



www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Teléfono 976 02 88 88 - Fax 976 75 90 70

EQUIPAMIENTO

CORTADORAS

CORTADORAS DE FIAMBRE / BASIC LINE
CORTADORAS DE GRAVEDAD / ÓPTIMA LINE
CORTADORAS VERTICALES / FIAMBRE
CORTADORAS VERTICALES / CARNE
CORTADORAS DE ENGRANAJE
CORTADORA DE VEGETALES

PELADORES DE PATATAS Y MEJILLONES
5KG / 10KG / 18KG

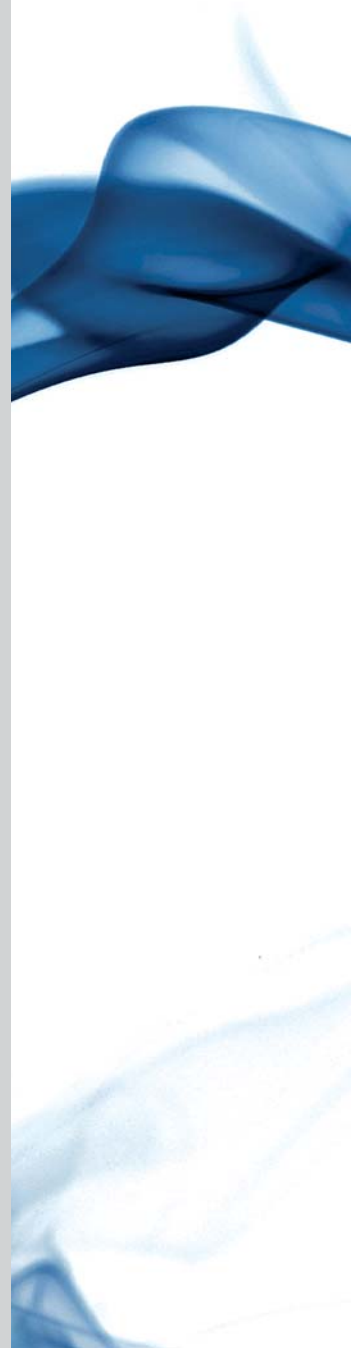
ENVASADORAS AL VACIO
ENVASADORAS AL VACIO BASIC LINE
ENVASADORAS AL VACIO ÓPTIMA LINE
BOLSAS ENVASADO AL VACIO

TRITURADORES Y BATIDORES

CHOCOLATERA

MOBILIARIO ACERO INOXIDABLE

GRIFOS



The background of the entire page is an abstract, flowing blue liquid or smoke-like pattern. The colors range from light blue to a deeper, more saturated blue, with white highlights and shadows that create a sense of movement and depth. The pattern is organic and fluid, resembling water splashes or smoke rising.

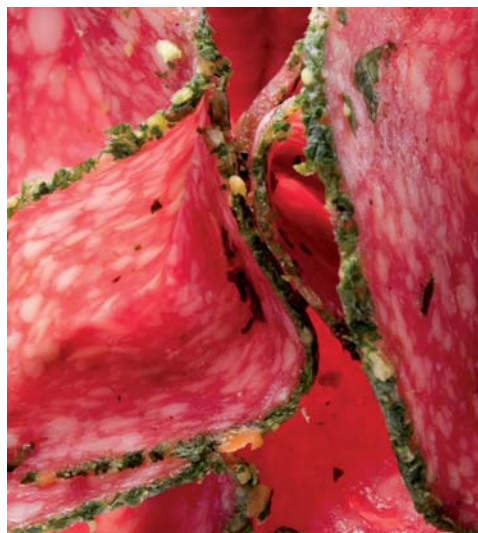
EXPO ❄️ ❄️
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Teléfono 976 02 88 88 - Fax 976 75 90 70

Cortadoras



Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, con mecanizados de precisión, cumplen con todas las normativas CE.

Los equipos incorporan varios dispositivos de seguridad: Cubre cuchillas, plato porta fiambres, mandos de baja tensión.

El afilador de cuchilla va incorporado en todos los modelos.

La cuchilla está desarrollada en acero templado y cromada en cromo duro.

Equipadas con motores potentes y ventilados que garantizan un uso continuado.

Limpieza rápida dentro del conjunto.

Desconectar los equipos antes de realizar la limpieza de los mismos.

Es muy importante realizar una afiladura periódica, así como hacer una limpieza exhaustiva de todos los componentes para alargar la vida útil de los equipos.

Disponibles en versión monofásica o trifásica.

Características de las Cortadoras Basic Line:

Carro, bandeja de corte, protector de cuchilla en aluminio protegido contra oxidación.

Bancada en aluminio protegido contra oxidación (CC 220, CC 250, CC 275, CC 300), o en aluminio lacado (CC 220 A, CC 250 A, CC 275 A, CC 300 A).

Mango graduable para selección de espesor de loncha con tope adicional para espesor máximo.

Cuchillas circulares de 220, 250, 275 y 300mm., realizadas en acero inoxidable de gran resistencia.

Mango adicional en el carro favoreciendo las operaciones de corte.

Patas regulables.

Motor con protector térmico contra sobrecalentamientos.

Interruptores estancos con protección.

Protector sobre el plato y sujetamercancía.

CORTADORAS DE FIAMBRE BASIC LINE

Modelo	Capacidad Corte (mm.)	Espesor Corte (mm.)	Diametro Cuchilla (mm.)	Transmisión	Potencia (Kw.)	Dimensiones (LxPxAl) (mm.)	Dim. Embalaje (LxPxAl) (mm.)	Peso B/N (Kg.)
CC 220A	200	0,2 a 1,2	220	Correa	0,14	498x435x380	575x465x415	17/15
CC 250A	200	0,2 a 1,5	250	Correa	0,15	537x460x400	575x465x415	18/16
CC 275A	200	0,2 a 1,6	275	Correa	0,25	540x470x420	615x525x510	23/20
CC 300A	200	0,2 a 1,6	300	Correa	0,25	597x520x495	615x525x510	25/22
CC 220	200	0,2 a 1,2	220	Correa	0,14	498x435x380	575x465x415	14/12
CC 250	200	0,2 a 1,5	250	Correa	0,15	537x460x400	575x465x415	20/18
CC 275	200	0,2 a 1,6	275	Correa	0,25	540x470x420	615x525x510	25/22
CC 300	200	0,2 a 1,6	300	Correa	0,25	597x520x495	615x522x510	26/23

AFILADURA

Después de haber realizado la limpieza se puede proceder, si es necesario, a la afiladura de la cuchilla.

Con la máquina apagada, levantar el grupo afilador, girarlo en sentido horario a 180°, apretar hacia abajo hasta que la muela afiladora entre en contacto con la cuchilla.

Accionar el interruptor, empezando así la afiladura (duración alrededor de 30 segundos).

Eliminar la rebaba apretando el pulsante de la muela limpiadora (duración alrededor de 2 segundos).

Apagar la máquina y volver a poner el afilador en posición de descanso.

CC 220 / CC 250 / CC 275 / CC 300



MODELOS LACADOS EN ALUMINIO

Referencia	Modelo
91.163.1	CC 220A
91.163.2	CC 250A
91.163.3	CC 275A
91.163.4	CC 300A

BANCADA EN ALUMINIO

Referencia	Modelo
91.163.5	CC 220
91.163.6	CC 250
91.163.7	CC 275
91.163.8	CC 300

CORTADORAS DE GRAVEDAD ÓPTIMA LINE

Modelo	Capacidad Corte (mm.)	Espesor Corte (mm.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones entre Patas [AnchoxLargo] (mm.)	Dimensiones Equipo [LxPxAl] (mm.)	Peso (Kg.)
AF220GR	190x160	15	0,14	415x280	580x405x340	13,5
AF250GR	220x190	16	0,15	440x290	620x425x370	15,5
AF275GR	220x190	16	0,21	440x290	620x425x390	16,5
AF300GR	250x210	16	0,27	310x455	600x510x435	26,5
AF330GR	235x225	16	0,27	310x455	600x510x450	28
AF350GR	280x260	16	0,37	405x545	750x540x450	42
AF370GR	280x270	16	0,37	405x545	750x540x460	43
AF380GR	280x280	16	0,37	405x545	750x540x465	44

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica-Bajo pedido-.

AF300GR



Referencia	Modelo
91.88.6	AF220GR
91.88.7	AF250GR
91.88.8	AF275GR
91.88.9	AF300GR



AF220GR

ACCESORIO OPCIONAL CUCHILLA TEFLÓN/
ESPECIAL CORTE DE QUESOS

Referencia	Modelo
91.88.10	AF330GR
91.88.11	AF350GR
91.88.12	AF370GR
91.88.13	AF380GR

CORTADORAS VERTICALES / FIAMBRE

Modelo	Diámetro Cuchilla (mm.)	Capacidad Corte (mm.)	Espesor Corte (mm.)	Potencia (Kw.)	Dimensiones entre Patas (AnchoxLargo) (mm.)	Dimensiones Equipo (LxPxAl) (mm.)	Peso (Kg.)
AF300VS	300	260x190	16	0,27	315x495	650x500x465	35
AF330VS	340	310x230	16	0,37	400x560	705x630x520	40
AF350VS	390	310	16	0,37	405x545	760x630x530	45
AF370VS	370	310x250	16	0,37	405x570	760x630x535	46
AF380VS	380	310x260	16	0,37	405x570	760x630x540	47

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica-Bajo pedido-.

AF300VS



AF330VS /AF350VS



Referencia	Modelo
91.88.1	AF300VS

Referencia	Modelo
91.88.2	AF330VS

Referencia	Modelo
91.88.3	AF350VS

Referencia	Modelo
91.88.4	AF370VS

Referencia	Modelo
91.88.5	AF380VS

CORTADORAS VERTICALES / CARNE

Modelo	Diámetro Cuchilla [mm.]	Capacidad Corte [mm.]	Espesor Corte [mm.]	Potencia [Kw.]	Dimensiones entre Patas (AnchoxLargo) [mm.]	Dimensiones Equipo [LxPxAl] [mm.]	Peso [Kg.]
AF300VM	300	270x190	16	0,27	315x495	650x510x465	35
AF330VM	340	300x230	16	0,37	400x560	705x720x520	40
AF350VM	340	300x245	16	0,37	400x560	705x720x530	43
AF370VM	370	340x250	16	0,37	405x570	760x720x535	46
AF380VM	380	340x260	16	0,37	405x570	760x720x540	47

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica-Bajo pedido-.



Referencia	Modelo
91.88.16	AF300VM
Referencia	Modelo
91.88.17	AF330VM
Referencia	Modelo
91.88.18	AF350VM

Referencia	Modelo
91.88.19	AF370VM
Referencia	Modelo
91.88.20	AF380VM

CORTADORAS DE ENGRANAJES

Modelo	Capacidad Corte [mm.]	Espesor Corte [mm.]	Potencia [Kw.]	Dimensiones entre las Patas [AnchoxLargo] [mm.]	Dimensiones Equipo [LxPxAl] [mm.]	Peso [Kg.]
AF300GR-I	230x210	16	0,37	400x560	720x525x445	40
AF350GR-I	280x250	16	0,37	405x545	790x540x450	45

Todos los modelos están disponibles en versión monofásica o trifásica-Bajo pedido-.

AF350GR-I



Referencia	Modelo
91.88.14	AF300GR-I

Referencia	Modelo
91.88.15	AF350GR-I

Cortadora de Vegetales



Construida totalmente en aluminio anodizado alimentario.
Cubierta abatible y desmontable para facilitar el cambio de discos, la limpieza y el mantenimiento.
Dos entradas de alimentos: Ovalada para productos enteros y redonda para cortar en rodajas productos más pequeños.
Dotación de 6 discos de corte: H7, H4, H8, H10, P4 y P2.
Amplia gama de discos opcionales, para obtener mayor variedad de cortes.
Patas regulables.
Motor ventilado, que permite su funcionamiento continuo.
Transmisión por correa.
Sistema de seguridad para evitar conexión ante apagado accidental.
Motor con protector térmico contra sobrecalentamientos.
Interruptores estancos con protección.
Microinterruptores inductivos situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, evitando el funcionamiento de la cortadora en manipulaciones imprevistas.
Base cerrada.

EXPO
maquinaria**www.expomaquinaria.es****info@expomaquinaria.es****Tel. 976 330 176**

CORTADORA DE VEGETALES CD 270

Modelo	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Potencia [W.]	Transmisión	Velocidad Disco [rpm]	Dimensiones [LxPxAl] [mm.]	Dimen. Embalaje [LxPxAl] [mm.]	Peso Bruto/ Neto B/N [Kg.]
CD 270	230/50	550	Correa	270	470x220x490	560x290x560	26/23

Modelo	Disco	Descripción	Aplicación	Espesor de Corte [mm.]
39930118		Disco CV H3	Deshilachar	3
39930119		Disco CV H4	Deshilachar	4
39930120		Disco CV H7	Deshilachar	7
39930121		Disco CV H8	Cortar Productos Enteros	8
39930122		Disco CV H10	Cortar Productos Enteros	10
39930123		Disco CV P2	Cortar Productos Enteros	2
39930124		Disco CV P4	Cortar Productos Enteros	4
39930125		Disco CV HU2.5	Cortar en Juliana	2,5
39930126		Disco CV HU4	Cortar en Juliana	4
39930127		Disco CV T8	+ Disco CV H8 Cortar Patatas Fritas	8x8
39930128		Disco CV 110	+ Disco CV H10 Cortar Patatas Fritas	10x10
39930129		Disco CV D8	+ Disco CV H8 Cortar en Dados	8x8
39930130		Disco CV D10	+ Disco CV H10 Cortar en Dados	10x10



CD 270

Referencia	Modelo
91.120.7	CD 270

Referencia	Modelo
39930118	Disco CV H3
39930119	Disco CV H4
39930120	Disco CV H7
39930121	Disco CV H8
39930122	Disco CV H10
39930123	Disco CV P2
39930124	Disco CV P4
39930125	Disco CV HU2.5
39930126	Disco CV HU4
39930127	Disco CV T8
39930128	Disco CV T10
39930129	Disco CV D8
39930130	Disco CV D10

Peladores de patatas y mejillones



Crystal Line presenta el pelador de patatas y el pelador de mejillones.

Estos aparatos son extremadamente útiles en la cocina para reducir horas de trabajo manuales.

Fabricados totalmente en acero inoxidable, para una mejor limpieza, ambas máquinas cumplen con la normativa de la UE.

Están equipados con una pantalla electrónica con conmutador digital, temporizador multifunción y micro-protector.

La tapa es transparente para controlar los trabajos en curso.

La innovación más importante de estos aparatos consiste en las paredes abrasivas y en el plato, que puede ser desmontado, limpiado y reemplazado en poco tiempo e, incluso, por el operador de la máquina.

Tanto el pelador de patatas como el de mejillones ofrecen la posibilidad de eliminar las cáscaras de dos maneras diferentes: En la parte baja de la máquina o al lado de ésta.

Cajón con filtro incluido.

Temperatura del agua: 5/20°C.

Alimentación del tubo flexible: 3/4".

Desagüe lateral: 50mm.Ø.

Desagüe inferior: 40mm.Ø.

PELADORES DE PATATAS

Modelo	Dimensiones (LxPxA) (mm.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V./Hz.)	Producción Patatas (Kg./H)	Carga Máx. Patatas (Kg.)	Duración Ciclo Limpieza (Seg.)	Peso Neto (Kg.)
Pelapatatas 5K	530x520x520	0,37	230/50	150	5	60-90	28
Pelapatatas 5K+F	530x520x700	0,37	230/50	150	5	60-90	35
Pelapatatas 10K+F	530x660x850	0,55	230/50	300	10	90-120	40
Pelapatatas 18K+F	530x660x950	0,90	230/50	500	18	120-150	45
Pelapatatas 5K TR	530x520x520	0,37	230-400/50	150	5	60-90	28
Pelapatatas 5K+F TR	530x520x700	0,37	230-400/50	150	5	60-90	35
Pelapatatas 10K+F TR	530x660x850	0,55	230-400/50	300	10	90-120	40
Pelapatatas 18K+F TR	530x660x950	0,90	230-400/50	500	18	120-150	45



SALIDA LATERAL DESAGÜE.



EXTREMA FACILIDAD DE CAMBIO DE ACCESORIO.



MÁXIMA HIGIENE GARANTIZADA.

PELA PATATAS MONOFÁSICO

Referencia	Modelo
94.431.1	PELAPATATAS 5K
94.431.2	PELAPATATAS 5K+F
94.431.3	PELAPATATAS 10K+F
94.431.4	PELAPATATAS 18K+F

PELA PATATAS TRIFÁSICO

Referencia	Modelo
94.431.9	PELAPATATAS 5K TR
94.431.10	PELAPATATAS 5K+F TR
94.431.11	PELAPATATAS 10K+F TR
94.431.12	PELAPATATAS 18K+F TR

PELADORES DE MEJILLONES

Modelo	Dimensiones (LxPxA) (mm.)	Potencia (Kw.)	Tensión Frecuencia (V./Hz.)	Producción Mejillones (Kg./H)	Carga Máx. Mejillones (Kg.)	Duración Ciclo Limpieza (Seg.)	Peso Neto (Kg.)
Pelamejillones 5K	530x520x520	0,35	230/50	75	5	90-120	28
Pelamejillones 5K+F	530x520x700	0,35	230/50	75	5	90-120	35
Pelamejillones 10K+F	530x660x850	0,35	230/50	150	10	120-150	40
Pelamejillones 18K+F	530x660x950	0,65	230/50	250	18	150-180	45
Pelamejillones 5K TR	530x520x520	0,35	230-400/50	75	5	90-120	28
Pelamejillones 5K+F TR	530x520x700	0,35	230-400/50	75	5	90-120	35
Pelamejillones 10K+F TR	530x660x850	0,35	230-400/50	150	10	120-150	40
Pelamejillones 18K+F TR	530x660x950	0,65	230-400/50	250	18	150-180	45



PLATO INTERIOR PELAMEJILLONES 5K.



DETALLE INTERIOR PELAMEJILLONES.



ACABADO PERFECTO SIN ESFUERZOS.

PELA MEJILLONES MONOFÁSICO

Referencia	Modelo
94.431.5	PELAMEJILLONES 5K
94.431.6	PELAMEJILLONES 5K+F
94.431.7	PELAMEJILLONES 10K+F
94.431.8	PELAMEJILLONES 18K+F

PELA MEJILLONES TRIFÁSICO

Referencia	Modelo
94.431.13	PELAMEJILLONES 5K TR
94.431.14	PELAMEJILLONES 5K+F TR
94.431.15	PELAMEJILLONES 10K+F TR
94.431.16	PELAMEJILLONES 18K+F TR

Envasadoras al Vacío



Crystal Line dispone de dos líneas de envasadoras al vacío, con diferentes modelos, realizados para obtener los mejores resultados con programas sencillos.

Basic Line

Se trata de envasadoras de sobremesa, con barra de sellado de 300 mm. (Mod. Essential), de 350mm. (Mod. Ermetika) y de 400 mm. (Mod. Sprint). Tapa plana, altura de depósito de 12cm. en el modelo Essential y de 18cm. en el modelo Ermetika y Sprint, nos permiten envasar tanto productos húmedos (carne fresca, pescado...) como líquidos (salsa, mayonesas, etc.). En el modelo Essential podemos extraer el plano superior en polietileno y encajarlo en el exterior, utilizándolo como plano de apoyo de los alimentos. PRECAUCIONES. Cuando envasamos por fuera de la máquina: Utilizar siempre bolsas gofradas (lisas por un lado y arrugadas por el otro). No está permitido envasar productos líquidos o con mucha humedad en su interior.

Es importante tener en cuenta que se trata de una manera diferente de envasar respecto al tradicional envasado en la campana.

Modelo de Campana> Envasado por descompresión> Antes en campana y posteriormente en la bolsa.

Modelo de Aspiración Externa> Envasado directamente dentro de la bolsa. **IMPORTANTE:** Se aconseja una utilización **NO** superior a 2-3 horas diarias.

Óptima Line

La línea Optima Line, presenta envasadoras de sobremesa con display digital en diferentes medidas (Junior, Midy y Basic).

Extremamente cuidadas en todos los detalles, equipadas con múltiples funciones operativas. Se trata de artículos de calidad profesional, que se sitúan en el top de su categoría.

Máxima aplicación en el sector de la restauración, hotelero y gastronómico. Fácil limpieza gracias a los ángulos redondeados en la cámara de vacío y la barra de sellado extraíble, sin hilos.

Estos modelos tienen el panel de mandos LCD con 12 niveles programables de sellado, adaptables para cualquier tipo de bolsa. Las diferentes fases del proceso de sellado aparecen en la pantalla.

Posibilidad de inyección de gas inerte o alimentario.

Las bombas de vacío entre 10 y 20 metros cúbicos permiten su uso a nivel profesional y prolongado.

ENVASADORAS AL VACÍO BASIC LINE

Modelo	Dimensiones (LxPxA) (mm.)	Bomba Vacío	Dimensiones Cámara (LxPxA) (mm.)	Barra Soldante (mm.)	Voltaje (V./Hz)	Peso (Kg.)
Essential	370x530x250	Q=6m3/h	310x350x120	300	230/50	35
Ermetika	430x530x370	Q=10m3/h-oil	360x530x370	350	230/50	40
Sprint	470x550x400	Q=12m3/h	410x450x180	400	230/50	45



CÁMARA DE VACÍO



SISTEMA DE VACÍO EXTERIOR.



DETALLE DEL ENVASADO DE PRODUCTO.

ACCESORIOS OPCIONALES

Los accesorios opcionales están disponibles bajo pedido y son válidos para todos los modelos a excepción del Mod. Essential. No se pueden añadir a las envasadoras en momentos sucesivos a la fabricación.

Essential



Sprint



Referencia	Modelo
95.143.1	ESSENTIAL
Referencia	Modelo
95.143.6	ERMETIKA
Referencia	Modelo
95.143.3	SPRINT

ACCESORIOS OPCIONALES EXCLUSIVO MODELO "SPRINT"

Referencia
INYECCION GAS INERTE GAS ON/OFF*
Referencia
SOFT AIR/ATMOSFERA PROGRESIVA

*No incluye bombona de gas

ENVASADORAS AL VACÍO ÓPTIMA LINE

Modelo	Dimensiones (LxPxA) [mm.]	Bomba Vacío	Dimensiones Cámara (LxPxA) [mm.]	Barra Soldante [mm.]	Voltaje [V./Hz.]	Peso [Kg.]
Junior	410x510x450	Q=10m3/h	310x350x190h.	300	230/50	45
Midy	460x560x450	Q=12m3/h	360x400x190h.	350	230/50	50
Basic	510x610x500	Q=25m3/h	410x450x220h.	400	230/50	60



Junior



Midy



Basic

1. STEP VAC

La máquina empieza el proceso de vacío, luego para 5 segundos, retoma el proceso de envasado y vuelve a pararse (en total, 3 pausas de 5 segundos cada una).

Se trata de una función muy útil cuando envasamos líquidos, debido al hecho del aumento del volumen de los líquidos durante el proceso (evitamos de esta manera que salgan de la bolsa, gastando producto y ensuciando la máquina). Las pausas que se intercalan en el proceso dejan al producto el tiempo de descansar, evitando su salida del recipiente.

2. EXTRA VAC

Esta función nos permite memorizar entre 5 y 7 segundos más de vacío. Generalmente se trabaja con 30 segundos de tiempo de vacío, pero, si tenemos en cuenta que envasar un producto muy húmedo cuesta mas tiempo, utilizaremos esta función para alargar la duración del envasado, sin tener que cambiar los parámetros del programa.

3. HEAT PUMP

Esta función es aconsejable antes de empezar a trabajar y permite a la envasadora ponerse en marcha con la tapa abierta. De esta forma permitimos el calentamiento más rápido del aceite, y mejor fluidez del mismo, sobre todo durante el invierno cuando es más denso.

ADVERTENCIA: No se pueden envasar productos calientes. El uso de las envasadoras, sobre todo en los restaurantes, se asocia siempre a un abatidor de temperatura.

Referencia	Modelo
95.143.4	JUNIOR
Referencia	Modelo
95.143.2	MIDY
Referencia	Modelo
95.143.5	BASIC

ACCESORIOS OPCIONALES MODELOS OPTIMA LINE.

Referencia
INYECCION GAS INERTE GAS ON/OFF*
Referencia
TUBO ENVASADO EXTERIOR
Referencia
SOFT AIR/ATMOSFERA PROGRESIVA
Referencia
SOLDADURA NEUMATICA
Referencia
CAMARA CON MAYOR ALTURA MDLS MIDY/BASIC

*No incluye bombona de gas

BOLSAS PARA ENVASADO VACÍO



Modelo	Largo (mm.)	Ancho (mm.)	Grosor (Micras)	Capas (nº)		Acabado
BV1	200	150	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV2	250	170	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV3	300	200	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV4	350	200	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV5	350	250	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso
BV6	400	300	85	5	Bolsa Envasado Vacío	Liso

Pedido mínimo de 1 paquete de 100 unidades.



DETALLE DEL ENVASADO DE PRODUCTO.

Referencia	Modelo
90.222.1	BV1

Referencia	Modelo
90.222.2	BV2

Referencia	Modelo
90.222.3	BV3

Referencia	Modelo
90.222.4	BV4

Referencia	Modelo
90.222.5	BV5

Referencia	Modelo
90.222.6	BV6

Trituradores y Batidores



Múltiples combinaciones posibles entre brazos trituradores, brazos batidores y bloques motores.

Productos profesionales de brazo desmontable y velocidad variable, a los que se suma una nueva gama de trituradores de brazos fijos, prácticos y manejables. Aparatos de clase II, índice de protección IP3.

4 bloques motores desde 250 a 550W. de potencia, 6 brazos trituradores desde 250 a 510 mm. de longitud, un brazo batidor de 240mm. válido para los motores de 350W. y 450W.

Acoplamiento del brazo batidor en el bloque motor en acero inoxidable.

Engranajes del brazo batidor en acero inoxidable para prolongar la vida útil.

Forma ergonómica para trabajar con la máxima comodidad y ángulo de inclinación idóneo (modelos exclusivos patentados).

Campana protectora de cuchilla con rosca para simplificar la extracción del eje y palier (sistema exclusivo patentado).

Tubo, eje de transmisión, campana de protección, cuchilla, rodamientos y palier en acero inoxidable.

Fabricados de conformidad a las Directivas y normas vigentes en la UE.

TRITURADORES Y BATIDORES



Modelo	Potencia Bloques Motor [Kw.]	Alimentación Eléctrica [V./Hz.]	Variador de Velocidad	Velocidad en Cargar [rpm.]	Longitud Útil Brazo Combinable [mm.]	Longitud Total Aparato Brazos Posibles [LxPx] [mm.]	Peso Neto [Kg.]
TF200/CL	0,25	230/50/1	NO	10.500	200	463	13
TF251/CL	0,25	230/50/1	NO	10.500	250	513	1,4
TF360/CL	0,45	230/50/1	SI	10.500	350	652	3,5
TF410/CL	0,45	230/50/1	SI	10.500	400	712	3,6
TF510/CL	0,51	230/50/1	SI	10.500	500	827	4,2
MC250/CL	0,25	230/50/1	NO	10.500	250	543	1,4
MC350/CL	0,35/0,45	230/50/1	SI	10.500	310/360	654/704	3,0/3,1
MC450/CL	0,45/0,55	230/50/1	SI	10.500	360/410	714/764	3,5/3,6
MC550/CL	0,55	230/50/1	SI	10.500	410/460/510	779/829/879	4,0/4,1/4,2

Los Trituradores se componen de 1 bloque motor+brazos trituradores/batidores que varían según el modelo del motor.
Vease tabla de combinaciones posibles abajo.

BLOQUES - MOTORES
MC250/CL / 250W
MC350/CL / 350W
MC450/CL / 450W
MC550/CL / 550W

BRAZOS TRITURADORES
BT251/CL-250mm. longitud útil
BT310/CL-310mm. longitud útil
BT360/CL-360mm. longitud útil
BT410/CL-410mm. longitud útil
BT460/CL-460mm. longitud útil
BT510/CL-510mm. longitud útil

BRAZOS BATIDORES
BB-240/CL-240mm. longitud útil

TRITURADORES DE BRAZO FIJO	
TF200/CL-250W	Longitud útil brazo 200mm
TF251/CL-250W	Longitud útil brazo 250mm
TF360/CL-450W	Longitud útil brazo 350mm
TF410/CL-450W	Longitud útil brazo 400mm
TF510/CL-550W	Longitud útil brazo 500mm

TRITURADORES DE BRAZO DESMONTABLE (Combinaciones posibles de Trituradores de Brazo desmontable)
MC250/CL-250W+BT251/CL
MC350/CL-350W+BT310/CL
MC350/CL-350W+BT360/CL
MC450/CL-450W+BT360/CL
MC450/CL-450W+BT410/CL
MC550/CL-550W+BT410/CL
MC550/CL-550W+BT460/CL
MC550/CL-550W+BT510/CL

BATIDORES DE BRAZO DESMONTABLE (Combinaciones posibles de Batidores de Brazo desmontable)
MC350/CL-350W+BB240/CL
MC450/CL-450W+BB240/CL

BLOQUE MOTOR

Referencia	Modelo
99.167.2	MC250/CL
99.167.3	MC350/CL
99.167.4	MC450/CL
99.167.5	MC550/CL

BRAZO BATIDOR

Referencia	Modelo
99.167.12	BB240/CL

BRAZO TRITURADOR

Referencia	Modelo
99.167.6	BT251/CL
99.167.7	BT310/CL
99.167.8	BT360/CL
99.167.9	BT410/CL
99.167.10	BT460/CL
99.167.11	BT510/CL

TRITURADOR FIJO

Referencia	Modelo
99.167.13	TF200/CL
99.167.1	TF251/CL
99.167.14	TF360/CL
99.167.15	TF410/CL
99.167.16	TF510/CL

TRITURADORES Y BATIDORES



**Triturador de Brazo Fijo
TF251/CL**



**Motor MC350/CL+
Brazo Triturador
BT360/CL**



**Motor MC350/CL+
Brazo Batidor
BB240/CL**



**Brazo Triturador BT360/CL
Brazo Batidor BB240/CL**

Ejemplos de combinaciones posibles de trituradores y batidores.

1.



Acoplamiento rápido y seguro del brazo al bloque-motor, con doble engatillamiento, mediante un giro manual del brazo de 90° (sistema exclusivo patentado).

2.



Transmisión del bloque-motor al brazo por medio de un acoplamiento macho-hembra, ambos en acero inoxidable. El sector hembra va insertado en un palier de material aislante.

3.



NOTA : Partiendo de nuestra amplia gama de bloques-motores y brazos se pueden configurar otras muchas combinaciones, en función de las necesidades particulares de cada usuario. Protector de cuchilla independiente, cuya extracción manual permite la del eje de transmisión y palier inferior del interior del brazo (sistema patentado).

Tubo del brazo, eje de transmisión, protector de cuchilla, rodamientos y palier inferior, todos ellos fabricados en acero inoxidable.

Chocolateras



Las chocolateras están concebidas para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.

Las chocolateras permiten, con pocas y simples operaciones, preparar directamente y cocer al “baño maría” el chocolate, garantizando un notable ahorro de tiempo y un óptimo resultado final.

Características Principales:

Calentamiento al “baño maría” para cocer el producto sin que se queme.

Mezcla continua para obtener un producto homogéneo y un óptimo resultado final.

Termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las necesidades.

Grifo exclusivo “antiobstrucción”.

Caldera de agua caliente de acero inoxidable, aislada térmicamente, con vaciado fácil y rápido.

Nuevo depósito de producto de fácil desmontaje.

Patas antideslizantes.

Bandeja recogedora de líquido con indicador de nivel.

CHOCOLATERAS CH

Modelo	Capacidad [L.]	Potencia [W.]	Dimensiones [LxPxA] [mm.]	Peso Neto [Kg.]	Peso Bruto [Kg.]
CH1	5	1000	Ø260x470	6	7
CH2	10	1000	Ø260x550	6	7

CH1



DETALLE DE PRODUCTO.

Referencia	Modelo
98.213.1	CH1

Referencia	Modelo
98.213.2	CH2

Mobiliario de Acero Inoxidable



Las ventajas de usar muebles de acero inoxidable son numerosas: Resistentes, fáciles de limpiar, cumplen las exigencias de higiene y sanidad que requiere la hostelería.

Nuestros muebles de acero inoxidable responden a las necesidades de nuestros clientes, innovando continuamente para ofrecer los mejores precios y el mejor producto final.

En nuestro catálogo hay una amplia gama de elementos, con diferentes medidas para responder a cada exigencia, siempre con la posibilidad de estudios personalizados:

Fregaderos con diferentes modelos de grifos, campanas industriales a pared y centrales, estanterías de dos tipos, tanto para ponerlas de pie como para colgarlas en la pared, mesas murales, mesas centrales, lavamanos de pies, muebles neutros, muebles cafeteros, soportes para lavavajillas.

En Crystal Line sabemos que cada proyecto tiene sus particularidades, que cada local sus medidas y que cada equipo de trabajo sus métodos, así que ponemos a disposición de los clientes nuestra larga experiencia en el montaje de locales comerciales del sector hostelero para atender cualquier exigencia específica.

Para medidas fuera del estándar consultar precios y plazos de entrega.

MESAS TRABAJO INOX CON ESTANTE

Modelo	Peto [mm.]	Versión [mm.]	Dimensiones [LxPxAl] [mm.]	Peso [Kg.]
MTM610	100x20	Mural600	1000x600x850	22
MTM614	100x20	Mural600	1400x600x850	30
MTM616	100x20	Mural600	1600x600x850	35
MTM618	100x20	Mural600	1800x600x850	38
MTM620	100x20	Mural600	2000x600x850	42
MTM710	100x20	Mural700	1000x700x850	22
MTM714	100x20	Mural700	1400x700x850	30
MTM716	100x20	Mural700	1600x700x850	35
MTM718	100x20	Mural700	1800x700x850	38
MTM720	100x20	Mural700	2000x700x850	42
MTC610	-	Central600	1000x600x850	22
MTC614	-	Central600	1400x600x850	30
MTC616	-	Central600	1600x600x850	35
MTC618	-	Central600	1800x600x850	38
MTC620	-	Central600	2000x600x850	42
MTC716	-	Central700	1000x700x850	22
MTC714	-	Central700	1400x700x850	30
MTC716	-	Central700	1600x700x850	35
MTC718	-	Central700	1800x700x850	38
MTC720	-	Central700	2000x700x850	42

Medidas especiales consultar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Fabricadas en acero inoxidable, acabado satinado.
Desmontables, pies regulables, un estante inferior incluido en todos los modelos.
Versiones murales con peto trasero o centrales.

MTM610



MESAS TRABAJO INOX CON ESTANTE



MTM610



MESAS DE TRABAJO ROBUSTAS E HIGIÉNICAS PARA PREPARAR LA MISE EN PLACE DE LOS DISTINTOS PRODUCTOS DE UNA COCINA PROFESIONAL. (TABLAS DE CORTE NO COMERCIALIZADAS POR CRYSTAL LINE).

VERSIÓN MURAL 600

Referencia	Modelo
10.182.18	MTM610

Referencia	Modelo
10.182.19	MTM614

Referencia	Modelo
10.182.20	MTM616

Referencia	Modelo
10.182.21	MTM618

Referencia	Modelo
10.182.22	MTM620

VERSIÓN CENTRAL 600

Referencia	Modelo
10.182.26	MTC610

Referencia	Modelo
10.182.27	MTC614

Referencia	Modelo
10.182.28	MTC616

Referencia	Modelo
10.182.29	MTC618

Referencia	Modelo
10.182.30	MTC620

VERSIÓN MURAL 700

Referencia	Modelo
10.182.36	MTM710

Referencia	Modelo
10.182.23	MTM714

Referencia	Modelo
10.182.24	MTM716

Referencia	Modelo
10.182.25	MTM718

Referencia	Modelo
10.182.3	MTM720

VERSIÓN CENTRAL 700

Referencia	Modelo
10.182.31	MTC710

Referencia	Modelo
10.182.32	MTC714

Referencia	Modelo
10.182.33	MTC716

Referencia	Modelo
10.182.34	MTC718

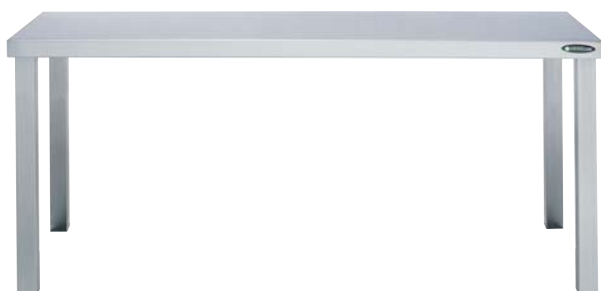
Referencia	Modelo
10.182.35	MTC720

ESTANTES DE SOBREMESA

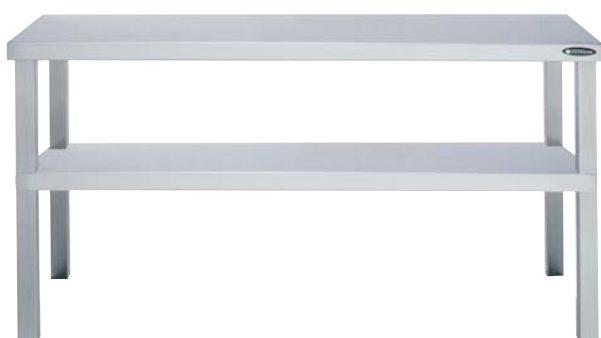
Modelo	Alturas	Largo [mm.]	Profundido [mm.]	Alto [mm.]
EST9	1	900	350	500
EST14	1	1400	350	500
EST19	1	1900	350	500
EST9D	2	900	350	650
EST14D	2	1400	350	650
EST19D	2	1900	350	650

Medidas especiales consultar.

EST9



EST9D



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estantes de una o dos alturas. Las patas de 25x25mm. garantizan la estabilidad necesaria para poder apoyar cualquier utensilio de cocina sobre los estantes de sobremesa.

Referencia	Modelo
53.182.10	EST9

Referencia	Modelo
53.182.11	EST14

Referencia	Modelo
53.182.12	EST19

Referencia	Modelo
53.182.13	EST9D

Referencia	Modelo
53.182.14	EST14D

Referencia	Modelo
53.182.15	EST19D

ESTANTERÍAS MURALES



Modelo	Largo (mm.)	Profundo (mm.)
EM1	1000	300
EM2	1000	400
EM3	1200	300
EM4	1200	400
EM5	1400	300
EM6	1400	400
EM7	1600	300
EM8	1600	400
EM10	2000	400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Construidas totalmente en acero inoxidable.
 Cartabones laterales de sujeción de la misma chapa.
 Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.
 Desmontables, en dos diferentes profundidades: 300 y 400mm.
 Resistentes al peso de microondas y otros aparatos.

EM2



MEDIDAS ESPECIALES -CONSULTAR-

Referencia	Modelo
53.182.5	EM1

Referencia	Modelo
53.182.4	EM2

Referencia	Modelo
53.182.6	EM3

Referencia	Modelo
53.182.7	EM4

Referencia	Modelo
53.182.8	EM5

Referencia	Modelo
53.182.9	EM6

Referencia	Modelo
53.182.20	EM7

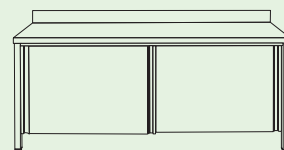
Referencia	Modelo
53.182.21	EM8

Referencia	Modelo
53.182.22	EM10

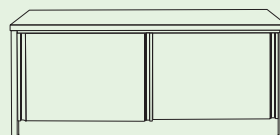
MUEBLES NEUTROS



Modelo	Peto Trasero [mm.]	Versión [mm.]	Dimensiones [LxPxAl] [mm.]
MNM10006	100x200	Mural600	1000x600x850
MNM12006	100x200	Mural600	1200x600x850
MNM14006	100x200	Mural600	1400x600x850
MNM16006	100x200	Mural600	1600x600x850
MNM18006	100x200	Mural600	1800x600x850
MNM20006	100x200	Mural600	2000x600x850
MNM10007	100x200	Mural700	1000x700x850
MNM12007	100x200	Mural700	1200x700x850
MNM14007	100x200	Mural700	1400x700x850
MNM16007	100x200	Mural700	1600x700x850
MNM18007	100x200	Mural700	1800x700x850
MNM20007	100x200	Mural700	2000x700x850



Modelo	Versión	Dimensiones [LxPxAl] [mm.]
MNC10006	Central600	1000x600x850
MNC12006	Central600	1200x600x850
MNC14006	Central600	1400x600x850
MNC16006	Central600	1600x600x850
MNC18006	Central600	1800x600x850
MNC20006	Central600	2000x600x850
MNC10007	Central700	1000x700x850
MNC12007	Central700	1200x700x850
MNC14007	Central700	1400x700x850
MNC16007	Central700	1600x700x850
MNC18007	Central700	1800x700x850
MNC20007	Central700	2000x700x850



Medidas especiales consultar precios y disponibilidad.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Fabricados en acero inoxidable AISI304, se sirven con puertas correderas y un estante intermedio. Disponible en 2 profundidades de 600 o 700mm., versiones murales o centrales.

MUEBLES NEUTROS

**MNM12006****MNC12007**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Muebles neutros con puertas colgadas por la parte exterior, evitando así, el depósito de suciedad en los ángulos.

Tiradores integrados en la puerta.

MUEBLES NEUTROS CON PETO TRASERO 100x20mm.

Referencia	Modelo
35.182.6	MNM10006
35.182.7	MNM12006
35.182.8	MNM14006
35.182.9	MNM16006
35.182.10	MNM18006
35.182.11	MNM20006
35.182.12	MNM10007
35.182.13	MNM12007
35.182.14	MNM14007
35.182.15	MNM16007
35.182.16	MNM18007
35.182.17	MNM20007

MUEBLES NEUTROS CENTRALES

Referencia	Modelo
35.182.18	MNC10006
35.182.19	MNC12006
35.182.20	MNC14006
35.182.21	MNC16006
35.182.22	MNC18006
35.182.23	MNC20006
35.182.24	MNC10007
35.182.25	MNC12007
35.182.26	MNC14007
35.182.27	MNC16007
35.182.28	MNC18007
35.182.29	MNC20007

MUEBLES CAFETEROS

Modelo	Cajones	Estantes	Medidas (LxPxA) (mm.)
MCAF1000	1	1	1000x600x1050
MCAF1500	2	1	1500x600x1050
MCAF2000	2	1	2000x600x1050
MCAF2500	2	1	2500x600x1050
MCAF1000x2	1	2	1000x600x1050
MCAF1500x2	2	2	1500x600x1050
MCAF2000x2	2	2	2000x600x1050
MCAF2500x2	2	2	2500x600x1050

Medidas especiales consultar precios y disponibilidad.

MCAF1500x2



CANTOS REDONDEADOS



DETALLE CAJÓN RECOGIDA DE POSOS



CAJÓN OPCIONAL

Referencia	Modelo
50.182.300	CAJÓN OPCIONAL

MUEBLES NEUTROS CAFETEROS CON 1 ESTANTE

Referencia	Modelo
35.182.2	MCAF1000
35.182.1	MCAF1500
35.182.4	MCAF2000
35.182.5	MCAF2500

MUEBLES NEUTROS CAFETEROS CON 2 ESTANTES

Referencia	Modelo
35.182.100	MCAF1000x2
35.182.200	MCAF1500x2
35.182.300	MCAF2000x2
35.182.400	MCAF2500x2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Fabricados en acero inoxidable, se sirven con un cajón a la derecha y uno a la izquierda (a exclusión del modelo MCAF1000, que solo tiene un cajón lateral) y tolva de recogida de posos desmontable. Disponibles en 4 dimensiones diferentes, posibilidad de poner 1 ó 2 estantes interiores.

MUEBLES ESTANTERÍAS

Modelo	Profundidad (mm.)	Estantes	Medidas (LxPxA) (mm.)
EST 3x100	300	2	1000x300x1050
EST 3x150	300	2	1500x300x1050
EST 3x200	300	2	2000x300x1050
EST 3x250	300	2	2500x300x1050
EST 6x100	600	2	1000x600x1050
EST 6x150	600	2	1500x600x1050
EST 6x200	600	2	2000x600x1050
EST 6x250	600	2	2500x600x1050

Medidas especiales consultar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amplia gama de medidas y profundidades para adaptarse a diferentes lugares de colocación.

Aconsejamos: repartir los pesos uniformemente en la superficie del mueble.

EST6x100



Referencia	Modelo
35.182.30	EST 3x100
35.182.31	EST 3x150
35.182.32	EST 3x200
35.182.33	EST 3x250

Referencia	Modelo
35.182.34	EST 6x100
35.182.35	EST 6x150
35.182.36	EST 6x200
35.182.37	EST 6x250

MESAS DE TRABAJO CON SENO

Modelo	Profundidad (mm.)	Medidas Cuba (LxPxA) (mm.)	Medidas (LxPxA) (mm.)
MF1006	600	400x400x250	1000x600x850
MF1406	600	400x400x250	1400x600x850
MF1406-2	600	(400x400x250)x2	1400x600x850
MF1806-2	600	(400x400x250)x2	1800x600x850
MF1007	700	500x400x250	1000x700x850
MF1407	700	500x400x250	1400x700x850
MF1407-2	700	(500x400x250)x2	1400x700x850
MF1807-2	700	(500x400x250)x2	1800x700x850

Medidas especiales consultar precios y disponibilidad.

Disponible en 2 profundidades diferentes, 600 ó 700mm., 3 longitudes, fregaderos de 1 ó 2 cubas.

Desmontables, con zócalo antisalpicaduras de 100x20mm.

MESAS CON FREGADEROS DE GRAN CAPACIDAD			
Modelo	Profundidad (mm.)	Medidas Fregadero (LxPxA) (mm.)	Medidas (LxPxA) (mm.)
MFG1206	600	955x510x340	1200x600x850
MFG1406	600	1280x510x340	1400x600x850
MFG1207	700	955x510x340	1200x700x850
MFG1407	700	1280x510x340	1400x700x850

Medidas especiales consultar precios y disponibilidad.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Fabricadas en acero inoxidable pulido y satinado.

Cubas embutidas de gran capacidad.

Válvula de desagüe y tubo rebosadero.

MESAS DE TRABAJO CON FREGADERO

Referencia	Modelo
10.182.50	MF1006
10.182.51	MF1406
10.182.52	MF1406-2
10.182.53	MF1806-2
10.182.54	MF1007
10.182.55	MF1407
10.182.56	MF1407-2
10.182.57	MF1807-2

MESAS CON FREGADEROS DE GRAN CAPACIDAD

Referencia	Modelo
10.182.40	MFG1206
10.182.41	MFG1406
10.182.42	MFG1207
10.182.43	MFG1407

MESAS PARA LAVAVAJILLAS CAPOTA

MESAS DE ENTRADA			
Modelo	Entrada	Medidas Seno (mm.)	Medidas [LxPxA] (mm.)
PREL12I	Izquierda	500x400x250	1200x730x850
PREL15I	Izquierda	500x400x250	1500x730x850
PREL18I	Izquierda	500x400x250	1800x730x850
PREL12D	Derecha	500x400x250	1200x730x850
PREL15D	Derecha	500x400x250	1500x730x850
PREL18D	Derecha	500x400x250	1800x730x850

Medidas especiales consultar precios y disponibilidad.

PREL12I



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Mesas de prelavado para lavavajillas de capota, en acero inoxidable, con patas regulables, peto trasero antisalpicaduras de 100mm., largo mesa 1200mm., 1500mm. ó 1800mm. Se sirven con agujero de desbroce, junta de goma y cuba soldada de 500x400x250h mm.

Referencia	Modelo
10.182.8	PREL12I
10.182.60	PREL15I
10.182.7	PREL18I
10.182.61	PREL12D
10.182.62	PREL15D
10.182.63	PREL18D

MESAS DE ENTRADA SALIDA IZQ. / DCHA.

Modelo	Medidas [LxPxA] (mm.)
E/S10	1000x730x850
E/S12	1200x730x850
E/S15	1500x730x850

Medidas especiales consultar precios y disponibilidad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Mesas de entrada /salida con entrepaños en 3 diferentes medidas, 1200mm., 1500mm. o 1800mm.

Referencia	Modelo
10.182.67	E/S10 I
10.182.65	E/S12 I
10.182.66	E/S15 I



Referencia	Modelo
10.182.64	E/S10 D
10.182.68	E/S12 D
10.182.69	E/S15 D

FREGADERO BASTIDOR LAVAVAJILLAS

FREGADERO Y BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS DE CESTA 500x500					
Modelo	Posición Escurreidor	Gama	Cubas (nº)	Medidas (mm.)	Medidas Cuba (mm.)
FB127I	Izquierda	700	1	1200x700x850	500x500x300
FB127D	Derecha	700	1	1200x700x850	500x500x300
FB126I	Izquierda	600	1	1200x600x850	500x400x300
FB126D	Derecha	600	1	1200x600x850	500x400x300
FB166I	Izquierda	600	2	1600x600x850	400x500x300
FB166D	Derecha	600	2	1600x600x850	400x500x300
FB167I	Izquierda	700	2	1600x700x850	500x500x300
FB167D	Derecha	700	2	1600x700x850	500x500x300
FB186I	Izquierda	600	2	1800x600x850	500x500x300
FB186D	Derecha	600	2	1800x600x850	500x500x300
FB187I	Izquierda	700	2	1800x700x850	500x500x300
FB187D	Derecha	700	2	1800x700x850	500x500x300

Medidas especiales consultar precios y disponibilidad.



FB127D

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Conjunto de mueble compacto en acero inoxidable, formado por faldones delantero, laterales y trasero soldados sobre pies de altura regulable (4 ó 6 según dimensiones) que le dan gran robustez y estabilidad.

Se sirven con estante inferior, en fondos de 600 y 700mm., dejan el escurridor volado para la colocación de lavavajillas debajo.

Referencia	Modelo
10.181.8	FB126I
10.181.9	FB126D
10.181.6	FB127I
10.181.7	FB127D
10.181.10	FB166I
10.181.11	FB166D

Referencia	Modelo
10.181.12	FB167I
10.181.13	FB167D
10.181.14	FB186I
10.181.15	FB186D
10.181.16	FB187I
10.181.17	FB187D

LAVAMANOS

Modelo	Largo (mm.)	Profundo (mm.)	Alto (mm.)
LAV1	400	400	900
LAV2	450	450	900



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Lavamanos de pie en acero inoxidable, especialmente resistente a la corrosión. Para cumplir la normativa sanitaria, ningún lavamanos se tiene que utilizar tocando el grifo con las manos. Por este motivo presentamos estos lavamanos con accionamiento a pedal, precio económico y la calidad que se ajusta a las necesidades del profesional.

LAV1



Referencia	Modelo
52.182.1	LAV1

Referencia	Modelo
52.182.2	LAV2

CAMPANAS EXTRACCIÓN DE HUMOS

MURAL CON PLANOS PARA FILTROS 500x500x50mm.

Modelo	Instalación	Profundidad (mm.)	Medidas (mm.)
CAM109	Pared	900	1000x900x750
CAM159	Pared	900	1500x900x750
CAM189	Pared	900	1800x900x750
CAM259	Pared	900	2500x900x750
CAM101	Pared	1100	1000x1100x750
CAM151	Pared	1100	1500x1100x750
CAM181	Pared	1100	1800x1100x750
CAM251	Pared	1100	2500x1100x750
CAM301	Pared	1100	3000x1100x750
CAM401	Pared	1100	4000x1100x750

CAMPANAS CENTRALES CON PLANOS PARA FILTRO 500x500x50mm.

Modelo	Instalación	Profundidad (mm.)	Medidas (mm.)
CAT1515	Techo	1500	1500x1500x750
CAT2015	Techo	1500	2000x1500x750
CAT2515	Techo	1500	2500x1500x750
CAT3015	Techo	1500	3000x1500x750
CAT3615	Techo	1500	3600x1500x750
CAT1520	Techo	2000	1500x2000x750
CAT2020	Techo	2000	2000x2000x750
CAT2520	Techo	2000	2500x2000x750
CAT3020	Techo	2000	3000x2000x750
CAT3620	Techo	2000	3600x2000x750
CAT2025	Techo	2500	2000x2500x750
CAT2525	Techo	2500	2500x2500x750
CAT3025	Techo	2500	3000x2500x750
CAT3625	Techo	2500	3600x2500x750



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Campanas extractoras, modelos murales y centrales para enganches a pared o techos.
Construcción en acero inoxidable.
Techos y partes no vistas en galvanizado.
Filtros de placas en acero inoxidable y motor no incluidos.
Construcciones especiales bajo demanda,
CONSULTAR PRECIOS.

CAMPANAS EXTRACCIÓN DE HUMOS

CAM159



EJEMPLO DE CAMPANA EXTRACTORA CON FILTROS INCLUIDOS

CAMPANAS MURALES CON PLANOS PARA FILTROS 500x500x50mm.

Referencia	Modelo
51.182.5	CAM109
51.182.4	CAM159
51.182.6	CAM189
51.182.7	CAM259
51.182.8	CAM101
51.182.9	CAM151
51.182.10	CAM181
51.182.11	CAM251
51.182.12	CAM301
51.182.13	CAM401

CAMPANAS CENTRALES CON PLANOS PARA FILTROS 500x500x50mm.

Referencia	Modelo
51.182.14	CAT1515
51.182.15	CAT2015
51.182.16	CAT2515
51.182.17	CAT3015
51.182.18	CAT3615
51.182.19	CAT1520
51.182.20	CAT2020
51.182.21	CAT2520
51.182.22	CAT3020
51.182.23	CAT3620
51.182.24	CAT2025
51.182.24	CAT2525
51.182.26	CAT3025
51.182.27	CAT3625

Modelo	Filtro de Lamas / Acero Inox LxPxA [mm.]
FILTRO A. INOX	490x490x50
FILTRO A. FERRETICO	490x490x50

Referencia	Modelo
50.182.1	KIT COMPEN.
50.181.1	FILTRO AISI430
50.181.3	FILTRO AISI304



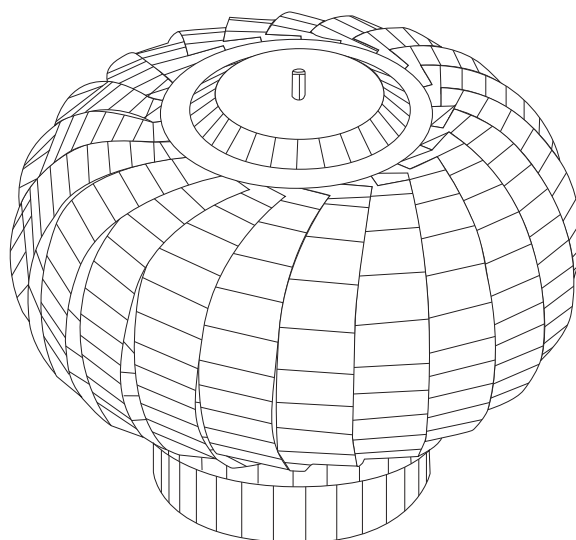
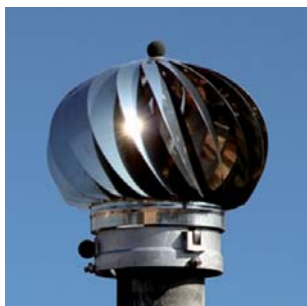
CRYSTAL LINE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SUS PRODUCTOS SIN PREVIO AVISO

EXTRACTOR EÓLICO

Modelo	Diámetro Conducto Salida (mm.)	Altura (mm.)	Diámetro Máximo (mm.)	CAPACIDAD DE EXTRACCIÓN (m3/H.) Velocidad del Viento (Km./H.)				
				0	5	10	15	20
6"	150	320	310	105 m3/h.	165 m3/h.	284 m3/h.	396 m3/h.	503 m3/h.
10"	250	420	440	270 m3/h.	374 m3/h.	608 m3/h.	841 m3/h.	1075 m3/h.
14"	350	440	440	344 m3/h.	733 m3/h.	1191 m3/h.	1649 m3/h.	2106 m3/h.
16"	400	460	460	394 m3/h.	958 m3/h.	1555 m3/h.	2153 m3/h.	2751 m3/h.
20"	500	520	570	590 m3/h.	1496 m3/h.	2430 m3/h.	3365 m3/h.	4299 m3/h.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Extractores eólicos ecológicos fabricados totalmente en aluminio (Dureza H-24).
Gran durabilidad sin mantenimiento.
Probada resistencia a la corrosión.
Poder aislante.
Cuello del extractor fabricado en acero inoxidable.
Montados sobre dos rodamientos prelubricados y sellados (UBC).
Remaches de aluminio estancos al agua.



Referencia	Modelo
55.659.2	6"

Referencia	Modelo
55.659.3	10"

Referencia	Modelo
55.659.4	14"

Referencia	Modelo
55.659.1	16"

Referencia	Modelo
55.659.5	20"



El aluminio es altamente resistente a la corrosión atmosférica.
Con una densidad de 2,7 gr./cm³ es el metal más liviano.
Es 100% reciclable.
Las aleaciones de aluminio son materiales no combustibles.

SOPORTES PARA LAVAVAJILLAS

Modelo	Lavavajillas Compatible	Altura (mm.)	Dimensiones (LxPxA) (mm.)
SOP35	Lavavasos CL y ELFRAMO de cesta 350x350mm.	350	350x390x350
SOP40	Lavavasos y lavavajillas CL y ELFRAMO de cesta 400x400mm.	200	440x440x200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Disponibles en 2 medidas diferentes, válidos para los lavavasos de cesta 350x350mm. y los lavavajillas de cesta de 400x400mm., 2 alturas diferentes según el modelo.

Muy prácticos para todas las instalaciones que tengan el desagüe más alto que el lavavajillas, permiten un vaciado más eficaz del equipo.

SOP35



SOP35



Referencia	Modelo
10.111.2	SOP35

Referencia	Modelo
10.111.3	SOP40

GRIFOS DE DUCHA Y MONOMANDOS

Modelo	Descripción	Conexión (Pulg.)	Longitud (mm.)
GD1	Grupo ducha con mezclador mono orificio y salida en U	1/2"	300
GD2	Grupo ducha con grifo monobloc de 2 orificios y salida en U	1/2"	300
GD3	Grupo ducha con mezclador a pared y salida en U	1/2"	300
GD4	Grupo ducha con grifo monobloc de 1 orificio y salida en U	1/2"	300
GD5	Grupo ducha con mezclador monomando, mono agujero y salida en U	1/2"	250

Posibilidad de otras medidas de conexiones y otras longitudes, consultar precios y disponibilidad.



Referencia	Modelo
10.432.1	GD1

Referencia	Modelo
10.432.2	GD2

Referencia	Modelo
10.432.3	GD3

Referencia	Modelo
10.432.4	GD4

Referencia	Modelo
10.432.5	GD5

GRIFOS DE DUCHA Y MONOMANDOS

Modelo	Descripción	Conexión [Pulg.]	Longitud [mm.]
GM1	Grifo monoagua con mezclador mono orificio y salida en U	1/2"	300
GM2	Grifo monoagua con grifo monobloc de 2 orificios y salida en U	1/2"	300
GM3	Grifo monoagua con mezclador a pared y salida en U	1/2"	300
GM4	Grifo monoagua con mezclador mono orificio	1/2"	300
DUCHA STAR	Ducha de mano empalme	1/2"	-

Posibilidad de otras medidas de conexiones y otras longitudes, consultar precios y disponibilidad.

GM1



GM2



GM3



GM4



DUCHA STAR



Referencia	Modelo
10.432.6	GM1

Referencia	Modelo
10.432.7	GM2

Referencia	Modelo
10.432.8	GM3

Referencia	Modelo
10.432.9	GM4

Referencia	Modelo
10.432.10	DUCHA STAR



www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Teléfono 976 02 88 88 - Fax 976 75 90 70