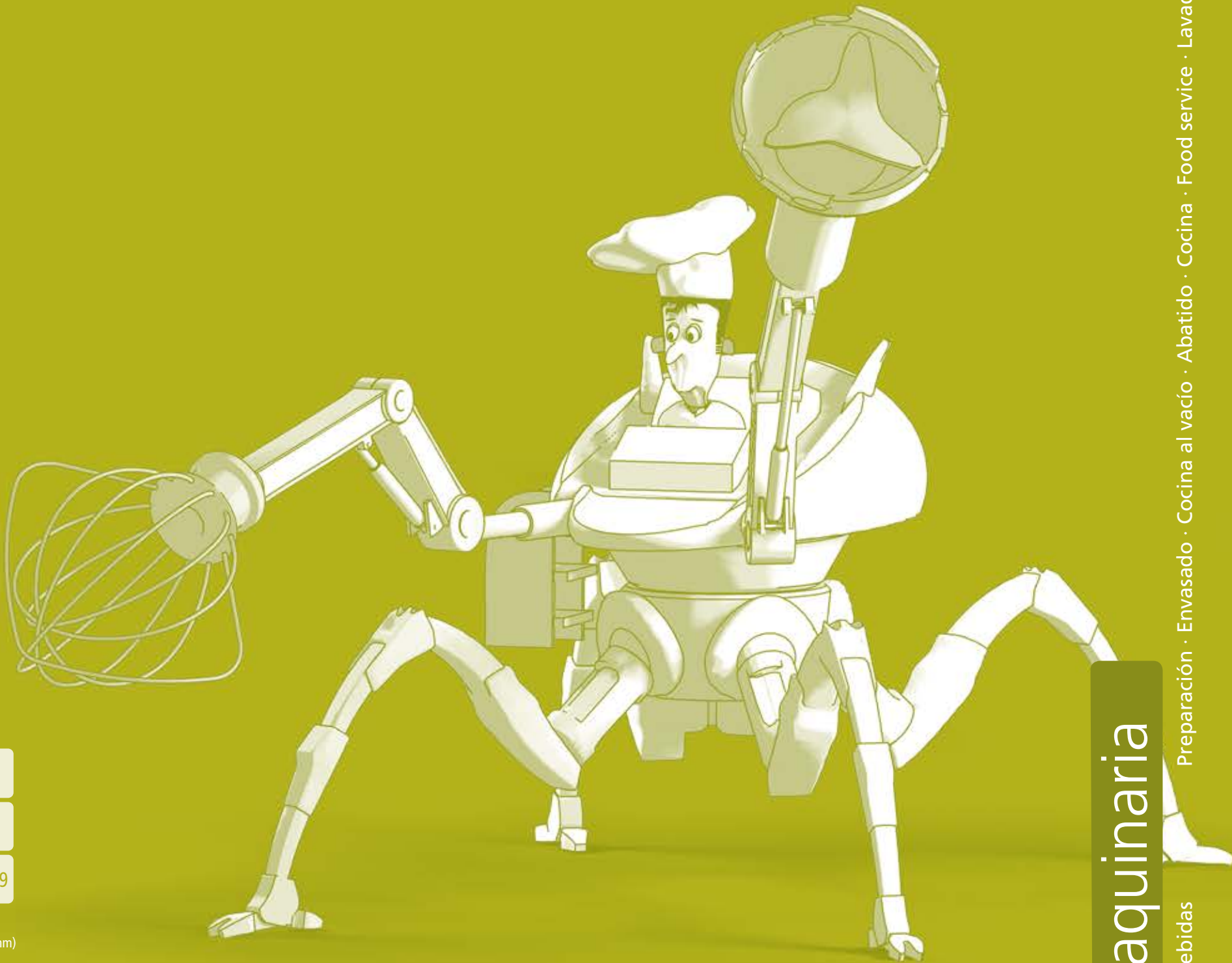


Maquinaria

Una selección de herramientas que le ayudaran para que su trabajo sea más fácil, rápido y eficaz.

Índice	298	Bebidas
	302	Preparación
	307	Envasado, cocina al vacío y abatido
	308	Cocina
	312	Food service
	315	Lavado

Más información en nuestra página web (www.grupocrisol.com)



* Medidas gastronorm

Medidas estandarizadas que facilitan el intercambio profesional de contenedores y el tratamiento de los alimentos.

2/1	1/1	2/4	2/3	1/2	1/6	1/6
			1/3	1/4	1/4	1/3
					1/9	1/9

A partir del formato GN 1/1, se obtiene la siguiente lista:
GN 2/1 (530 x 650 mm) GN 1/1 (530 x 325 mm) GN 2/3 (354 x 325 mm) GN 1/2 (265 x 325 mm) GN 1/3 (176 x 325 mm)
GN 2/4 (530 x 162 mm) GN 1/4 (265 x 162 mm) GN 1/6 (176 x 162 mm) GN 1/9 (176 x 108 mm)
Las profundidades GN también están estandarizadas: 10 mm, 20 mm, 40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm y 200 mm.



PLACAS CALIENTA JARRAS
Mantienen la temperatura 80°C (+/-4°C). Placa: Ø11 cm.
Placa simple:
·cm: 19x20,5x17 · W: 90.
Placa doble:
·cm: 38x20,5x17 · W: 180.
Marca: **Lacor**

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



HERVIDOR ZENITH
Rotación 360° sobre la base. Paro automático. Indicador luminoso.
Hervidor 0,8 litros:
·cm: 20x119 · W: 1.100.
Hervidor 1,2 litros:
·cm: 22x121 · W: 1.100.
Marca: **JVD**

Ref.	Acabado	Litros
279.985	Blanco	0,8
279.986	Marfil	0,8
279.987	Negro	0,8
279.988	Blanco	1,2
279.989	Marfil	1,2
279.990	Negro	1,2



CAFETERAS BUFFET INOX
Modelos de 5 litros:
·cm: Ø18,5x148 · W: 1.115.
Modelos de 10 litros:
·cm: Ø25,7x148 · W: 1.520.
Modelos de 15 litros:
·cm: Ø25,7x162,5 · W: 1.620.
Marca: **Tellier**

Ref.	Litros	Nº tazas
103.140	5	30-40
103.153	10	60-80
103.157	15	90-120
138.659	Caja 200 filtros 5 L	
138.660	Caja 200 filtros 10 - 15 L	



CALENTADOR DE LECHE
Termo-calentador al baño maría. Acero Inox. Grifo hermético anti-goteo. Termostato regulable.
Modelo TM-5 (5 litros):
·cm: 24x36x151 · W: 1.000.
Modelo TM-10 (10 litros):
·cm: 31x41,5x151 · W: 1.500.
Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo
225.819	TM-5
225.818	TM-10



CAFETERA MONDO/MATIC
Calderín y porta-filtro Inox.
Mondo: No necesita estar conectado al agua.
Matic: Conexión al agua (llenado automático). Control electrónico, avisador acústico.
Incluye 2 placas calentadoras y 2 jarras de 1,7 litros.
·cm: 19,5x40,6x144,6 · W: 2.140.
·Producción (L/h): 18 (Mondo), 15 (Matic).
Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo
68.395	Mondo
154.307	Matic



EXPRIMIDOR DYNAJUICER
Ideal para naranjas, limones y pomelos. Silencioso y robusto. Fabricado en plástico alimenticio.
·cm: Ø22x133 · W: 200.
·Velocidad (rpm): 1.500.
·Producción (naranjas/h): 50-100.
Marca: **Dynamic**

Ref.	Modelo
61.434	Exprimidor Dynajucier



CHOCOLATERA 5L
Mezcla continua. Bol 5 litros (policarbonato transparente). Regulador de temperatura de 30 a 90° C. Desmontable. Fácil lavado.
·cm: 26x32x148,5 · W: 1.100.
Marca: **Tellier**

Ref.	Descripción
261.642	Chocolatera 5L.



EXPRIMIDOR SAMMIC
Ideal para naranjas, limones y pomelos. Colador interior en acero inoxidable.
Modelo con palanca ECP:
·cm: 20x30x137 · W: 130.
Modelo manual ECM:
·cm: 20x28x134 · W: 130.
·Producción: 200 naranjas por hora.
·Velocidad (rpm): 1.410.
Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo
68.392	Manual ECM
68.393	Palanca ECP



EXPRIMIDOR MEFRA 71
Cuba y piña de policarbonato irrompible. Ideal para exprimir cítricos en bares, restaurantes y cafeterías. Fácil limpieza.
·cm: 23,6x17x131 · W: 40.
·Altura vertido (cm): 13,5.
·Velocidad (rpm): 80.
·Producción (L/h): 15.
Marca: **Santos**

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.
·cm: 30x23x135 · W: 130.
·Altura vertido (cm): 12,5.
·Velocidad (rpm): 1.500.
·Producción (L/h): 30.
Marca: **Santos**

Ref.	Acabado
36.374	Base verde
262.032	Base gris oscuro
36.375	Base cromada



EXPRIMIDOR PALANCA 10
Exprimidor automático con palanca. Piezas en contacto con el zumo en acero inoxidable. Fácil limpieza.
·cm: 30x20x138 · W: 230.
·Altura vertido (cm): 13,5.
·Velocidad (rpm): 1.500.
·Producción (L/h): 30.
Marca: **Santos**

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



EXPRIMIDOR EVOLUTION 70
Automático. Con palanca. Piezas en contacto con el zumo en acero Inox. Uso intensivo. Fácil limpieza.
·cm: 40x24x149 · W: 300.
·Altura vertido (cm): 22.
·Velocidad (rpm): 1.500.
·Producción (L/h): 50.
Marca: **Santos**

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



LICUADORA MIRACLE EDITION 68
Piezas en contacto con alimentos 100% Inox. Alta eficiencia. Uso intensivo. Zumo de alta calidad (tamiz muy fino). Fácil limpieza.
·cm: 56,2x33x160,6 · W: 1300.
·Altura vertido (cm): 22,8.
·Boquilla (mm): Ø79,5.
·Velocidad (rpm): 3.000.
·Producción (L/h): 140.
Marca: **Santos**

Ref.	Modelo
269.441	Licuadora 68*
269.442	Licuadora 68J**

* Con contenedor de desechos
** Con tubo para utilizar un cubo de basura.



LICUADORA SANTOS 50
Silenciosa, potente y fácil limpieza. Excelente rendimiento.
·cm: 47x26x145 · W: 800.
·Altura vertido (cm): 20.
·Boquilla (mm): Ø79,5.
·Velocidad (rpm): 3.000.
·Producción (L/h): 100.
Marca: **Santos**

Ref.	Acabado Base
79.985	Negra
79.986	Cromada



LICUADORA AUTOMÁTICA J80
Completamente automática. Permite licuar grandes cantidades de zumo rápidamente y sin esfuerzo.
·cm: 53,5x23,5x150,5 · W: 700.
·Altura vertido (cm): 16,2.
·Boquilla (mm): Ø79.
·Velocidad (rpm): 3.000.
·Producción (L/h): 120.
Marca: **Robot Coupe**

Ref.	Modelo
240.396	J 80 Ultra



LICUADORA SAMMIC LI-240
Expulsión continua de residuos. Fácil de limpiar. Montaje y desmontaje en pocos segundos.
·cm: 20,5x31x136 · W: 420.
·Velocidad (rpm): 6.300.
Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo
157.401	Licuadora LI-240



BATIDORA 908®
Modelo bar básico. Pies con ventosas. Uso con hielo picado. 2 velocidades. Bol policarbonato graduado.
· **cm:** 16,5×20,3×138,7 · **W:** 400.
· **Daiquiri en (segundos):** 25.
· **Bol (litros):** 1,3.
· **Producción/día:** hasta 25.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
160.257	Batidora 908



BATIDORA TEMPEST®
Embragues metálicos. Apto para todo tipo de cubitos. Bol policarbonato LEXAN apilable graduado. Tecla ON/OFF. 2 velocidades. Temporizador. Aceleración automática.
· **cm:** 17,8×20,3×145,7 · **W:** 880.
· **Daiquiri en (segundos):** 12.
· **Bol (litros):** 1,9.
· **Producción/día:** a partir de 50.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
160.261	Batidora Tempest



BATIDORA RIO®
Bol de policarbonato graduado o bol acero inox. Tecla 2 velocidades + Pulse. Ideal hielo picado o hueco.
· **cm:** 16,5×20,3×140,6 · **W:** 450.
· **Daiquiri en (segundos):** 20.
· **Bol (litros):** 1,3 (policarbonato) / 1 (Inox).
· **Producción/día:** hasta 25.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
160.258	Bol policarbonato 1,3 litros
160.259	Bol Inox 1 litro



BATIDORA ECLIPSE™
Alto rendimiento. Para mezclar todo tipo de bebidas. Cúpula antirruido. Bol policarbonato apilable y graduado. Embragues metálicos. 100 programas preconfigurados. Silenciosa y resistente.
· **cm:** 21,6×28×5×147 · **W:** 1.000.
· **Daiquiri en (segundos):** 12.
· **Bol (litros):** 1,4.
· **Producción/día:** a partir de 75.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
283.650	Batidora Eclipse



BATIDORA TANGO®
Bol policarbonato graduado y apilable. Embragues metálicos. Apto para cubitos pequeños o medianos. Tecla ON/OFF/PULSE. 2 velocidades. Temporizador (hasta 40").
· **cm:** 16,5×22,9×143,2 · **W:** 750.
· **Daiquiri en (segundos):** 15.
· **Bol (litros):** 1,4.
· **Producción/día:** 25 a 50.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
160.260	Batidora Tango



BATIDORA SUMMIT®
Bol policarbonato LEXAN apilable graduado. Embragues metálicos. Fácil uso. Cientos de programas. Parada automática "AUTO BLEND". Cúpula abatible silenciadora.
· **cm:** 22,9×30,4×148,2 · **W:** 880.
· **Daiquiri en (segundos):** 12.
· **Bol (litros):** 1,9.
· **Producción/día:** a partir de 50.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
160.263	Summit



BATIDORA FURY™
Precisión en la mezcla en todo tipo de bebidas. Bol policarbonato graduado y apilable. Acoplamientos y eje metálicos. Fácil de usar: botón de 2 velocidades y PULSE. Temporizador con apagado automático.
· **cm:** 17,8×20,3×145,7 · **W:** 880.
· **Bol (litros):** 1,9.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
272.292	Batidora Fury



TRITURADOR REVOLUTION®
Triturador Hielo/Batidora/Licuada. Ideal para smoothies, daiquiris, etc. Contenedor cubitos doble pared para reducir ruido. Bol policarbonato graduado. Cuenta la cantidad de hielo exacta para cada preparación.
· **cm:** 33×43,2×176,2 · **W:** 1.000.
· **4 Daiquiri en (segundos):** 15.
· **Bol (litros):** 1,9.
· **Producción/día:** a partir de 50.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
160.264	Revolution



LAVA JARRAS
Base resistente de Policarbonato con 4 ventosas. Flexo de nylon con junta y filtro de malla. Válvula superior en acero inox. Fácil de usar: Conectar al grifo (entregado con rosca hembra standard de 3/8"), con la jarra boca abajo presionar la válvula, se activa el chorro de agua (spray). Mantener de 2 a 5 segundos.
· **cm:** 16×16×113,3
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Descripción
272.294	Lava jarras



BOLES (REPUESTOS)
Jarras de repuesto completas.
Marca: **Hamilton Beach**

Ref.	Modelo
227.398	908® (PC 1,3 litros)
227.399	Rio® (PC 1,3 litros)
227.400	Rio® (Bol Inox. 1 litro)
227.401	Tango® (PC 1,4 litros)
283.651	Eclipse™ (PC 1,4 litros)
227.402	Fury™/Tempest®/Summit®/Revolution® (PC 1,9 litros)



DRINK MIXER PROCTOR SILEX
Batidor de 2 velocidades con vaso de acero inoxidable. Ideal para batidos o bebidas de café, frappes y volúmenes modestos. Accesorio agitador inox desmontable para espumar leche en frío.
· **cm:** 17×15,5×146,7 · **W:** 300.
Marca: **Proctor Silex**

Ref.	Descripción
272.293	Drink Mixer
272.291	Agitador inox



PICADORA HIELO 09
Potente y robusta. Dispone de 1 disco Ø11cm ajustable que permite hacer desde hielo picado a nieve en polvo. Convertible en rallador de queso cambiando el disco de corte.
· **cm:** 45,5×29,5×141 · **W:** 600.
· **Producción (kg/h):** 100.
Marca: **Santos**

Ref.	Descripción
36.371	Picadora hielo



PICADORA HIELO MANUAL
Picadora de hielo con cajón. Cuchillas metálicas. Pala para el hielo.
· **cm:** 17×14,3×127
Marca: **Tellier**

Ref.	Descripción
103.050	Picadora cromada manual.



PICADORA HIELO ELÉCTRICA
Capacidad: 0,6 litros. Especial para sobremesa barra bar.
· **cm:** 24,5×15×125 · **W:** 60.
Marca: **Tellier**

Ref.	Descripción
103.051	Picadora eléctrica



Aeromix: herramienta especial para la realización de emulsiones

TRITURADOR GAMA MINI

Especial pequeñas preparaciones. Robusto y potente. Incluye cuchilla y disco para emulsiones. Desmontables. Soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. 2.000 a 12.500 rpm. Referencias "Combi" con batidor Inox.

Marca: **Robot Coupe**

Combi	Triturador	Modelo
		206.532 160VV
206.535	206.533	190VV
206.536	206.534	240VV

TRITURADOR GAMA COMPACT

Compacto y manejable. Especial para restaurantes. Desmontables. Con soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. Velocidad variable (2.300 a 9.600 rpm). Las referencias "Combi" incluyen batidor de acero inoxidable.

Marca: **Robot Coupe**

Combi	Triturador	Modelo
240.417	240.418	250VV
240.419	240.420	300VV
	240.421	350VV

TRITURADOR GAMA LARGA

Grandes volúmenes. Bloque motor de acero inoxidable. Uña situada en la parte inferior del bloque motor sirve como apoyo y soporte en el borde de las marmitas. Desmontables. Con soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. Las referencias "Combi" incluyen batidor de acero inoxidable.

Marca: **Robot Coupe**

Combi	Triturador	Modelo
	161.913	350 Ultra
161.917	161.907	350VV Ultra*
	161.914	450 Ultra
161.918	161.908	450VV Ultra*
	161.915	550 Ultra
	161.916	600 Ultra
	161.925	800 Turbo

*VV: Velocidad variable 1.500-9.000 rpm

TRITURADORES SAMMIC

Brazos fabricados totalmente en acero inoxidable. Diseño ergonómico. Funcionamiento sencillo y fácil limpieza.

Marca: **Sammic**

Trituradores. Compuestos de un bloque motor de velocidad fija (9.000 rpm) y un brazo triturador extraíble (excepto TR-200 y TR-250).

Ref.	Modelo	Brazo(cm)	W
264.457	TR-200	20	250
154.212	TR-250	29	250
242.601	TR-350BN	42	350
242.602	TR-350BL	50	350
242.603	TR-550BL	50	550
242.604	TR-550BXL	58	550
157.319	TR-750	60	750

Batidores. Compuestos de un bloque motor de velocidad variable (130 -1.500 rpm) y un brazo batidor.

Ref.	Modelo	Brazo(cm)	W
242.607	BM-250	30	250
242.608	BM-350	40	350

Combinados. Compuestos de un bloque motor con velocidad variable (1.500-9.000 rpm), un brazo triturador y un brazo batidor.

Ref.	Modelo	Brazo(cm)	W
242.605	TR/BM-250	29 / 30	250
242.606	TR/BM-350	42 / 40	350

Bloques motor. Modelos TR velocidad fija 9.000 rpm. TR/BM velocidad variable de 1.500-9000 rpm. No incluyen brazos.

Ref.	Modelo	W
154.217	TR/BM-250	250
154.218	TR/BM-350	350
157.330	TR-350	350
157.324	TR-550	550

Brazos trituradores y batidores. No incluyen los bloques motor.

Ref.	Modelo	Brazo(cm)
264.454	Triturador XS	20
154.225	Triturador BS	29
154.228	Triturador BN	42
154.226	Triturador BL	50
154.230	Triturador BXL	59
154.224	Batidor BB-250	30
154.222	Batidor BB-350	40



TRITURADOR MINI MD95

Robusto y ligero. Su tamaño aporta libertad, potencia y polyvalencia. Con cuchilla estándar (es) o emulsionadora (em). 11.500rpm. 250W.

Ref.	Modelo	Brazo(cm)
61.416	MD95 ^{es}	16
100.957	MD95 E ^{em}	16

TRITURADORES DYNAMIX

Profesional, rápido, eficiente y robusto. Velocidad variable de 0 a 13.000 rpm. Cuchilla estándar (es) o emulsionadora (em). Fácil limpieza (pie desmontable).

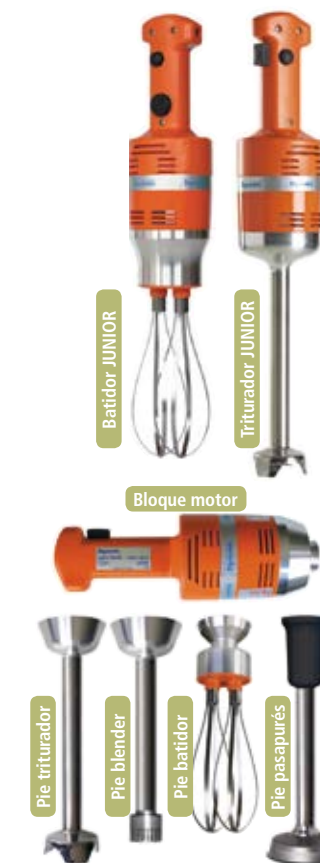
Ref.	Modelo	Brazo(cm)
205.958	(a) Bloque motor 160	
258.508	(b) Bloque motor 190	
205.960	(c) Pie Triturador 160 ^{es}	16
205.959	(d) Pie Triturador 160 ^{em}	16
258.510	(e) Pie Triturador 190 ^{es}	19
258.509	(f) Pie Triturador 190 ^{em}	19
205.964	(g) Pie hermético Trit. ^{es}	19
205.963	(h) Pie hermético Trit. ^{em}	19
205.956	(i) Bol graduado 1L	
291.286	(j) Pie Blender	16
221.061	(k) Pie Batidor	18,5
221.062	(l) Pie Pasapuré	12,6
205.982	Combinado* DYNAMIX 160 ^{es} (a+c)	
205.976	Combinado* DYNAMIX 160 ^{em} (a+d)	
258.507	Combinado* DYNAMIX 190 ^{es} (b+e)	
258.506	Combinado* DYNAMIX 190 ^{em} (b+f)	
291.270	Combinado* DYNAMIX Blender (a+j)	

TRITURADORES JUNIOR

Robusto y compacto. Cuchilla bimetálica. Campana inox y pies desmontables. Gran variedad de accesorios. Velocidad variable 0 a 12.000 rpm. 270 W. Gamas:

- **Pie fijo (PF):** 12.000rpm (batidor 0/2.000).
- **Pie desmontable (PD):**
- **Combinados (C):** Incluyen bloque motor y uno o más pies.

Ref.	Modelo / Gama	Brazo(cm)
86.248	Triturador JUNIOR / PF	22,5
161.487	Batidor JUNIOR / PF	18,5
86.242	(a) Bloque motor / PD	
86.250	(b) Pie Triturador / PD	22,5
244.237	(c) Pie Triturador XL / PD	30
310.175	(d) Pie Blender / PD	22
86.245	(e) Pie Batidor / PD	18,5
244.235	(f) Pie Pasapuré / PD	22,5
86.247	Triturador JUNIOR (C: a+b)	
244.240	Triturador JUNIOR XL (C: a+c)	
86.246	Trit./Bat. JUNIOR (C: a+b+e)	



TRITURADORES SENIOR

Dispositivo de seguridad puesta en marcha. Potentes. Estanqueidad reforzada y revestimiento antióxido para los ejes. Gran variedad de accesorios. Velocidad: 0/9.500rpm. 350W. Gamas:

- **Pie fijo (PF):** 9.500rpm.
- **Pie desmontable (PD):**
- **Combinados (C):** Motor BM250 + pies.

Ref.	Modelo / Gama	Brazo(cm)
61.414	PMX-98 / PF	
61.424	(a) Bloque motor BM250 / PD	
61.425	(b) Pie Triturador M250 / PD	30
244.234	(c) Pie Triturador M250XL / PD	40
61.426	(d) Pie Batidor F250 / PD	20,5
61.423	(e) Pie Pasapurés AP90 / PD	42
61.413	Triturador PMDH 250 (C: a+b)	
244.238	Triturador PMDH 250 XL (C: a+c)	
61.419	Trit./Bat. PMF 250 (C: a+b+d)	
100.953	Trit./Bat. PMF 250 XL (C: a+c+d)	



TRITURADORES MASTER

Indicados para preparaciones grandes y muy grandes. Ultra-polivalente: una amplia gama de accesorios adicionales. Comodidad de uso, forma ergonómica. 500W. Gamas:

- **Pie fijo (PF):** 9.500rpm (batidor 300/900rpm).
- **Pie desmontable (PD):** 3.000/9.500rpm.
- **Combinados (C):** Motor BM20000 + pies.

Ref.	Modelo / Gama	Brazo(cm)
61.412	Triturador MX-91 / PF	41
61.411	Triturador MX-2000 / PF	41
100.956	Triturador MX-2000 DSC* / PF	41
61.427	Batidor FT-97 / PF	24,5
61.420	(a) Bloque motor BM2000 / PD	
61.421	(b) Pie Triturador M90 / PD	41
291.287	(c) Pie Trit.desm. M90H / PD	41
61.422	(d) Pie Batidor F90 / PD	24,5
61.423	(e) Pie Pasapurés AP90 / PD	42
291.288	(f) Pie Blender Master / PD	41
61.410	Triturador MDH2000 (C:a+b)	
61.418	Trit./Bat. MF2000 (C: a+b+d)	
61.417	T/B/P** MFAP-2000 (C:a+b+d+e)	
291.272	Master Blender (C: a+f)	

*DSC: Limita la velocidad con el brazo en el aire.

** T/B/P: Triturador/batidor/pasapurés.

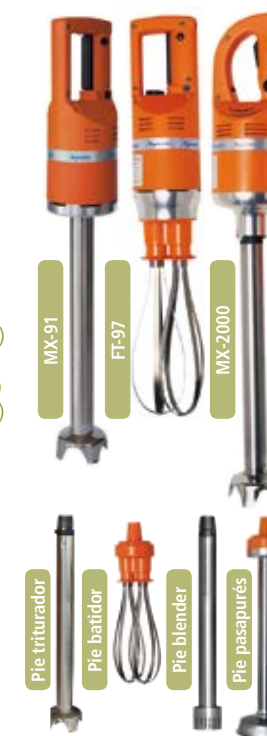
TRITURADORES SMX

Especialmente indicados para colectividades en uso intensivo. Pies desmontables (excepto mod. SMX-600E). Velocidad 9.500 rpm. Nuevo sistema de enfriamiento del motor. Soportes específicos que facilitan su manejo en grandes ollas.

Ref.	Modelo	Brazo(cm)	W
61.409	SMX-600E	53	850
161.547	SMX-600DSC*	60	850
61.408	SMX-800E	68	1000
161.545	SMX-800DSC*	68	1000
291.274	SMX-BLENDER**	58	1000

*DSC: Limita la velocidad con el brazo en el aire.

** BLENDER: Motor SMX-800E + pie blender, ideal para las emulsiones y cremas.





CORTAHORTALIZAS

Una tolva grande (superficie de 139 cm²) para cortar hortalizas voluminosas. Una tolva cilíndrica (Ø 58 mm) prevista para las hortalizas largas o frágiles. Limpieza fácil. Ergonómico. Amplia variedad de cortes (rebanados, rebanadores ondulados, bastoncillos, macedonia y patatas fritas) gracias a una colección completa de 50 discos tamaño Maxi.
Marca: **Robot Coupe**

CL50 / CL50-Ultra
W:550 · cm:38×31×160 · Kg/h:250

Ref.	Modelo	Bloque motor
161.778	CL50	Polycarbonato
161.780	CL50-Ultra	Acero Inox



CL50 Gourmet. Permite realizar 7 cortes originales de hortalizas o frutas en brunoise y gaufrettes.
W:650 · cm:38×31×158 · Kg/h:250

Ref.	Modelo	Bloque motor
161.782	CL50Gourmet	Acero Inox



CUTTERS DE MESA

Permiten realizar picados, mousses, emulsiones, rellenos finos, triturados y masas. La función pulsador permite obtener cortes de mayor precisión. Potente motor asíncrono para uso intensivo, de gran fiabilidad y durabilidad. Incluye cuchilla lisa. Modelos:
· R2→ W:550 · Cuba(L): 2,9 · cm:20×28×135
· R3→ W:650 · Cuba(L): 3,7 · cm:21×32×140
· R4→ W:900 · Cuba(L): 4,5 · cm:23×30×146
· R5→ W:1.200 · Cuba(L):5,5 · cm:28×35×149
Marca: **Robot Coupe**

Ref.	Modelo	rpm
161.827	R2	1500
161.832	R3	1500
161.833	R3	3000
161.837	R4	1500 y 3000
161.838	R4VV	300/3.500
161.845	R5VV	300/3.500

Cuchillas para cutters: Lisa (picados gruesos, finos y emulsiones), serrada (masas y triturados) y dentada (picados de hierbas y especias).

Serrada	Dentada	Lisa	Cutter
161.829	161.830	161.831	R2
161.661	161.667	161.663	R3
161.673	161.674	161.672	R4
161.682	161.683	161.681	R5



DISCOS CORTA-HORTALIZAS

Marca: **Robot Coupe**

Rebanadores		Reb. ondulados		
Mini	Maxi	Mini	Maxi	mm
	161.705			0,8
161.602	161.706			1
161.603	161.707	161.609	161.717	2
161.604	161.708		161.718	3
161.607	161.710			4
161.605	161.709		161.719	5
161.608	267.074			6
	161.711			8
	161.712			10
	161.713			14
	161.715			4*
	161.716			6*

* Patatas cocidas.

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 Rösti
161.617		0,7 (Rábano blanco)
161.618	161.729	1 (Rábano blanco)
161.619		1,3 (Rábano blanco)

Bastoncillos

Mini	Maxi	mm
	161.730	1x8 (Tagliatelle)
	161.714	1x30 (Cebollas/Coles)
161.620	161.731	2x2
161.621	161.732	2x4
161.622	161.733	2x6
	161.734	2x8
161.623	161.735	4x4
161.624	161.736	6x6
161.625	161.737	8x8

Equipos macedonia

Mini	Maxi	mm
	161.738	5x5x5
161.900	161.739	8x8x8
161.702	161.740	10x10x10
	161.741	14x14x14
	161.742	14x14x5 (Mozzarella)
	161.743	14x14x10
	161.744	20x20x20
	161.763	25x25x25

Discos especiales CL50 Gourmet

Maxi	mm
161.772	4 (Gaufrettes)
161.773	6 (Gaufrettes)
161.769	2x2x2 (Brunoise)
161.770	3x3x3 (Brunoise)
161.771	4x4x4 (Brunoise)



PICADORA / EMULSIONADORA

Reúne en una máquina el uso de dos aparatos: cutter y emulsionador/triturador. Especialmente indicado para triturar alimentos crudos. Cuba inoxidable con asa, cuchilla dentada y tapa hermética con brazo rascador. Modelos Blixer:
· 3→ cm:24×30×144 · W:750 · Cuba(L): 3,7
· 4VV→ cm:24×33×148 · W:1.100 · Cuba(L): 4,5
· 5VV→ cm:28×35×150 · W:1.400 · Cuba(L): 5,5
Marca: **Robot Coupe**

Ref.	Modelo	rpm
161.645	Blixer 3	3.000
161.649	Blixer 4VV	300/3.500
161.652	Blixer 5VV	300/3.500

COMBINADOS CUTTER / CORTA-HORTALIZAS

Un bloque motor, dos funciones. Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de discos, ralla, corta en rodajas, bastoncillos y en juliana con óptima calidad de corte. Marca: **Robot Coupe**

R201 XL. Incluye cuchilla lisa y 2 discos Mini (rebanar 2mm y rallar 2mm).
· cm: 22×28×149,5 · W:550

Ref.	Modelo	rpm	Litros
240.460	R201 XL	1.500	2,9

R301 / R301 Ultra. Incluye cuchilla lisa. No incluye discos (Mini). Cuba del cutter de acero inox (R301 Ultra) o material compuesto (R301).
· cm: 32×30×155 · W:650

Ref.	Modelo	rpm	Litros
161.660	R301	1.500	3,7
161.665	R301 Ultra	1.500	3,7

R402. Incluye cuchilla lisa. No incluye discos (Mini). Opcional 3 discos macedonia y 2 para patatas fritas. Cuba cutter acero inox 4,5 L.
· cm: 32×30×159 · W:750/1.000 (R402VV)

Ref.	Modelo	rpm	Litros
206.528	R402	500 y 1.500	4,5
161.678	R402 VV	300 a 3.500	4,5

KIT COCINA

Convierte tu combinado cutter/corta-hortalizas en exprimidor y coulis. Disponible para R201 XL (modelo Pequeño) o R301 / R301 Ultra / R401 / R402 / R402VV (modelo Grande). Marca: **Robot Coupe**

Pequeño Grande Descripción

240.439	267.068	Kit cocina*
240.452	240.450	Sólo exprimidor

* Coulis + Exprimidor.



ROBOT COOK

Emulsionar, pulverizar, licuar, picar, mezclar o amasar. El único cutter-batidora profesional del mercado con calor. Velocidad normal variable (100/3.500rpm), turbo (4.500rpm), mezcla (100 a 500rpm) o velocidad intermitente (rotación cada 2 segundos a velocidad lenta).
· cm: 34×23×152 · W: 1.800.
· Cuba de cutter inoxidable (litros): 3,7.
· Temperatura calentamiento: 140°C (±1°C)
Marca: **Robot Coupe**

Ref.	Descripción
310.362	Robot Cook



CORTADORA DE FIAMBRES

Transmisión por correa. Regulación decimal del espesor de corte, Modelos GCP profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.
· Potencia (w): 300.
· Espesor corte (mm): 0-15.
Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Ø"	cm
157.084	GC-250	25	58×47×137
157.087	GC-275	27,5	58×47×138
157.089	GC-300	30	60×48×142



157.334	GCP-250	25	58×47×137
157.335	GCP-275	27,5	58×47×139
157.336	GCP-300	30	69×51×144

* Ø: Diámetro cuchilla.

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. Modelo PP-6+: cm:40×70×143 · Cuba(kg):5/6
Modelo PP-12+: cm:40×70×150 · Cuba(kg):10/12
Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Producción (kg/h)
225.627	PP-6+	120-150
225.621	PP-12+	220-270



PELADORA DE PATATAS M-5

Construcción en acero inoxidable. Abrasivo en plato. Sistema antirretorno en la entrada del agua. Instalación sencilla. Ideal para espacios reducidos.
· cm: 33×37×149 · W: 300.
· Cuba (kg): 5.
· Producción (kg/h): 80-100.
Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo
155.802	Peladora M-5





BATIDORA AMASADORA

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

W:750 · cm:38×31×145,5
Marca: **Tellier**

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

146.134 Batidor BAT06



MY COOK 1.8

Permite realizar innumerables funciones como picar, amasar, trocear, cocer, sofreír, montar, emulsionar. Cocción máxima a 120°C para sofritos con inducción de 1.000W. Motor profesional de 800W. Jarra de 2 litros de capacidad de triple capa de acero y aluminio, con cuchilla de 4 hojas. Display digital, temporizador 90 minutos, control de temperatura 40 a 120°C, 10 velocidades + turbo (100/11.500rpm). Función especial sofrito y función amasado. Incluye 2 jarras completas con tapa, vaso medidor y cuchillas. Libro de procesos profesional, espátula mezcladora y paleta de amasado.

W:1.800 · cm:36×30×129
Marca: **Taurus**

Ref.	Descripción
------	-------------

310.176 My cook 1.8 (con 2 jarras + libro)
310.177 My Cook 1.8 (con 1 jarra)

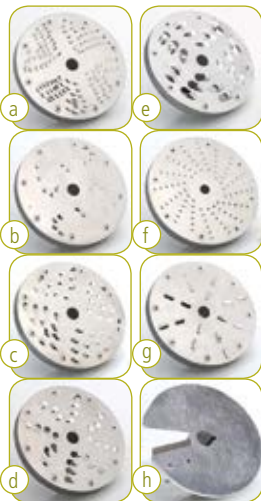


LICUADORA COCINA 37

Mezclar, licuar, moler, triturar todo tipo de preparaciones frías y calientes. Uso intensivo. Sistema de bloqueo para el bol y la tapa. Tapón de relleno para agregar ingredientes. Pulsador 18.000rpm. W:1.200 · cm:30×22×157 · rpm:0/15.000
Marca: **Santos**

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

242.330 Bol 2 L Policarbonato
242.331 Bol 4 L Policarbonato
242.332 Bol 2 L Inox
242.333 Bol 4 L Inox



DISCOS RALLADORA 02/09

Convierte tu ralladora de quesos 02 en picadora de hielo con el disco regulable, o la picadora 09 en rallador con cualquiera de los otros discos.

Marca: **Santos**

Ref.	Descripción
------	-------------

240.397 a Disco Ø2mm
240.398 b Disco Ø3mm
240.399 c Disco Ø4mm
240.400 d Disco Ø6mm
240.401 e Disco Ø8mm
240.402 f Disco parmesano, frutos secos
240.403 g Disco fondue, mozzarella, chocolate
286.349 h Disco hielo

PICADOR / RALLADOR

Picadora eléctrica con inversor. Incluye: 3 rejillas de Ø3, Ø5 y Ø8 mm; 3 embudos Ø12, Ø18 y Ø21 mm; y un accesorio para kebbé. Convertible en rallador con el accesorio R300 que incluye 3 cilindros para rallar verduras y quesos. Producción: 60-80 kg/h.

W:350 · cm:18×42×143
Marca: **Tellier**

Ref.	Descripción
------	-------------

204.065 Picadora N5600
204.350 Accesorio R300



PICADORA CARNE Nº12

Picadora profesional con inversor construida en acero inoxidable y aluminio alimentario. Grupo picador Ø70mm de acero inoxidable. Incluyen una cuchilla y tres boquillas de acero inoxidable de Ø3, Ø4,5 y Ø8 mm. W:600 · cm:35×26×142 · rpm:1.500 · Producción (kg/h): 160.

Marca: **Santos**

Ref.	Acabado
------	---------

93.243 Inox
242.334 Rojo



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 Ø3mm. 7 discos opcionales. Producción: 50 Kg/h. W:600 · cm:42×25×135 · rpm:1.500
Marca: **Santos**

Ref.	Descripción
------	-------------

36.402 Ralladora 02



MÁQUINA DE VACÍO HOME

Incluye 10 bolsas vacío 20×30cm. Ancho máximo de bolsas 28 cm. W:110 · cm:36×15×18,5
· Poder de succión (lpm): 9.
Marca: **Lacor**

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

193.292 Home

Bobinas de plástico de 105 micras

Ref.	Bobinas (cm x m)
------	------------------

193.294 28×5 + 22×5
193.299 14×10
228.522 22×10
193.300 28×10



Bolsas de plástico de 105 micras

Ref.	Cantidad	cm
------	----------	----

193.295 25 16×20
193.296 25 20×30
193.297 25 24×36
193.298 25 28×40
144.582 100 20×30
144.586 100 25×35
144.587 100 30×40
144.588 100 40×60

ENVASADORA VACÍO SVE

Acero inoxidable. Máquina de vacío sin cámara. Hasta 140mbar de vacío en la bolsa. Es necesario usar bolsas gofradas. Vacío controlado por tiempo. Bomba autolubrificante. 36×30×114cm.

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	SU*	CB*	W
------	--------	-----	-----	---

242.672 SVE-104T 33 12 400
242.673 SVE-114T 45 30 500

* SU: Longitud soldadura útil en cm.
CB: Capacidad bomba (L/min.).



ENVASADORA PROFESIONAL SV

Panel digital con vacío controlado por tiempo o por sensor según modelo. Atmósfera progresiva. Barra de soldadura sin cables. Bomba Busch. Presión vacío máxima 2mbar. Cuba acero inox embutida (excepto SV-204).
· 204. SU*: 26,4 · Cuba (cm): 28×30×19
· 306/310. SU*: 31,4 · Cuba (cm): 33×36×114.
· 410. SU*: 41,4 · Cuba (cm): 43×41,5×114,5
· 420. SU*: 41,4 · Cuba (cm): 43×41,5×118

Ref.	Modelo/tipo	Bomba(m³/h)	W
------	-------------	-------------	---

203.644 SV-204/Tiempo 4 100
203.642 SV-306/Tiempo 6 370
203.641 SV-310/Tiempo 10 370
203.639 SV-410/Tiempo 10 370
203.637 SV-420/Tiempo 20 750
203.640 SV-310/Sensor 10 370
203.638 SV-410/Sensor 10 370
203.636 SV-420/Sensor 20 750

* SU: Longitud soldadura útil en cm.



COCEDOR PORTÁTIL SVP

Cocedor portátil de precisión (±0,1°C) con agitador. Fácil de almacenar y transportar. Flexibilidad al poder usarse en recipientes de distinto tamaño. W:1.000 · cm:12,2×15,3×120
· Capacidad máxima (litros): 56.
· Profundidad mínima de trabajo (mm): 150.
· Rango (°C): 5-95.
· Temporizador digital: de 1 min. a 99 horas.
Marca: **Sammic**

Ref.	Descripción
------	-------------

242.581 Cocedor SVP-100
264.354 Tapa GN 2/3
264.355 Tapa GN 1/1
264.356 Tapa GN 2/1

COCEDOR BAÑO MARÍA

Construido en acero inoxidable. Cocedores de baño maría estáticos. Con grifo de vaciado incorporado. Modelos:
SVC14. Cuba 14 litros (30×30×115cm) W:1.500 · cm:43,1×37×7×129
SVC28. Cuba 28 litros (30×50,5×120cm) W:1.900 · cm:33,2×65,2×129
SVC-4-22D. Cuba 4 litros (30×15×115cm)+ Cuba 22 litros (50,5×30×115cm) W:1.250 · cm:78,5×37,7×129

· Precisión Display (°C): 0,1.
· Rango (°C): 5 - 99.
· Sensibilidad (°C): 0,2.
Marca: **Sammic**

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

242.577 SVC14
242.578 SVC28
242.580 SVC-4-22D



ABATIDORES DE TEMPERATURA

Flujo aire indirecto: baja deshidratación. Sonda corazón cónica (opcional en AB-3). Rendimiento refrigeración de +90 a +3°C en 90 min., ultracongelación +90 a -18°C en 240 minutos. Conservación automática. AB-3 2/3: W:700 · cm:60×60×140
AB-3 1/1: W:700 · cm:60×85×145
AB-5: W:1.250 · cm:80×70×190
AB-10: W:2.100 · cm:80×70×1154
AB-15: W:2.700 · cm:80×80×1195
Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	GN	Hielo¹	RF²	UC³
------	--------	----	--------	-----	-----

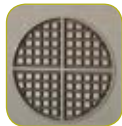
290.352 AB-3 3 (2/3) 2 7 5
290.351 AB-3 3 (1/1) 3 7 5
290.356 AB-5 5 (1/1) 6 18 10
290.358 AB-10 10 (1/1) 15 32 22
290.361 AB-15 15 (1/1) 21 40 28

¹ Cubetas de helado de 5 litros.
² Rendimiento de refrigeración (kg).
³ Rendimiento de ultracongelación (kg).





Simple 3x5



Redondo

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. Termostato de 0 a 300°C. Gofres en 2,5 minutos.

Marca: **Roller Grill**

Simple.

W:1.600 · cm:30,5×44×123

Ref.	Tipo	Gofres	cm*
160.279	3x5	2	10×17×12,2
160.280	4x6	2	10×17×12,6
160.282	Redondo	4	Ø18×12,6

* Medidas de cada gofre.

Dobles.

W:3.200 · cm:55×44×123

Ref.	Tipo	Gofres	cm*
160.283	3x5	4	10×17×12,2
160.284	4x6	4	10×17×12,6

* Medidas de cada gofre.



Doble 4x6

SANDWICHERAS GRILL

Diseñado específicamente para cocinar sándwiches. Placas de fundición. Termostato de 0 a 300°C. Cocción homogénea. Placa superior auto-balanceada con resorte de presión regulable. Placa superior ranurada.

Modelos:

· **SAVOYE.**

W: 2.000 · cm:33×38,5×122

· **PANINI.**

W: 3.000 · cm: 43×38,5×122

· **PANINI XL.**

W: 3.600 · cm: 41×62×134

· **MAJESTIC.**

W: 4.000* · cm: 60×39×122

Marca: **Roller Grill**

Ref.	Modelo	Placa Inf.	cm*
302.662	SAVOYE	Lisa	26x24
302.663	SAVOYE	Ranurada	26x24
160.271	PANINI	Lisa	36x24
302.665	PANINI	Ranurada	36x24
160.272	PANINI XL	Lisa	36x36
302.667	MAJESTIC	Lisa	53,5x24

* Superficie útil cocción



SAVOYE



PANINI



MAJESTIC



CREPERA PROFESIONAL CFE400

Crepera de alto rendimiento (hasta 168 crepes/hora) Placa de fundición esmaltada Ø40cm. Resistencia en espiral, termostato de 0 a 300°C. Incluye 2 espátulas "T" de madera y una almohadilla de engrase.

W:3.600 · cm:Ø40×120

Marca: **Roller Grill**

Ref.	Modelo
160.295	CFE400

ROLLER GRILLS HOT-DOG

Marca: **Roller Grill**

Calienta salchichas CS3E. Cuece salchichas al vapor en el 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 interior del pan hot-dog mediante sus pivotes eléctricos.

W:650 · cm:44×30×140 · Cesta(cm):Ø20×124



CS3E

Ref.	Modelo
160.315	CS3E

Grill a rodillos RG7. Calienta y mantiene la temperatura de las salchichas precocidas. Calentador-tostador que conserva los panecillos esponjosos.

W:900 · cm:54,5×32×124

Ref.	Modelo
160.320	RG7

CB20. Calentador-tostador que conserva los panecillos esponjosos.

W:700 · cm:54,5×43×122

Ref.	Modelo
160.323	CB20.

COCEDOR HUEVOS GN 1/3

Funcionamiento como un baño maría. Se sirve con 6 cestillas numeradas.

W:1.500 · cm:21,5×43×122,5

Marca: **Roller Grill**

Ref.	Modelo
160.407	CO60



DESHIDRATADOR ELÉCTRICO

Deshidratador a baja temperatura (preserva vitaminas hidrosolubles, enzimas, fitonutrientes y minerales). Para secar todos los alimentos y luego conservarlos. Conservar al vacío para evitar la rehidratación. Incluye 5 bandejas de Ø33cm de diámetro.

W:250 · cm:Ø33×121.

Marca: **Tellier**

Ref.	Modelo
102.933	N3040



PLACA INDUCCIÓN PROFESIONAL

Dispone de función de bloqueo de seguridad, temporizador 99 minutos, autoapagado y avisos sonoros. 42 niveles de potencia, de 35 a 240°C cada 5°C.

W:3.500 · cm:34×44×12,5.

Marca: **Lacor**

Ref.	Modelo
193.322	Placa inducción Ø28cm

COCEDOR DE ARROZ 21 L

Cocedor eléctrico de arroz de 21 Litros de capacidad (Aprox. 10 Kg de arroz). Cubeta de aluminio antiadherente.

W:3.000 · cm:Ø50×135

Marca: **Tellier**

Ref.	Descripción
261.673	Cocedor arroz 21 L



PLACA INDUCCIÓN PORTÁTIL

Sin botones, función "Touch-sensor" para una limpieza fácil de la superficie. 6 niveles de potencia. Función de bloqueo para niños. Temporizador 99 minutos y autoapagado.

W:2.000 · cm:35×30×16,5.

Marca: **Lacor**

Ref.	Modelo
144.579	Placa inducción Ø22cm

HORNOS PIZZA INFRARROJOS

Con tubos de cuarzo infrarrojos (1050°C) y piedra refractaria. Para cualquier tipo de pizza. Regulador para la piedra refractaria y regulador con termostato para los tubos infrarrojos superiores Permite cocinar otros productos como pancakes, chapatas, tartas o patatas bravas. Una pizza fresca o congelada de Ø41cm a 350°C se cocina en solo 3 minutos.

Marca: **Roller Grill**

Simple. cm¹:67×58×127 · cm²:43×43×111

Ref.	Pizzas/hora	W
264.043	20	3.000

Doble. cm¹:67×58×150 · cm²:2x(43×43×111)

Ref.	Pizzas/hora	W
264.044	40	6.000

Ancho. cm¹:67×58×127 · cm²:65,5×43×111

Ref.	Pizzas/hora	W
264.045	40	5.000

¹ Dimensiones exteriores.

² Dimensiones interiores.



Simple



Doble



Ancho



GYROS/KEBAB

Fabricado en acero inoxidable. Regulación independiente de cada quemador. Válvulas termo magnéticas independientes para cada quemador. Rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas. Motor en la parte superior, que evita la caída de grasa sobre el motor.

cm:59×53×187(107 en modelo 156.058).

Marca: **Sammic**

Ref.	Carga*	↑Útil*	Quemadores	W
156.056	20	65	3	8.100
156.057	30	65	4	10.800
156.058	35	84	4	10.800

* Carga: Capacidad de carga en Kg.

* ↑Útil: Altura útil en cm.

CUCHILLO GYROS/KEBAB

Cuchillo eléctrico. Con un seguro sistema de grosor del corte.

Marca: **Sammic**

Ref.	Descripción	W
156.059	Cuchilla Ø8cm	90



HM910

HM1001

HM1830

MICROONDAS

Adecuados a las necesidades de cualquier usuario. Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno (excepto modelo HM910, que dispone de plato giratorio). Interior y exterior de acero Inox. Modelos fácilmente programables. Modelos:

- **HM910:** W:1.400 · cm:48×40×128
- **HM1001:** W:1.500 · cm:52×44×131
- **HM1830:** W:2.800 · cm:49×64×140

Marca: **Sammic**

Ref.	Mod.	Litros	Tipo	W*
225.532	HM910	24	Manual	900
155.287	HM1001	25	Progr.	1.000
242.732	HM1830*	30	Progr.	1.800

* Posibilidad de disposición en 2 niveles.
W: Potencia salida microondas.

HORNO PANADERÍA/PASTELERÍA

Robustez, fiabilidad y facilidad de manejo. Interior y exterior de acero inoxidable. Temporizador analógico 0-60 minutos. Humidificador con control mecánico. Puerta abatible. Luz interior. 4 niveles. 8cm de paso entre bandejas. Modelos:

- **B0443:** W:2.600 · cm:64×60×164
- **B0464:** W:6.900 · cm:78×72×165

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Motores	Bandejas(cm)
290.655	B0443	1	46x33
290.656	B0464	2	60x40

HORNO CONVECCIÓN GN

Robustez, fiabilidad y eficiencia. Interior y exterior Inox. Temporizador analógico (0-10h). Termostato regulable (0-280°C). Control mecánico de vapor directo. 2 bandejas para la recogida de agua. Puerta con cierre de seguridad. Luz interior. Con ventilador y sonda al corazón. Salida de humos automático. Incluyen dos parrillas. Marca: **Sammic**

GN 2/3. Paso entre bandejas 65mm.
· **S0523:** W:3.300 · cm:63,5×70,5×169

Ref.	Modelo	Motores	Niveles carga
290.328	S0523	1	5

GN 1/1. Paso entre bandejas 65mm.
· **S0711:** W:9.600 · cm:98×84×176
· **S01211:** W:14.400 · cm:98×84×1109

Ref.	Modelo	Motores	Niveles carga
290.329	S0711	2	7
290.330	S01211	3	12

FREIDORAS SOBREMESA

Freidoras compactas con cubas desmontables. Gran potencia. Fabricadas en acero inoxidable. Modelos sobremesa eléctricos. Termostato regulable de 0 a 190°C. Termostato de seguridad. Indicador luminoso de señal de temperatura. Modelos F10 y F10+10 con alimentación trifásica 400V. Modelos:

Marca: **Sammic**

Simples:

- **F3:** W:2.000 · cm:18×42×136
- **F8:** W:3.285 · cm:27×42×136
- **F10:** W:6.000 · cm:32,5×53×136

Ref.	Modelo	Litros
155.309	F3	3
155.320	F8	6
155.323	F10	7

Dobles:

- **F3+3:** W:2×2.000 · cm:36×42×136
- **F8+8:** W:2×3.285 · cm:53×42×136
- **F10+10:** W:2×6.000 · cm:65,5×53×136

Ref.	Modelo	Litros
155.310	F3+3	3+3
155.321	F8+8	6+6
155.325	F10+10	7+7

FREIDORAS DE PIE

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado. Gran potencia. Fabricado en acero inoxidable. Modelo con cuba soldada y provisto de grifo de vaciado. Termostato regulable. Alimentación 400V trifásico. Provisto de termostato de seguridad. Marca: **Sammic**

Simple. Cesto de 27,3×27×11,5cm.
· **W:**9.000 · cm:37,5×65,5×199

Ref.	Litros
155.313	14

Doble. Cesto de 2×(27,3×27×11,5)cm.
· **W:**2×9.000 · cm:75×65,5×199

Ref.	Litros
155.317	14+14

SALAMANDRA TECHO MÓVIL

Salamandra gratinadora con techo móvil. Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable. Termostato regulable. Bandeja recoge grasas extraíble. Modelos:

- **SG452:** W:2.800 · cm:47,5×51×153
- **SG652:** W:4.000 · cm:62,5×51×153

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Área cocción (cm)
203.151	SG452	44×32
203.149	SG652	59×32

SALAMANDRA FIJA

Salamandra gratinadora fija con estantes regulables. Para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. 3 posiciones para la bandeja. Fabricado en acero inoxidable. Termostatos regulables independientes. Bandeja recoge grasas extraíble. Modelos:

- **SGF450:** W:3.600 · cm:60×40×145,5
- **SGF650:** W:4.700 · cm:80×40×145,5

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Área cocción(cm)
203.150	SGF450	45×35
203.148	SGF650	65×35

PLANCHAS VITRO-GRILL

Rapidez, economía e higiene. Carrocería en acero inoxidable. Plancha con superficie vitrocerámica. Permite cocinar directamente. Recogedor de grasas frontal. Modelos:

- **PV400:** W:2.500 · cm:40×60×19
- **PV650:** W:5.000 · cm:65×60×19

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Área*(cm)
155.301	PV400	28,5×44
155.302	PV650	2×(28,3×44)

* Área: área de cocción en cm.

PLANCHAS GRILL

Plancha eléctrica de hierro fundido. Carrocería en acero inoxidable. Termostato regulable hasta 250°C. Tapa regulable según necesidad de altura, basculante y con freno. Recogedor de grasas frontal. Marca: **Sammic**

Simples:

- **GRS5:** W:1.800 · cm:40×43,5×24
- **GL6:** W:3.000 · cm:51,2×43,5×24
- **GLM6:** W:3.000 · cm:51,2×43,5×24
- **GRM6:** W:3.000 · cm:51,2×43,5×24

Ref.	Mod.	Placa(cm)	Placa(sup./inf.)*
------	------	-----------	-------------------

114.672 GRS5 25,5×22,5 A/A
155.300 GL6 36,5×22,5 A/L
225.659 GLM6 36,5×22,5 L/L
225.660 GRM6 36,5×22,5 A/A

Dobles:

- **GRL10:** W:2.100 · cm:70×38×118
- **GRD10:** W:3.600 · cm:70×43,5×124
- **GLD10:** W:2.900 · cm:70×43,5×124

Ref.	Mod.	Placa(cm)	Placa(sup./inf.)*
68.403	GRL	55,5×22,5	Lisa (sin tapa)
114.673	GRD	55,5×22,5	A+A/A
114.674	GLD	55,5×22,5	A/L+A

* Superficie de la placa superior e inferior (A: acanalada; L: lisa).

PLANCHAS A GAS

Robustas, resistentes y de gran fiabilidad. Estructura de acero inoxidable. Quemadores de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Quemadores con encendedor independiente. Con 2 recipientes para residuos fácilmente extraíbles. Fáciles de limpiar. Marca: **Sammic**

Placas de acero de 6mm de espesor:

- **SPG601:** W:5.500 · cm:60×51×23
- **SPG801:** W:8.250 · cm:80×51×23
- **SPG1001:** W:9.300 · cm:120×51×23

Ref.	Modelo	Placa(cm)	Quemadores
242.610	SPG601	58,3x39,5	2
242.611	SPG801	78,3x39,5	3
242.612	SPG1001	198,3x39,5	3

Placas de acero de 15mm rectificadas con revestimiento de cromo duro:

- **SPC601:** W:5.800 · cm:60×51×23
- **SPC801:** W:8.700 · cm:80×51×23

Ref.	Modelo	Placa(cm)	Quemadores
242.613	SPC601	56×40	2
242.614	SPC801	76×40	3

**TOSTADOR CINTA HORIZONTAL**

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

- **ST252:** W:2.100 · cm:34×41×136
- **ST352:** W:2.800 · cm: 46×41×136

Marca: **Sammic**

Ref.	Mod.	Tostadas/hora	Cinta*
155.271	ST252	400-500	27
203.168	ST352	600-750	37

* Ancho de cinta en cm.

**MARMITA SOPA**

Marmita baño maría. Fabricado en aluminio cubierto de epoxy. Cuba en acero inoxidable. Capacidad 8 Litros.

- W:475 · cm:Ø34×136

Marca: **Tellier**

Ref.	Color
103.253	Negro
103.254	Blanco

**TOSTADOR HORIZONTAL**

Tostadoras industriales de introducción horizontal. Fabricada en acero inoxidable. Resistencias de cuarzo. Interruptores independientes. Temporizador 0-15 minutos. Modelos:

- **TP10:** W:2.000 · cm:50×28×129,5
- **TP20:** W:2.800 · cm: 50×28×139

Marca: **Sammic**

Ref.	Modelo	Tostadas/hora
68.398	TP10. Simple	120
68.399	TP20. Doble	240

**BAÑO MARÍA SOBREMESA**

Fabricado de acero inoxidable (cuba y laterales). Cuba GN 1/1 con válvula de vaciado. Panel de control con indicador luminoso y termostato ajustable de 0 a 110°C. Termostato de seguridad. Profundidad máxima cubetas: 150mm.

- W:1.200 · cm:62×37×123,5

Marca: **Bourgeat**

Ref.	Carga máxima (kg)
82.901	20

**MESA CALIENTE GN**

Mesas calientes en acero inoxidable con doble pared aislada y grifo de drenaje. Calentamiento a través resistencias eléctricas de inmersión con termostato mecánico (+30/+90°C) y luz de encendido. Potencia: 2.000W. Profundidad máxima cubetas: 200mm.

Marca: **Rocam**

Ref.	GN	cm
276.091	1/1	30×51×124
276.092	2/1	63×51×124
276.093	3/1	95×51×124

**TOSTADOR ECO**

Tostadora eléctrica automática. Ideal para desayunos. Modelos:

- **ECO2:** W:1.000 · cm:18×28×118.
- **ECO4:** W:1.750 · cm: 32,5×28×119.

Marca: **Lacor**

Ref.	Modelo	Tostadas
193.301	ECO2	2
193.302	ECO4	4

**TOSTADOR LUXE**

Acero inoxidable. Automática. Ideal para desayunos. Modelos:

- **LUXE2:** W:850 · cm:30×24×123.
- **LUXE4:** W:1.400 · cm: 30×37×123.

Marca: **Lacor**

Ref.	Modelo	Tostadas
228.568	LUXE2	2
228.569	LUXE4	4

**CARROS BAÑO MARÍA**

Gama completa de baños maría móviles fabricados en acero inoxidable. Higiénicos y seguros. Altura 90cm.

Ruedas Ø125mm, dos con freno. Profundidad máxima cubetas: 200mm.

Marca: **Bourgeat**

Cuba simple. Un único termostato.

Ref.	GN	Kw	Kg*
70.295	2 1/1	1,3	60
70.296	3 1/1	2,1	90

Cubas separadas. Panel y asa en lado corto o en lado largo. Varios termostatos.

Ref.	GN	Kw	Kg*	Panel
118.083	2 1/1	1,4	60	Lado corto
140.320	2 1/1	1,3	60	Lado largo
118.084	3 1/1	2,1	60	Lado corto
140.321	3 1/1	2,1	90	Lado largo

* Kg: carga máxima.

**LÁMPARA TERMÓGENA**

Asegura el mantenimiento en caliente de preparaciones presentadas en expositores de distribución no calientes. Adaptable a placas de mantenimiento caliente de la gama vitrocerámica *Satiné* y las termógenas *Classic* de acero inoxidable.

- W:600 · cm:56×30×151

Marca: **Bourgeat**

Ref.	Descripción
------	-------------

140.331 Lámpara termógena

**GAMA BUFFET SATINÉ**

Línea de productos de diseño y concepción de alta gama.

Marca: **Bourgeat**

Placa termógena para cortar:

Incluye lámpara de infrarrojos y placa de aluminio para cortar. Termostato preajustado.

- W:1.100 cm:59×41,5×147

Ref.	Descripción
------	-------------

220.756 Estándar
220.759 Con pinchos

Placa termógena vitro:

Se le puede acoplar la lámpara de infrarrojos opcional. Mantenimiento en caliente por contacto en vitrocerámica. Termostato preajustado. Piloto luminoso de indicación de funcionamiento.

Ref.	Modelo(cm)	W
------	------------	---

198.220 60×40×15 385
198.221 60×60×15 645



Placa fría de cristal templado:

Placa fría de cristal templado extraíble con placa eutéctica GN 1/1. -12°C. Se puede presentar el producto directamente sobre el cristal templado.

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

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



Accesorios:

Ref.	Descripción
------	-------------

220.757 Placa de aluminio estándar

220.758 Placa de aluminio con pinchos

220.760 Soporte salseras + 2 GN 1/9

220.761 Soporte utensilios + pizarra

**LÁMPARAS TERMÓGENAS**

Marca: **Rocam**

Placas calientes Inox.+ estructura infrarrojos.

Calentamiento en seco a través resistencias colocadas bajo la placa y termostato mecánico (+30°/+90°C), con luz de encendido, para la regulación de la temperatura. Lámparas con encendido independiente y pulsador luminoso.

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

276.235 1 GN 1/1 500+250
276.237 2 GN 1/1 750+500
276.239 3 GN 1/1 1500+750
276.241 4 GN 1/1 1500+1000

Estructura de apoyo tubular en acero Inox. Para mantener los alimentos calientes gracias a las lámparas infrarrojos.

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

276.171 1 GN 1/1 250
276.172 2 GN 1/1 500
276.173 3 GN 1/1 750



· cm: dimensiones en cm (ancho × fondo × alto[↑]) · W: potencia en vatios.



ARMARIO TERMÓGENO PLATOS

Aislamiento con 20mm de lana mineral. Estructura autoportante de doble pared. Calentamiento por resistencia (sin ventilación). Bandejas de soporte amovibles para la limpieza. Panel de control con regulador de 0 a 100°C. Termostato de seguridad. Cierre de las puertas por imán. Modelos:
· **60P:** W:800 · cm:39,5x41x185
· **120P:** W:1.600 cm:79x41x185
Marca: **Bourgeat**

Ref.	Modelo	Capacidad
70.238	60P	60 platos Ø33cm
70.239	120P	120 platos Ø33cm



CARROS NIVEL CONSTANTE

Fáciles de cargar y transportar de la cocina al lugar de servicio. Fáciles de limpiar. Ergonómicos. 65 platos por silo. Silo ajustable para platos redondos y cuadrados. Regulación termostática (0-100°C). Silo fácil de empotrar en cualquier mobiliario de autoservicio. Altura de 90cm. Ruedas con frenos. Marca: **Bourgeat**

Para platos calientes redondos. 1.400W. Termógenos estáticos con y sin ventilación. Suministrados con tapas-campanas Inox.

Ref.	Platos(cm)	Kg*	Silos	Ventilado
70.234	Ø20-Ø31	80	1	No
70.235	Ø20-Ø31	160	2	No
70.236	Ø20-Ø31	160	2	Sí

* Carga máxima en kg.



Polivalente. Platos cuadrados y redondos. 2 silos. Termógenos estáticos no ventilados. Suministrados con tapas Inox cuadradas.

Ref.	Platos(Øcm/cm)	Kg*	W
130.609	Hasta Ø28,5/28,5	160	1.400
259.004	Hasta Ø26/26	140	950

* Carga máxima en kg.



Plataformas universales calientes. 1.400W (excepto modelo neutro). Tapa inox (excepto modelo neutro). Carga máxima de 160kg. Capacidad para 120/180 platos ó 216 cuencos.

Ref.	Modelo
146.315	Termógeno no ventilado
146.316	Termógeno ventilado
146.314	Neutro no ventilado



MINIBAR

Refrigerador Mini-Bar. Puerta reversible. 40 litros. Refrigeración de 5 a 12°C. Consumo: 25W/h.
· W:70 · cm:43x41x151
Marca: **Lacor**

Ref.	Color
228.523	Blanco
253.047	Negro



VITRINA REFRIGERADA

Capacidad 3 GN 1/1 (1100mm y bandeja 60x40cm). Mantiene la temperatura entre +4 a +10°C con temperatura ambiente +29°C. Refrigeración por aire con descongelación automática. Se sirve sin bandejas.
· W:430 · cm:120x73x160
Marca: **Roller Grill**

Ref.	Modelo
160.415	VVF1200



VITRINA CALIENTE

Mantiene sus productos calientes a temperatura constante (de 20 a 95°C). Con aberturas delantera y trasera gracias a puertas elevables. Bandeja de acero desmontable. Cajón de agua para humidificar, interruptor encendido / apagado. Pies regulables. Con iluminación. Capacidad 2 GN 1/1 (125mm).
· W:650 · cm:59x35x148
Marca: **Roller Grill**

Ref.	Modelo
160.411	WDL200



SECADORA 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 granulado pulidor. Producción de 3.000 piezas por hora.
· W:680 · cm:49x65x141
Marca: **Sammic**

Ref.	Descripción
203.575	Secadora SAM-3001
155.099	Producto abrillantador 3 Kg.



GAMA PRO

Gama electromecánica. Compacta y de uso sencillo e intuitivo. Consumos ajustados.

- Lavavasos (**P-35, P-41**): con calderín independiente. 1 ciclo fijo 120 seg. Puerta de doble pared.
- Lavavajillas frontal (**P-50**): con calderín independiente. 1 ciclo fijo 180 seg. Puerta de doble pared.
- Lavavajillas cúpula (**P-100**): panel electrónico. 3 ciclos fijos de 120/180/210 seg. Calderín de aclarado 6Kw. Filtros superiores.

Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W	Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W
264.368	Lavavasos P-35	35x35x122	2.075	264.402	Lavavajillas frontal P-50	50x50x133	3.170
264.381	Lavavasos P-41	40x40x128	2.220	264.422	Lavavajillas cúpula P-100	50x50x140	6.750

Lavavasos Gama PRO



GAMA X-TRA

Gama electrónica con selector de ciclos de lavado. Gama más versátil y flexible. Paneles de mandos "soft". Amplio catálogo de extras.

- Lavavasos (**X-35, X-40, X-41**). Con calderín independiente. 3 ciclos fijos 120/180/130 seg. Puerta de doble pared. Dispone de aclarado final en frío. Mod. X-41 con lavado superior.
- Lavavajillas frontal (**X-45, X-50, X-60, X-80**). 3 ciclos fijos de 120/180/210 seg. Calderín independiente. Visualizador de temperaturas (excepto X-45). Puerta doble pared. Mod. X-60 con sistema de aclarado a temperatura constante, ideal para la cristalería en hostelería. Depósito de agua independiente: permite presión y caudal pequeños en la instalación.
- Lavavajillas cúpula (**X-100**). 3 ciclos fijos de 60/120/180 seg. Visualizador de temperaturas de lavado y aclarado. Opción de arranque automático y parada térmica incluida. Filtros superiores inox.

Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W	Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W
264.369	Lavavasos X-35	35x35x122	2.875	264.403	Lavavajillas frontal X-50	50x50x133	3.370
264.373	Lavavasos X-40	40x40x124	3.020	264.416	Lavavajillas frontal X-60	50x50x133	6.550
264.382	Lavavasos X-41	40x40x128	3.040	264.420	Lavavajillas frontal X-80	50x50x140	6.730
264.398	Lavavajillas frontal X-45	45x45x128	3.170	264.424	Lavavajillas cúpula X-100	50x50x140	8.380

Lavavajillas Gama X-TRA



GAMA SUPRA

Gama con panel de mandos electrónico de altas prestaciones, con programador de ciclos de lavado, visor de temperaturas y construcción de doble pared (mayor aislamiento térmico y acústico). Paneles de mandos "soft". Amplio catálogo de extras.

- Lavavasos (**S-41**). Programador con 3 ciclos fijos 120/180/130 seg. Dispone de aclarado final en frío. Lavado superior.
- Lavavajillas frontal (**S-50, S-60**). 3 ciclos lavado: S-50 (120/180/210 seg), S-60 (120/150/180 seg.) Mod. S-60 con sistema de aclarado a temperatura constante, ideal para la cristalería en hostelería y depósito de agua independiente que permite presión y caudal pequeños en la instalación.
- Lavavajillas cúpula (**S-100**). 3 ciclos fijos de 60/120/180 seg. Opción de arranque automático y parada térmica incluida. Filtros superiores inox.

Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W	Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W
264.390	Lavavasos S-41	40x40x128	3.040	264.418	Lavavajillas frontal S-60	50x50x133	6.750
264.411	Lavavajillas frontal S-50	50x50x133	3.370	264.430	Lavavajillas cúpula S-100	50x50x140	8.380

Lavavajillas cúpula Gama SUPRA



LAVAUTENSILIOS

Elevada potencia y presión. Ideales para el lavado de utensilios de grandes dimensiones. Construidos en acero inox, con doble pared para reducir dispersiones térmicas y acústicas. Incorporan calderín de aclarado y bomba de presión. 3 ciclos de lavado 3/6/9 min. (Mod. LU-61H ciclos de 2/4/6 min.) Visualización de temperaturas de lavado y aclarado. Modelos SU con panel electrónico y opción de parada térmica incluida.

Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W	Ref.	Modelo	Cesta×↑útil (cm)	W
156.986	Lavautensilios SU-600	60x63x165	8.200	156.994	Lavautensilios LU-61H	63x55x182	11.200
156.990	Lavautensilios SU-750	78x70x165	11.400	156.995	Lavautensilios LU-130	135x70x168	24.000

NOTA Todos los lavavasos incluyen: 1 cesta vasos, 1 cesta mixta, 1 cestillo pequeño para cubiertos. Todos los lavavajillas incluyen: 1 cesta vasos, 1 cesta platos, 1 cestillo para cubiertos. Todos los lavavajillas cúpula incluyen: 1 cesta base, 1 cesta platos y 1 cesta cubiertos. Todos los lavautensilios incluyen: 1 cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.

· Cesta×↑útil (cm): dimensiones de la cesta y altura útil en cm · W: potencia