref.	Modelo	P/h*	AA**
68.395	Mondo	18	Manual
154.307	Matic	15	Autom.

* P/h: Producción en litros/hora
**AA: Alimentación de agua

DISPENSADOR BOLERO

› Dispensador de bebidas calientes a partir de productos solubles. Requiere alimentación de agua. Producción 30 Litros/hora. Potencia 2.230 W. Modelos: 21 (café, café con leche o chocolate y agua caliente). y XL-323 (café, leche, café crème, expés, capuchino, chocolate, expreschoc, café con leche, moccachino, expés doble, agua caliente y descafeinado opcional).

Ref.	Modelo	Capacidad
114.658	21	2 x 1,5 L
225.102	XL-323	2 x 1,3 L y 3,2



EXPRIMIDOR MEFRA 71

› Cuba y piña de policarbonato irrompible. Ideal para exprimir cítricos en bares, restaurantes y cafeterías. Fácil limpieza. Velocidad 80 rpm. Altura vertido 135 mm. Producción 15 Litros/hora. Potencia 40 W.

Ref.	Acabado
36.373	Base cromada

EXPRIMIDOR CLASSIC 11

› Incluye 3 tamaños diferentes de piñas. Base de aluminio alimentario, cuba y piñas de policarbonato. Fácil limpieza. Velocidad 1.500 rpm. Altura vertido 125 mm. 20-40 Litros/hora. Potencia 130 W.

Ref.	Acabado
36.374	Base amarilla o gris
36.375	Base cromada

EXPRIMIDOR PALANCA 10

› Exprimidor automático con palanca. Piezas en contacto con el zumo en acero inoxidable. Fácil limpieza. Velocidad 1.500 rpm. Altura vertido 135 mm. Producción 20-40 Litros/hora. Potencia 230 W.

Ref.	Acabado
36.382	Base y cuba negra
36.384	Base y cuba cromada



EXPRIMIDOR EVOLUTION 70

› Nuevo exprimidor automático con palanca. Mayor velocidad de extracción del zumo gracias a su innovadora piña helicoidal. Todas las piezas en contacto con el zumo son de acero inoxidable. Ideal para naranjas, limones o pomelos. Fácil limpieza. Velocidad 1.500 rpm. Altura vertido 220 mm. Producción 20-50 Litros/hora. Potencia 275 W.

Ref.	Acabado
208.731	Base y cuba negra
208.732	Base y cuba cromada



EXPRIMIDOR SAMMIC

› Ideal para naranjas, limones y pomelos. Colador interior en acero inoxidable. Velocidad 1.410 rpm. Producción 200 naranjas/hora. Potencia 130 W.

Ref.	Acabado
68.392	Manual
68.393	Palanca



EXPRIMIDOR DYNAJUICER

› Ideal para naranjas, limones y pomelos. Silencioso y robusto. Fabricado en plástico alimenticio. Velocidad 1.500 rpm. Producción de 50-100 naranjas/hora. Potencia 200 W.

Ref.	Acabado
61.434	Exprimidor Dynajuicer



PICADORA HIELO 53

› Picadora profesional de hielo. Depósito de 1,2 Kg de hielo que tritura en 30 segundos. Dos tamaños de triturado: fino (hasta 2,6 Kg/min) o grueso (hasta 5 Kg/min). Potencia 130 W.

Ref.	Acabado del frontal
130.751	Gris, amarillo, azul o rojo



PICADORA HIELO 09

› Picadora profesional de hielo muy potente y robusta. Dispone de un disco Ø11cm ajustable que permite hacer desde hielo picado a nieve en polvo. Convertible en rallador de queso cambiando el disco de corte. Producción de hasta 100 Kg/hora.

Ref.	Descripción	w
36.371	Picadora hielo	600



PICADORAS HIELO BAR

Ref.	Descripción
103.050	Picadora cromada manual
103.051	Picadora eléctrica



LICUADORA SANTOS 50

› Silenciosa, potente y fácil de limpiar gracias a su exclusivo sistema “Ezy-Clean” que permite desmontar el bol, cestillo y cubierta sin herramientas. Boquilla extra ancha Ø79,5 mm. Altura vertido 20 cm. Depósito pulpa 7,5 L. Velocidad 3.000 rpm. Producción 100 Litros/hora. Potencia 800 W.

Ref.	Acabado Base
79.985	Negra
79.986	Cromada



LICUADORA SAMMIC LI-240

› Expulsión continua de residuos. Fácil de limpiar. Montaje y desmontaje en pocos segundos. Velocidad 6.300 rpm. Potencia 240 W.

Ref.	Modelo
157.401	Licuadora LI-240



LICUADORA AUTOMÁTICA J80

› Completamente automática: gracias a la forma única de la tolva, ya no es necesario utilizar el empujador, por lo que ya puede realizar grandes cantidades de zumo rápidamente y sin esfuerzo. Boquilla de Ø79 mm. Velocidad 3.000 rpm. Producción 110 Litros/hora. Potencia 700 W.

Ref.	Modelo
240.396	J 80 Ultra



BATIDORA/LICUADORA 908®

› Ideal para granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. Hasta 25 preparaciones al día. Daiquiri en 25 segundos. Bol policarbonato 1,25 L graduado. Tecla 2 velocidades. 300 W.

Ref.	Modelo	W
160.257	Batidora 908	300



BATIDORA/LICUADORA TANGO®

› Ideal para batidos, granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. 25 a 50 preparaciones al día. Daiquiri en 15 segundos. Bol policarbonato 1,4 L graduado. Tecla ON/OFF/PULSE + 2 velocidades + temporizador.

Ref.	Modelo	W
160.260	Batidora Tango	750



BATIDORA/LICUADORA TEMPEST®

› Ideal para purés, cremas, batidos, granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. A partir de 50 preparaciones al día. Daiquiri en 12 segundos. Bol policarbonato LEXAN apilable 1,7 L útiles graduado. Tecla ON/OFF + 2 velocidades + temporizador + aceleración automática.

Ref.	Modelo	W
160.261	Batidora Tempest	1.150



TRITURADOR HIELO/
BATIDORA/LICUADORA
REVOLUTION®

› Ideal para smoothies, frappés, batidos, daiquiris, sopas, etc. A partir de 50 preparaciones al día. 4 Daiquiris en 12 segundos. Bol policarbonato 2 L graduado. Contenedor cubitos doble pared para reducir ruido. Sistema que cuenta la cantidad de hielo exacta para cada preparación.

Ref.	Modelo	W
160.264	Revolution	1.150



BATIDORA/MEZCLADORA

› Ideal para batidos, granizados, cócteles, masa de creps, etc. Vasos Inox de 1 L. Construcción y ejes en Acero Inox para un uso intensivo. 2 tipos de cuchillas emulsionadoras. Motor “STOP AND GO” automático al colocar o retirar el vaso. Tecla 3 velocidades + ON/OFF. 300 W por motor.

Ref.	Modelo
160.265	DRINK-MIXER 1 motor
160.266	DRINK-MIXER 3 motores



BATIDORA/LICUADORA SUMMIT®

› Ideal para smoothies, frappés, batidos, daiquiris, sopas, salsas, etc. A partir de 50 preparaciones al día. Daiquiri en 12 segundos. Bol policarbonato LEXAN apilable 1,7 L útiles graduado. Fácil uso. Cientos de programas con curvas velocidad pre-grabados para distintas bebidas. Actualizable por USB. Parada automática “AUTO BLEND” al alcanzar la consistencia perfecta, la batidora se detiene. Disponible versión con cúpula abatible silenciadora.

Ref.	Modelo	W
160.263	Summit	1.150



TRITURADORAS

› Gama completa y versátil, permite múltiples combinaciones según las necesidades del usuario. TR/BM350 incluye variador de velocidad con sistema inteligente de control de revoluciones. Brazos extraíbles (excepto TR-250).

Ref.	Modelo	Brazo (cm)	rpm	W	Ref.	Modelo	Brazo (cm)	rpm	W
154.212	a Triturador TR-250	29	9.000	250	154.423	h Brazo triturador TR/BM-350	42	1.500/9.000	
157.319	b Triturador TR-750	60	9.000	750	157.330	i Bloque motor TR-350		9.000	350
154.217	c Bloque motor TR/BM-250			250	154.228	j Brazo triturador BN	42		
154.224	d Brazo batidor TR/BM-250	30	130/1.500		154.226	k Brazo triturador BL	50		
154.225	e Brazo triturador TR/BM-250	29	1.500/9.000		157.324	l Bloque motor TR-550		9.000	550
154.218	f Bloque motor TR/BM-350			350	154.226	k Brazo triturador BL	50		
154.413	g Brazo batidor TR/BM-350	39,6	130/1.500		154.230	m Brazo triturador BXL	58,5		

TRITURADORES ROBOT COUPE

› Completa gama de 20 modelos. Cuchillas, campanas y tubos desmontables para una higiene perfecta. Todos los modelos incluyen soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. Las referencias "Combi" incluyen batidor de acero inoxidable.

(a) Gama Mini. Pequeño pero robusto y potente. Incluye cuchilla y disco para emulsiones. Especial para pequeñas preparaciones.

(b) Gama Compacta. Compacto, manejable y eficiente "Especial Restauración".

(c) Gama Larga. Para grandes volúmenes. Bloque motor de acero inoxidable. Disponibles 4 soportes para marmitas.



*L: Longitud del brazo en cm.

*C: Capacidad de triturado en litros

Combi	Triturador	Mod.	L*	rpm	W	C.*
	206.532	a 160VV	16	2.000-12.500	220	
206.535	206.533	a 190VV	19	2.000-12.500	250	
206.536	206.534	a 240VV	24	2.000-12.500	270	
240.417	240.418	b 250VV	25	2.300-9.600	310	15
240.419	240.420	b 300VV	30	2.300-9.600	350	30
	240.421	b 350VV	35	2.300-9.600	400	45
	161.913	c 350 Ultra	35	9.500	440	50
161.917	161.907	c 350VV Ultra	35	1.500-9.000	440	50
	161.914	c 450 Ultra	45	9.500	500	100
161.918	161.908	c 450VV Ultra	45	1.500-9.000	500	100
	161.915	c 550 Ultra	55	9.000	750	200
	161.916	c 600 Ultra	60	9.500	850	300
	161.925	c 800 Turbo	74	9.500	1.000	400



› MINI



› JUNIOR



› SENIOR



› MASTER



› PRO

TRITURADORES DYNAMIC

› Gamas:

MINI: Pequeños, robustos y ligeros. Para pequeñas preparaciones hasta 5 L. Tubo y campana en Acero Inox. Potencia 220 W. Accesorios Dynamix y Dynashake: discos (batidor, emulsionador), cuchillas (estandar, emulsionadora), bol 1 L., pies (herméticos, batidora, pasapuré).

JUNIOR: Ligeros y manejables. Tubo y campana en Acero Inoxidable. Triturador: brazo 22,5 cm, hasta 25 L. Batidor: brazo 18,5 cm, hasta 5 L. Potencia 200 W.

SENIOR: Robustos, potentes y muy manejables. Tubo y campana en Acero Inoxidable. Triturador: brazo 30 cm, hasta 40 L. Batidor: brazo 20,5 cm, hasta 10 L. Potencia 300 W.

MASTER: La gama más adelantada y desarrollada tecnológicamente. Tubo y campana en Acero Inoxidable. Triturador: brazo 41 cm, hasta 100 L. Batidor: brazo 24,5 cm, hasta 20 L. Potencia 460 W.

PRO SMX: Especial para las colectividades. Uso intensivo. Para preparacions de 75 a 300 L. SMX600: brazo 53 cm, potencia 850 W. SMX800: brazo 68 cm, potencia 1.000 W.

Ref.	Gama	Modelo	Brazo	rpm	Ref.	Gama	Modelo	Brazo	rpm
61.416	a MINI	MD95	Triturador fijo	9.500	61.414	i SENIOR	PMX98	Triturador fijo	9.500
205.982	b MINI	Dynamix	Triturador desm.	0-13.000	61.413	j SENIOR	PMDH250	Triturador desm.	0-9.500
205.983	c MINI	Dynashake	Triturador desm.	0-13.000	61.419	k SENIOR	PMMF250	Trit.+Bat. desm.	0-9.500
61.429	d MINI	Inalámbrico	Triturador fijo	7.000	61.411	l MASTER	MX2000	Triturador fijo	9.500
86.248	e JUNIOR	Estándar	Triturador fijo	9.500	61.427	m MASTER	FT97	Batidor fijo	300-900
86.247	f JUNIOR	Plus	Triturador desm.	0-9.500	61.410	n MASTER	MDH2000	Triturador desm.	3.000-9.500
161.487	g JUNIOR	Batidor	Batidor fijo	0-2.000	61.418	ñ MASTER	MF2000	Trit.+Bat. desm.	3.000-9.500
86.246	h JUNIOR	Combi	Trit.+Bat. desm.	0-9.500	61.409	o PRO SMX	SMX600	Triturador fijo	9.500
					61.408	p PRO SMX	SMX800	Triturador desm.	9.500



DISCOS CORTAHORTALIZAS

› Rebanadores



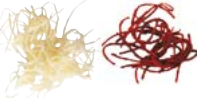
Mini	Maxi	mm
	161.705	0,8
161.602	161.706	1
161.603	161.707	2
161.604	161.708	3
161.607	161.710	4
161.605	161.709	5
	161.608	6
	161.711	8
	161.712	10
	161.713	14
	161.715	4 (Patatas cocidas)
	161.716	6 (Patatas cocidas)

› Rebanadores ondulados



Mini	Maxi	mm
161.609	161.717	2
	161.718	3
	161.719	5

› Ralladores



Mini	Maxi	mm
161.610	161.720	1,5
161.611	161.721	2
161.612	161.722	3
	161.723	4
	161.724	5
	161.613	6
	161.725	7
161.614	161.726	9
161.615	161.727	Parmesano
161.616	161.728	Patatas tipo Röstis
	161.617	0,7 (Rábano blanco)
161.618	161.729	1,3 (Rábano blanco)
	161.619	1,3 (Rábano blanco)

› Bastoncillos



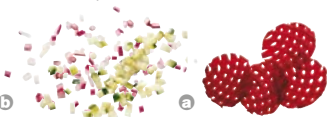
Mini	Maxi	mm
	161.730	1 x 8 (Tagliatelle)
	161.714	1 x 30 (Cebollas/Coles)
161.620	161.731	2 x 2
161.621	161.732	2 x 4
161.622	161.733	2 x 6
	161.734	2 x 8
161.623	161.735	4 x 4
161.624	161.736	6 x 6
161.625	161.737	8 x 8

› Equipos macedonia



Mini	Maxi	mm
	161.738	5 x 5 x 5
161.900	161.739	8 x 8 x 8
161.702	161.740	10 x 10 x 10
	161.741	14 x 14 x 14
	161.742	14 x 14 x 5 (Mozzarella)
	161.743	14 x 14 x 10
	161.744	20 x 20 x 20
	161.763	25 x 25 x 25

› Discos especiales CL50 Gourmet



Maxi	mm
161.772 a	4 (Gaufrettes)
161.773 a	6 (Gaufrettes)
161.769 b	2 x 2 x 2 (Brunoise)
161.770 b	3 x 3 x 3 (Brunoise)
161.771 b	4 x 4 x 4 (Brunoise)

CORTA-HORTALIZAS

› Amplia variedad de cortes (rebanados, rebanadores ondulados, bastoncillos, macedonia y patatas fritas) gracias a una colección completa de 50 discos.

Ref.	Modelo	Discos	W
161.775	CL30	Mini	500
161.778	CL50	Maxi	550
161.780	CL50 Ultra	Maxi	550
161.782	CL50 Gourmet	Maxi	650



CL50

CL50 Ultra. 1 velocidad de 375rpm. Tapa amovible con una gran tolva de 139 cm² y una cilíndrica de 58 mm de diámetro. Bloque motor de acero inox. Posibilidad de macedonia y patatas fritas. Hasta 250 Kg/h. Diseño sencillo y robusto. Ideal para las hortalizas frágiles.

CL50 Gourmet permite realizar 5 cortes originales de hortalizas o frutas en brunoise y gaufrettes. Gran tolva de 132 cm² para las hortalizas voluminosas. Tolva cilíndrica Ø 69 mm para las hortalizas duras. Una colección completa de 50 discos con hojas afiladas de alta precisión.

robot coupe®



PICADORA / EMULSIONADORA

› Los **Blixer** reúnen en una sola máquina las cualidades de dos aparatos: el **cutter** y el **emulsionador/triturador**. Especialmente indicado para triturar alimentos crudos, permite realizar comidas de textura modificada. Cuba inoxidable de 3,7 litros con asa, cuchilla dentada y tapa hermética con brazo rascador.

Ref.	W	rpm	cm
161.645	750	3000	42 x 21 x 33

CUTTERS DE MESA

› Permiten realizar picados, rellenos finos, emulsiones, mousses, triturados y masas. La función pulsador permite obtener cortes de mayor precisión. Potente motor asíncrono para uso intensivo, de gran fiabilidad y durabilidad.

Ref.	Mod.	L.	W / rpm
161.827	R2	2,5	550 / 1500
161.832	R3	3,5	650 / 1500
161.833	R3	3,5	650 / 3000
161.837	R4	4	900 / 1500 y 3000



CUTTER / CORTA-HORTALIZAS

› Dos aparatos en uno. Cutter y Corta-Hortalizas sobre el mismo bloque motor. Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de discos, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una óptima calidad de corte.

Modelos (Velocidad: 1.500 rpm).

(a) R101. Cutter: cuba de 1,9 L de PC. Cuchilla dentada. Corta-hortalizas: en la cuba del cutter. Discos rebanador y rallador (2 mm). Hasta 15 cubiertos.

(b) R201. Cutter: cuba de 2,9 L de PC. Asa y cuchilla lisa. Corta-hortalizas: en la cuba del cutter. Discos rebanador y rallador (2 mm). Gama de discos Mini. Cubiertos: 10-20.

(c) R301 Ultra. Función pulsador. Cutter: cuba de 3,7 L inox con una cuchilla lisa. Corta-hortalizas: con expulsión, cuba ABS (1 tolva media luna + 1 tolva cilíndrica de 58 mm). Discos Mini. Cubiertos: 10-70.

Ref.	Modelo	W
240.453	R101	450
240.460	R201	550
161.665	R301 Ultra	650



MY COOK

› Calentamiento por inducción. Temperatura máxima 120°. Sofríe, emulsiona, monta, ralla, tritura, muele, amasa, pulveriza, elabora caldos... Manual de instrucciones y guía de técnicas de cocina. Potencia del motor 800W. Potencia para calentar 1000W. 10 velocidades. Velocidades especiales (turbo, amasar y sofrito). 2 jarras. Accesorios: espátula / paleta mezcladora.

Ref.	Descripción
------	-------------

161.939	My cook
161.940	Jarra
161.941	Vaporera



BATIDOR / MEZCLADOR

› Cuba inox de 5 litros. Incluye un batidor plano para pastas ligeras, un gancho para pastas pesadas y un batidor de hilos para mayonesas, claras y soufflés.

Ref.	Modelo	W
146.134	Batidor BAT06	750



PICADOR / RALLADOR

› Picadora eléctrica con inversor. Incluye 3 rejillas de Ø 3 mm, 5 mm y 8 mm, 3 embudos Ø 12 mm, 18 mm y 21 mm y un accesorio para kebbé. Convertible en rallador con el accesorio R300 que incluye 3 cilindros para rallar verduras y quesos.

Ref.	Descripción	W
204.065	Picadora N5600	350
204.350	Accesorio R300	



PICADORA CARNE Nº12

› Picadora profesional 600 W con inversor construida en acero inoxidable y aluminio alimentario. Incluyen una cuchilla y tres boquillas de acero inoxidable de Ø 3 mm, 4,5 mm y 8 mm.

Ref.	Picador	Producción
93.242	Ø 62 mm Alum.	70 Kg/h
93.243	Ø 70 mm Inox	160 Kg/h



RALLADORA 02

› Ralladora profesional para queso, chocolate, frutos secos, etc. Acero inox. y aluminio alimentario. Con disco Ø11cm para rallar queso gruyere con agujeros de Ø 3 mm. 7 discos opcionales. Producción media 50 Kg/hora. Potencia 600 W.

Ref.	Descripción
36.402	Ralladora
240.397	Disco Ø 2 mm
240.398	Disco Ø 3 mm
240.399	Disco Ø 4 mm
240.400	Disco Ø 6 mm



Ref.	Descripción
240.401	Disco Ø 8 mm
240.402	Disco parmesano
240.403	Disco fondue



MÁQUINAS DE VACÍO

› Modelos:

(a) Home: Incluye 10 bolsas vacío 20 x 30 cm. 2,5 lpm*. Potencia: 110 W. Ancho máximo de bolsas 28 cm.

(b) Maxi: Dispone de un alojamiento para bobinas con cuchilla de corte. Incluye 2 bobinas de 22 cm x 3 m. 9 lpm*. Potencia: 130 W. Ancho máximo de bolsas 28 cm.

*lpm: Poder de succión.

Ref.	Modelo	lpm*	W
193.292	Home	2,5	110
228.521	Maxi	9	130



CORTADORA DE FIAMBRES

› Transmisión por correa. Regulación decimal del espesor de corte (0-15 mm). Modelos GCP profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.

Ref.	Mod.	Ø*	R.C.*	W
157.084	GC-250	25	26	300
157.087	GC-275	27,5	26	300
157.089	GC-300	30	27	300
157.334	GCP-250	25	26	300
157.335	GCP-275	27,5	26	300
157.336	GCP-300	30	33	450

*Ø: Diámetro cuchilla.

*R.C.: Recorrido del carro



ENVASADORAS AL VACÍO PROF.

› Panel de mandos digital. Vacío controlado por tiempo. Atmósfera progresiva. SV-306/310/408/410/418/420: cuba embutida. Barra de soldadura sin cables. Presión máx. 2 mbar.

Ref.	Modelo	L.S.*	C.B.*	W
203.644	SV-204T ¹	264	4	100
203.642	SV-306T ¹	314	6	370
225.361	SV-308T ¹	314	8	370
203.641	SV-310T ¹	314	10	370
225.364	SV-408T ²	414	8	370
203.639	SV-410T ²	414	10	370
225.367	SV-418T ²	414	18	750
203.637	SV-420T ²	414	20	750

*L.S.: Longitud barra de soldadura (mm).

*C.B.: Capacidad bomba m³/h.

¹: Soldadura simple.

²: Soldadura doble.



PELADORA DE PATATAS

› Aluminio. Pelado por abrasión lateral y plato, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. Temporizador de 0 a 6 minutos. Potencia 400 W.

Ref.	Mod.	Cuba	Producción
225.627	PP-6+	5 Kg	120-150 Kg/h
225.621	PP-12+	10 Kg	220-270 Kg/h



CARROS NIVEL CONSTANTE

- › 65 platos / silo, ajustable para platos redondos de 20 a 31 cm o cuadrados o rectangulares de 18,5 a 28,5 cm. Regulación termostática de 0 a 100°C.
- › Con plataforma universal para cualquier tipo de vajilla (platos, tazas, etc.)

Ref.	Modelo	
70.234	a	Termógeno estático no ventilado 1 silo redondo con tapa
70.235	a	Termógeno estático no ventilado 2 silos redondos con tapa
70.236	a	Termógeno ventilado 2 silos redondos con tapa
130.609	b	Termógeno estático no ventilado 2 silos cuadrados con tapa
118.038	c	Neutro no ventilado 2 silos redondos sin tapa
146.315	d	Termógeno estático no ventilado
146.316	d	Termógeno ventilado
146.314	d	Neutro no ventilado sin tapa



CALIENTA-PLATOS

- › 15 minutos de precalentamiento para 45 minutos de mantenimiento de la temperatura. Superficie útil por placa 27 x 15 cm.

Ref.	Placas	W
160.388	6	650
160.389	10	1.300



ARMARIOS TERMÓGENOS

- › Precalentado de platos para facilitar el servicio en restauración comercial o de comidas por encargo.

Ref.	Capacidad	W
70.238	60 platos Ø 33 cm	800
70.239	120 platos Ø 33 cm	1.600



BAÑO MARÍA SOBREMESA

- › Húmedo o modular con calentamiento indirecto. Capacidad GN 1/1 o subdivisiones hasta 15 cm de profundidad.

Ref.	Modelo	W
87.750	Húmeda	1000
162.426	Modular	1800



ARMARIOS CALIENTES

- › Doble aislamiento en paredes para calentar rápidamente y mantener la temperatura de platos vacíos o ya preparados.

Ref.	Capacidad	W
160.390	60 platos Ø 32 cm	600
160.391	120 platos Ø 32 cm	1.200



BAÑOS MARÍA MÓVILES

- › Completa gama de baños maría móviles: cuba simple, con 2 ó 3 cubas con regulaciones independientes o cuba+silo para platos.

Ref.	Cuba	W
70.295 ^u	1 GN 2/1 ó 2 GN 1/1	1.300
70.296 ^u	3 GN 1/1	2.100
140.320 ⁱ	2 GN 1/1	1.300
140.321 ⁱ	3 GN 1/1	2.100

^u Regulación única
ⁱ Regulación independiente



MARMITA SOPA

- › Marmita de sopa baño maría. Capacidad 8 Litros. Potencia 400 W.

Ref.	Color
103.253	Negra



VITRINA CALIENTE ILUMINADA

› Bloque luminoso superior para su publicidad. Termostato de regulación (0-95°C), depósito de agua para evitar que se reseque el producto, pies regulables, apertura delantera y trasera por elevación. Capacidad 2 GN 1/1. Potencia 650 W.

Ref.	cm
160.411	59 x 35 x 48



VITRINA REFRIGERADA

› Termostato electrónico, indicador de temperatura. Gas Refrigerante R 134 A sin CFC y compresores (Danfoss ó Unidad Hermética). Se sirve sin bandeja.

Ref.	Capacidad	cm	W
160.414	2 x GN 1/1	80 x 73 x 60	350
160.415	3 x GN 1/1	120 x 73 x 60	430



V. VERTICAL REFRIGERADA

› Sistemas de refrigeración ventilados con el compresor situado en la parte superior. Deshielo automático. Pared con cristal doble. Estantes fijos (rejillas) o giratorios (cristales espejo). Disponible en colores inox, dorado y antracita. Volumen 360 L. Medidas 60 x 63 x 185 cm.

Fijos	Girat.	°C	W
160.392	160.393	+2 / +10	690
204.524	204.525	Mariscos -18°C	800
204.522	204.523	Choco. +14 / +17	750



VITRINAS TAPAS

› Vitrinas mostrador refrigeradas con termostato regulable +1°C a +5°C con 6 u 8 GN 1/3 de 40 mm, luz interior por tubos de neón, patas regulables y puertas traseras correderas de metacrilato.

Ref.	GN 1/3	cm	W
224.590	6	145 x 40 x 26	160
224.591	8	180 x 40 x 26	165



VITRINA VENTILADA

› Mantenimiento de la temperatura gracias a su sistema de convección mediante aire impulsado. Dos versiones: caliente (Ref. 160.416 +20°C a +95°C) y refrigerada (Ref. 160.417. +2°C a +10°C). Indicador y regulador de temperatura. Iluminación interior. Se suministra sin bandejas. Capacidad 110 litros.

Ref.	cm	W
160.416	100 x 72 x 47,5	2.400
160.417	100 x 90 x 47,5	500



GAMA BUFFET SATINE

› (a) Placa termógena para cortar. Incluye lámpara de infrarrojos y placa de aluminio para cortar. Medidas 59 x 41,5 x 47 cm.

Ref.	Placa	W
220.756	Estandar	1.100
220.759	Con pinchos	1.100

› (b) Placa termógena vitrocerámica. Se le puede acoplar la lámpara de infrarrojos opcional.

Ref.	cm	W
198.220	60 x 40 x 5	385
198.221	60 x 60 x 5	645



› Accesorios Gama SATINE.

Ref.	Descripción
220.757	Placa de aluminio estandar
220.758 c	Placa de aluminio con pinchos
220.760 d	Soporte salseras + 2 GN 1/9
220.761 e	Soporte utensilios + pizarra



› (f) Placa fría de cristal templado, extraíble con placa eutéctica GN 1/1. 60 x 40 cm.

Ref. Modelo

198.218	Placa fría sin roll top
198.219	Placa fría con roll top
118.074	Roll top



PLACA TERMÓGENA INOX

› Termostato regulable de 0-100°C. Parte superior en Acero Inox, placa difusora de aluminio que garantiza una temperatura homogénea en toda la superficie.

Ref.	Modelo	W
70.293	60 x 40	500
70.294	60 x 60	750

LÁMPARA TERMÓGENA

› Lámpara termógena extraíble de infrarrojos. Compatible con las placas vitrocerámicas SATINE y las termógenas INOX.

Ref.	Medidas	W
140.331	56 x 33 x 51	600

PLACA TERMÓGENA EXTRAPLANA

› Temperatura mantenida a 90°C. Parte superior de aluminio anodizado y aislamiento inferior en PPE.

Ref.	Modelo	W
130.633	GN 1/1	225
130.634	60 x 40	300



FREIDORAS ROLLER GRILL

› Freidoras profesionales con zona fría, adaptadas a la restauración rápida. Filtrado automático del aceite por decantación. Modelos de 8 Litros incluyen grifo.

Ref.	Cubas (L.)	W
160.329	5	3.200
160.332	2 x 5	2 x 3.200
160.330	8	3.600
160.333	2 x 8	2 x 3.600



FREIDORAS SOBREMESA

› Modelos 10 L. con alimentación trifásica. Cubas Gastronorm.

Ref.	Cubas (L.)	W
155.309	3	2000
155.310	3 + 3	2 x 2000
155.320	8 L	3.285
155.321	8 + 8	2 x 3.285
155.323	10	6.000
155.325	10 + 10	2 x 6.000



FREIDORAS DE PIE

› Eléctricas. Trifásica. Acero Inox. Cuba embutida redondeada.

Ref.	Modelo	W
203.159	Simple 13 L	9.000
203.158	Doble 13 + 13 L	18.000

› A gas.

Ref.	Modelo	W
203.157	Simple 15 L	12.700
203.156	Doble 15 + 15 L	25.400



FREIDORAS ECO

› Fabricadas en acero inoxidable AISI 304. Termostato de trabajo hasta 200°C y de seguridad. Microinterruptor de seguridad, que desconecta las resistencias si se levanta la caja de mandos sin haber desenchufado de la corriente eléctrica.

Ref.	Cubas	W
58.079	3-4 L	3.200
58.080	2 x 3-4 L	2 x 3.200
58.081	4-5 L	3.200
58.082	2 x 4-5 L	2 x 3.200



SALAMANDRA-GRATINADORA

› Construida en acero inoxidable AISI 304. Cabezal basculante. Fácil accesibilidad por los tres lados y consiguiente fácil limpieza. Temperatura para gratinar muy rápidamente. Potencia 4.000 W.

Ref.	Modelo
162.325	Salamandra Classic RH



TOSTADOR CINTA HORIZONTAL

› Tostador de cinta horizontal con variador de velocidad. Resistencias de acero inox. Posibilidad de sacar el pan tostado por delante o por detrás.

Ref.	A*(cm)	T/h*	W
155.271	27	400-500	2.100
203.168	37	600-750	2.800

*A: Ancho de la cinta
*T/h: Producción tostadas/hora



TOSTADORES CUARZO

› Cuecen interna e instantaneamente, sin precalentamiento, sin humos ni olores gracias a la tecnología del cuarzo-infrarojo. Hace de tostador, grill y pequeña salamandra.

Ref.	Superficie cocción	W
160.401	1 altura 35 x 24 cm	2.000
160.402	2 alturas 35 x 24 cm	3.000
160.403	1 altura 50 x 28 cm	3.200
160.404	2 alturas 50 x 28 cm	4.800



TOSTADOR HORIZONTAL

› Capaz de tostar 120 a 240 tostadas por hora según modelo.

Ref.	Modelo	W
68.398	1 altura	2.000
68.399	2 alturas	2.800



COCEDOR HUEVOS

› GN 1/3. Funcionamiento como un baño maría. Se sirve con 6 cestillas numeradas. 1.500 W

Ref.	Descripción
160.407	Cocedor huevos



SALAMANDRA GRATINADORA

› Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Bandeja recoge grasas extraíble.

Ref.	Area cocción (cm)	W
203.151	44 x 32 cm	2.800
203.149	59 x 32 cm	4.000



TOSTADORAS AUTOMÁTICAS

Ref.	Modelo	W
193.301	Eco 2	1.000
193.302	Eco 4	1.750
228.568	Luxe 2	850
228.569	Luxe 4	1.400

› Eco 2

› Luxe 4



GOFRERAS

› Bandeja extraíble inferior que permite recuperar el exceso de pasta facilitando la limpieza. Placas de fundición con alto valor de conducción. Modelos simples o dobles.

Ref.	Modelo	Molde	kw
160.279	Simple	Cuadradillos 3x5	1,6
160.280	Simple	Cuadradillos 4x6	1,6
160.283	Doble	Cuadradillos 3x5	3,2
160.284	Doble	Cuadradillos 4x6	3,2

BARBACOAS ROCA VOLCÁNICA

› Grill eléctrico con piedras de lava volcánica que reparten uniformemente el calor y absorben las grasas. Permite cocinar alternando pescado y carne sin transmisión de gusto ni de olores. Rocas lavables en el lavavajillas.

Ref.	Modelo	W
160.312	Simple	2.500
160.313	Doble	2 x 2.500

SANDWICHERAS

› Placas de fundición. Cocción homogénea. Placa superior auto-balanceada con resorte de presión regulable. Especiales para steaks, hamburgesas, pescados o paninis. Placa inferior disponible en versión ranurada, lisa o mixta.

Ref.	Mod.	Sup. Cocción	W
160.270	Simple	26 x 24 cm	2.000
160.274	Doble	53,5 x 24 cm	4.000
160.271	Simple	36 x 24 cm	3.000



CREPERAS

› Crepera de alto rendimiento (168 crepes/hora) Placa de fundición esmaltada 40 cm. Eléctrica: resistencia en espiral, termostato de 0 a 300°C. Gas: mando de regulación termopar de seguridad. Incluyen espátula de madera.

Ref.	Modelo	W
160.295	Eléctrica	3.600
160.296	Gas	3.600
160.297	Gas con termostato	3.600

FOGONES DE GAS

› Compactos y totalmente de acero inoxidable. Sistema de ahorro de energía y termopar de seguridad. La rejilla de fundición, la corona del quemador y la placa de acero inoxidable desmontables. Opcional: placa de fundición para freír con bordes altos de 36 x 30 cm.

Ref.	Modelo	W
204.514	Simple	7.000
204.515	Doble	7.000 + 5.000
204.534	Placa fundición	

PLANCHAS ROLLER GRILL

› Eléctricas. Hierro dulce o cromado de 10 mm. Cocción homogénea. 1 a 3 resistencias en espiral. Termostato de 0 a 300°C.

Hierro	Cromo	Modelo	Area cocción
160.424	160.430	Simple	40 x 40 cm
160.425	160.431	Doble	60 x 40 cm
160.426	160.432	Triple	90 x 40 cm

› Gas. Hierro dulce o cromado de 10 mm. Cocción homogénea. 1 a 3 quemadores en batería y mandos para regular la posición, con posición en espera.

Hierro	Cromo	Modelo	Area cocción
160.427	160.433	Simple	40 x 40 cm
160.428	160.434	Doble	60 x 40 cm
160.429	160.269	Triple	90 x 40 cm



PLANCHAS GRILL

› Eléctricas. Termostato regulable hasta 250°C. Planchas de hierro fundido lisas o acanaladas.

Ref.	Mod.	S / I*	cm*	W
114.672	Simple	A / A	26 x 23	1.800
225.660	Simple	A / A	37 x 23	3.000
114.673	Doble	A / A	56 x 23	3.600
155.300	Simple	A / L	37 x 23	3.000
225.659	Simple	L / L	37 x 23	3.000
114.674	Doble**	A / M	56 x 23	2.900
68.403	Doble	- / L	56 x 23	2.100

*S/I: Placa Superior/Inferior: A (Acanalada), L (Lisa), M (Mixta).

*cm: Superficie de la placa.

** Este modelo sólo dispone de una placa superior sobre la zona acanalada.

PLANCHAS VITRO-GRILL

› Superficie vitrocerámica que permite cocinar directamente. Carrocería de acero inoxidable. Rápido, económico e higiénico.

Ref.	Área de cocción (cm)	W
155.301	Simple 28,5 x 44	2.500
155.302	Doble 2 x (28,5 x 44)	2 x 2.500



PLANCHAS A GAS

› Grifería de gran precisión equipada con válvula de seguridad y termopar. Recipiente de residuos de gran tamaño. Peto en acero inoxidable de fácil limpieza.

› Placa de acero rectificada al carbono de gran dureza.

Ref.	Quemadores	cm	W
155.303	2	60 x 45	2 x 3.600
155.304	3	86 x 45	3 x 3.600
155.305	4	112 x 45	4 x 3.600

› Placa en cromo duro.

Ref.	Quemadores	cm	W
155.306	2	65 x 49	2 x 3600
155.308	3	95 x 49	3 x 3600



MICROONDAS

› Fabricado en acero Inox. Plato giratorio Ø 315 mm. Temporizador 30 min. Volumen interior 24 L. Potencia salida 900 W.

Ref.	Función Grill
------	---------------

225.532	No
225.533	Si

HORNOS PIZZA

› Hornos para pizzas GN 2/3 con cuarzo infrarrojo (1050°C) y chamota en piedra Refractaria para la cocción rápida y crujiente de pizza, quiches, lasaña, tortas, gratinados, flambees, pastelerías, etc. Pizza fresca de Ø 33 cm en 3'30" ó congelada en 4'30"

Ref.	Modelo	W
------	--------	---

160.299	Simple	2.000
160.300	Doble	3.000

HORNOS CONVECCIÓN

› Cuece o recalienta sin resecar. El aire propulsado asegura un rápido incremento de la temperatura (250°C en 7'). Termostato de regulación 0-250°C, termo-ventilador, temporizador 120', pilotos de control. Incluyen parrillas de cocción y 1 bandeja para repostería.

Ref.	Niveles	Litros	W
------	---------	--------	---

160.303	3	26	1.500
160.304	4	34	2.400



HORNOS MULTIFUNCIÓN

› (a) FC 60. La rapidez y potencia de la convección (a 300°C en 10 min). Hasta 4 cubetas GN 2/3 (sobre las parrillas de cocción incluidas). Termostato 0-300°C, temporizador sonoro 120' con posición de trabajo en continuo, conmutador de 3 posiciones: 0 - encendido/apagado, 1 - Convección, 2 - Horno de repostería ventilado. Iluminación interior.

› (b) FC60TQ. Mejora las características del FC60 con 2 funciones adicionales: 3 - Turbo Quartz®: horno clásico con cuarzo en la parte superior, solera mediante resistencia inferior y ventilación que aumenta la temperatura interior en 30°C, 4 - Grill Cuarzo: salamandra ventilada.

Ref.	Interior (cm)	W
------	---------------	---

160.308	47 x 37 x 35	3.000
---------	--------------	-------

Ref.	Interior (cm)	W
------	---------------	---

160.307	47 x 37 x 35	3.000
---------	--------------	-------



AHUMADOR EN FRÍO

› Resistencia en horquilla con temporizador permite el encendido automático y la combustión del serrín. Incluye recarga de serrín de madera de alta calidad.

Ref.	Parrilla (cm)	W
------	---------------	---

160.349	40 x 60	250
160.350	40 x 80	250

ROLLER GRILLS HOT-DOG

› Grill a rodillos. Calienta y mantiene la temperatura de las salchichas precocidas unido al calentador-tostador que conserva los panecillos esponjosos. Las versiones 9 y 11 disponen de 2 zonas de calentamiento y mandos independientes.

Ref.	Descripción	W
------	-------------	---

160.319	Eléctrico 5 rodillos	600
160.320	Eléctrico 7 rodillos	900
160.321	Eléctrico 9 rodillos	1.100
160.322	Eléctrico 11 rodillos	1.400
160.323	Calentador panecillos	700

CALIENTA SALCHICHAS

› Perritos calientes en un minuto. Cuece salchichas al vapor en un recipiente de pyrex instalado sobre una bandeja con agua. Almacena hasta 40 salchichas en su cesta de 2 compartimentos para separar las cocinadas de las crudas. Posibilidad de tostar el pan hot-dog mediante sus pivotes eléctricos.

Ref.	Descripción	W
------	-------------	---

160.315	Calienta salchichas	650
---------	---------------------	-----



KEBABS

› Espadón de fácil colocación y soporte totalmente hermético. Plato inclinado para recoger jugos en un cajón extraíble.

Modelos: Eléctrico (2 resistencias regulables y piedras refractarias para acumular calor); Gas (3 a 4 quemadores de infrarrojos con sistema termopar de seguridad y regulables con posición ralenti).

Ref.	Modelo	Aa*	Kg*	W
------	--------	-----	-----	---

160.352	Eléctrico	40	15	3.600
160.356	Gas	60	25	7.500
160.357	Gas	80	40	10.000

GYROS/KEBAB

› Acero inoxidable. Regulación independiente de cada quemador. Motor en la parte superior que evita la caída de grasa sobre el motor.

Ref.	Kg*	Aa*	Quem.	W
------	-----	-----	-------	---

156.056	20	65	3	8.100
156.057	40	65	4	10.800
156.058	35	84	4	10.800



› Cuchillo eléctrico con un seguro sistema de grosor del corte.

Ref.	Descripción
------	-------------

156.059	Cuchilla 90 mm
---------	----------------

*kg: Capacidad (kg).
*Aa: Altura alfiler (cm).



LAVAVAJILLAS CÚPULA

› Características:

- Carga lateral o frontal.
- Cestas de 50 x 50 cm.
- Altura máx. de la vajilla 40 cm.
- Incluyen: 3 ciclos de lavado 60/120/180 seg., doble sistema de aspersores, mandos anti-humedad con visualización de temperaturas, dosificador abrillantador, opción de parada térmica.
- Kit dosificador de detergente regulable opcional.
- Alimentación trifásica.
- Modelos **B** incluyen bomba de desagüe con válvula anti-retorno.
- Modelos **BP** incluyen bomba de presión/desagüe y dosificador de detergente.

Ref.	Modelo	W
155.222	SL-1100	6.880
155.669	SL-1100B	6.880
155.675	SL-1100BP	7.340
155.677	SL-1200	10.500
155.680	SL-1200B	10.500
155.682	SL-1200BP	10.960



LAVAVASOS / LAVAVAJILLAS

- › Difusores embutidos. Dosificador de abrillantador incorporado. Mandos anti-humedad. Visualización de temperaturas de lavado y aclarado. Micro de puerta magnético. Kit dosificador de detergente regulable opcional. Incluyen 1 cesta para vasos, 1 cesta mixta y 1 cestillo pequeño para cubiertos. **SL-22-23** con posibilidad de aclarado final en frío (ideal para escarchar posteriormente las copas). **SL-22** con lavado superior. **SL-19D** incluye descalcificador y opción de parada térmica.

Modelo	Cesta (cm)	Alt. máx (cm)	Ciclos (seg.)	W
SL-19	35 x 35	22	120/180*	2.875
SL-22	40 x 40	24	120/130/180	3.040
SL-23	40 x 40	28	180	3.040
SL-290	45 x 45	28	210	3.170
SL-360	50 x 50	33	120/150/210	3.370

Ref.	Modelo
155.106	Lavavasos SL-19
155.110	Lavavasos SL-19D
225.489	Lavavasos SL-22
225.490	Lavavasos SL-22B
155.132	Lavavajillas SL-23
155.135	Lavavajillas SL-23B
154.986	Lavavajillas SL-290
154.989	Lavavajillas SL-290B
225.459	Lavavajillas SL-360
225.460	Lavavajillas SL-360B

Modelos **B** incluyen bomba de desagüe con válvula anti-retorno.

* Sólo SL-19D



SECADORA ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS

- › Seca, abrillanta y elimina los restos de cal de los cubiertos después del lavado. Totalmente automática. Carrocería y cuba de acero inoxidable. La lámpara germicida de rayos UVC esteriliza el cubierto y el granulador pulidor. Ventilador de serie. Producción de hasta 3.000 piezas/hora.

Ref.	Descripción
------	-------------

203.575	Secadora Abrillantadora SAM-3001
155.099	Producto secante 3 Kg.



LAVAUTENSILIOS

- › Elevada potencia y presión. Doble pared (silencioso). Incluyen bomba de presión de aclarado y visualización de temperaturas, 1 cesto inox y suplemento para 4 bandejas. Altura máxima vajilla 65 cm (LU-130 68 cm).

Ref.	Modelo	Cesta (cm)	W
156.986	SU-600	63 x 60	8.200
156.988	SU-600B	63 x 60	8.870
156.990	SU-750	70 x 78	11.400
156.992	SU-750B	70 x 78	11.870
156.995	LU-130	135 x 70	24.000

Modelos **B** incluyen bomba de desagüe con válvula anti-retorno.

